

Эрбис, Ольга Александровна.
Э74 Новогоднее застолье. 50 праздничных рецептов со всего мира /
Ольга Эрбис. — Москва : Эксмо, 2023. — 112 с. : ил. — (Кулинарное от-
крытие).

ISBN 978-5-04-159836-5

Новый год — один из лучших поводов собраться всей семьей или компанией близких друзей, особенно если в течение года не удавалось встретиться. Вспомнить, что хорошего случилось за прошедшие двенадцать месяцев, даже если на первый взгляд кажется, что ровным счетом ничего. И обязательно приготовить разнообразные вкусные блюда, которые ассоциируются со снегом, миганием лампочек гирлянды, запахом мандаринов и всего самого волшебного. В новой книге Ольги Эрбис вы найдете 50 удивительных рецептов, которые готовят по всему земному шару в новогодние или рождественские праздники как особую традицию. Здесь вы встретите как уже знакомые блюда — имбирные пряники и рождественское полено, так и, возможно, откроете для себя новые — финский салат «Росоли», турецкий имам баялды и греческий пирог «Василопита».

**УДК 641.55
ББК 36.997**

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

Эрбис Ольга Александровна
НОВОГОДНЕЕ ЗАСТОЛЬЕ
50 ПРАЗДНИЧНЫХ РЕЦЕПТОВ СО ВСЕГО МИРА

Во внутреннем оформлении использованы иллюстрации и элементы дизайна:

Adiemus / Shutterstock.com

Используется по лицензии от Shutterstock.com

Ответственный редактор *Вероника Горбунова*
Редакторы *Надежда Кузнецова, Светлана Першина*
Обложка, верстка *Юлия Анохина*
Технический редактор *Тамара Анохина*
Корректоры *Наталья Лазариди, Н. Кушнаренко*
Препресс *Антон Бельтиков*

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

Өндіруші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы,

123308, Ресей, қала Мәскеу, Зорге көшесі, 1 үйі, 1-яймат, 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-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»:

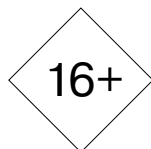
www.eksmo.ru/certification

Өндірген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Дата изготовления / Подписано в печать 06.10.2022.

Формат 84x108¹/₁₆. Печать офсетная. Усл. печ. л. 11,76.

Тираж экз. Заказ



ХЛЕБ*СОЛЬ
КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ
breadsalt.publisher



**ЧИТАЙ
ГОРОД**

book 24.ru

Официальный
интернет-магазин
издательской группы
«ЭКСМО-АСТ»

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

ЛитРес:
одна книга — один день







ОЛЬГА ЭРБИС

Новогоднее

ЗАСТОЛЬЕ

50 ПРАЗДНИЧНЫХ
РЕЦЕПТОВ
СО ВСЕГО МИРА



хлеб*соль

Москва
2023

Содержание



От автора6

ЧАСТЬ 1

Салаты и закуски

Картофельный салат.....	10
Фрутти ди маре	12
Росоли	14
Кобб.....	16
Вурст-салат.....	18
Йоркширский пудинг	20
Рийет из гуся с яблоками.....	22
Террин из утки и курицы.....	24
Паштет в тесте.....	26
Сельдь в винном соусе.....	28
Гужеры с красной икрой	30
Гравлакс	32
Тарамасалата.....	33
Тапас с грушей и сыром.....	34

ЧАСТЬ 2

Горячее

Запеченный карп.....	38
Утка в апельсиновой глазури	40
Говядина Веллингтон.....	42
Свинина с яблоками по-нормандски	44

Курица по-венски.....	46
Жиго.....	48
Пастуший пирог.....	50
Гратен дофинуа.....	52
Брюссельская капуста.....	53
Краснокочанная капуста в вине с яблоками.....	54
Имам баялды.....	56

ЧАСТЬ 3

Выпечка и десерты

Баница.....	60
Панеттоне с начинкой.....	62
Туртьер со свиной и картофелем.....	64
Булочки с кардамоном.....	66
Лебкухен.....	68
Йоулутортут.....	70
Штоллен.....	72
Маковый бейгли.....	74
Василопита.....	76
Мятно-шоколадный брауни.....	78
Пирог трех королей.....	80
Итон месс.....	82
Туррон.....	84
Рождественское полено.....	86

ЧАСТЬ 4

Сладкий подарок

Печенье с предсказаниями.....	90
Линцерское печенье.....	92
Бакинское курабье.....	94
Арахисовое печенье.....	95
Слижики кучукай.....	96
Имбирное печенье.....	98
Ванильные рогалики.....	100
Кукис с шоколадом.....	102
Меломакарона.....	104
Печенье польворон.....	106
Ванильные венки.....	108
Указатель.....	110

От автора



ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!

**С ЭТОЙ КНИГОЙ ВЫ НЕ ТОЛЬКО НАКРОЕТЕ
ШИКАРНЫЙ НОВОГОДНИЙ СТОЛ И ПРИГОТОВИТЕ
ДРУЗЬЯМ СЛАДКИЕ ПОДАРКИ, НО И СОВЕРШИТЕ
КРУГОСВЕТНОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ.**

Мой блог называется «Еда без границ», потому что путешествия в моей жизни всегда занимали огромное место, а теперь и вся моя семья любит путешествовать. Из каждой поездки мы обязательно привозим не только магнитики, но и гастрономические впечатления.

Рецепты разных стран я адаптировала, чтобы готовить по ним могла любая хозяйка от Калининграда до Владивостока. Блюда для этой книги, как и для других, я готовила только из доступных продуктов.

Мы не будем в этой книге разделять блюда рождественского стола и приготовленные к новогодней ночи, потому что Рождество и Новый год неразрывно связаны. В силу религиозных особенностей во многих странах Европы большее внимание принято уделять Рождеству, а в нашей стране, напротив, главный праздник года — именно новогодняя ночь. Рецепты, собранные в этой книге, отлично подходят для обоих праздников.

Даже если вы придерживаетесь собственных традиций в новогоднем меню и не любите экспериментировать с праздничным столом, уверена, что многие блюда придутся вам по душе и для других случаев.







ЧАСТЬ 1

*Салаты
и закуски*

Картофельный салат

(АВСТРИЯ)

Салаты из картофеля очень популярны в Австрии и Германии. Иногда в такой салат добавляют маринованные огурцы, жареный шпик и бекон или даже слабосоленую сельдь.



НА 2-3 ПОРЦИИ

5–6 клубней картофеля
1 головка красного
репчатого лука
1–2 пера зеленого лука
½ ч. л. розового перца

ДЛЯ ЗАПРАВКИ:

150 мл говяжьего бульона
2 ст. л. белого винного
уксуса
2 ст. л. оливкового масла
½ ч. л. сахара
1 ч. л. горчицы
соль

- 1 Картофель очистите и нарежьте тонкими ломтиками. Положите их в кипящую воду, вновь доведите ее до кипения и варите картофель примерно 10 минут (он не должен быть переварен!). Готовый картофель откиньте на дуршлаг и дайте ему остыть.
- 2 Для заправки смешайте горячий бульон с винным уксусом. Добавьте соль, сахар, горчицу, оливковое масло, перемешайте до полного растворения сахара.
- 3 Полейте картофель заправкой и дайте полностью остыть. Добавьте нарезанный красный лук.
- 4 Подавайте салат, украсив мелко нарезанным зеленым луком и розовым перцем.



На заметку

Картофельный салат можно и нужно приготовить заранее, чтобы он пропитался маринадом.



Фруtti ди маре

(ИТАЛИЯ)

Insalata di Mare, или Frutti di Mare, подают в качестве первого блюда на Рождество в Италии. И вы знаете, я понимаю итальянцев. Это действительно вкусное праздничное блюдо.



НА 2–3 ПОРЦИИ

3 тушки кальмара
10 тигровых креветок
250 г вонголе
20 мл растительного масла
2 зубчика чеснока
½ ч. л. соли
50 мл белого сухого вина
листья салата
2 помидора
50 г маслин без косточек
½ головки красного репчатого лука

ДЛЯ ЗАПРАВКИ:

20 мл оливкового масла
5 мл бальзамического уксуса

- 1** Кальмаров очистите от пленок. У креветок удалите кишку, по желанию очистите их от панциря. Все морепродукты промойте холодной водой и обсушите бумажными полотенцами. Кальмаров нарежьте кольцами.
- 2** На сковороде нагрейте растительное масло, добавьте мелко нарезанный чеснок и обжаривайте его 30 секунд. Добавьте все морепродукты, посолите, жарьте на сильном огне 1 минуту. Влейте белое вино, тушите 2 минуты. Морепродукты снимите с огня и дайте им остыть.
- 3** Листья салата нарвите руками. Помидоры нарежьте дольками, лук — полукольцами.
- 4** В миске смешайте листья салата, лук, помидоры и маслины. Добавьте морепродукты.
- 5** Для заправки смешайте бальзамический уксус с оливковым маслом.
- 6** Полейте салат заправкой, перемешайте.



На заметку

Морепродукты для салата можете выбирать по своему вкусу. Их можно приготовить заранее и убрать в холодильник, а затем «собрать» салат непосредственно перед подачей.



Росоли

(ФИНЛЯНДИЯ)

Помните, как в кино: «Туда надо добавлять тертое яблочко!»?
Так вот салат «Росоли» как раз тот самый случай, когда без яблочка нельзя. «Росоли» — финский традиционный салат, который готовят на все большие праздники. Собрат нашего «Оливье», а скорее всего, селедки под шубой и винегрета.
В общем, явно родственник.



НА 2–3 ПОРЦИИ

3 вареных свеклы
(среднего размера)
2 вареных клубня
картофеля (среднего
размера)
2 сваренных вкрутую яйца
2 соленых огурца
200 г слабосоленой сельди
½ яблока
зеленый лук

ДЛЯ ЗАПРАВКИ:

100 мл сметаны
(жирность 15%)
20 мл свекольного сока
соль

- 1 Свеклу, картофель, яйца, огурцы, яблоко и сельдь нарежьте кубиками примерно одного размера.
- 2 Для заправки смешайте сметану со свекольным соком и солью.
- 3 Салат можно заправить и перемешать, а можно подать заправку отдельно.
- 4 Подавайте салат в большом салатнике или выложите на тарелки с помощью кулинарного кольца.



На заметку

Чтобы получить 20 мл свекольного сока, натрите на мелкой терке половинку вареной свеклы и отожмите сок.



Новый
год
ВРЕМЯ
вкусной
ЧУДНОЙ

