

УДК 641.55
ББК 36.997
Т68

Дизайн серийного оформления переплета и макета *О. Чупиной*

Оформление переплета *А. Мусина*

365 рецептов новогоднего стола / авт.-сост. С. Иванова. — Москва : Издательство «Э», 2015. — 128 с. : ил. — (365 вкусных рецептов).

ISBN 978-5-699-83777-9

365 блюд для Нового года. Хорошее предложение! Пролистать такую книгу — уже приятно, уже предвкушение праздника. Можно выбрать несколько салатов и горячих блюд для предновогоднего вечера. Составить легкое меню для праздничной ночи. И открыть наступивший новый год волшебным завтраком в кругу самых близких и родных. С Новым годом! Пусть радость будет внутри вас всегда!

УДК 641.55
ББК 36.997

Новый год: время чудес на кухне

Новый год — время, когда каждая хозяйка старается, не жалея сил и времени, устроить для своих близких щедрое застолье, тем самым делая особый подарок семье или друзьям. Ведь за праздничным столом в новогоднюю ночь соберутся самые дорогие люди и будут говорить о самом важном, вспоминать главные моменты уходящих двенадцати месяцев и строить планы на будущее. А значит, поданные блюда должны радовать и способствовать хорошему расположению духа гостей и домочадцев.

Конечно, у каждой женщины есть в кулинарной копилке несколько проверенных рецептов. И все же в новогоднюю ночь всегда хочется приготовить что-то новое и необычное, тем более что кулинарные книги, передачи и сайты наперебой предлагают оригинальные решения для праздничного стола. Впрочем, излишне экспериментировать знатоки не советуют: слишком кардинальная смена меню может не понравиться едокам, привыкшим к вашей кухне. Поэтому лучше всего сочетать «фирменные» блюда с экспериментальными, делая акцент на том, в чем вы уверены и что можете приготовить с «закрытыми глазами», а новинки лучше подавать в ограниченном

количестве. И, возможно, хорошо зарекомендовав себя, они со временем перейдут в разряд блюд, без которых ваша семья не будет представлять новогодний стол.

Самое большое пространство для фантазии, как известно, предоставляет приготовление закусок. Пусть на столе рядом с традиционным «тазиком оливье» соседствуют новые салаты. За прошедшие пару десятилетий на прилавках магазинов появилось множество ранее неизвестных продуктов, которые можно прекрасно сочетать с любимой картошечкой, морковкой и майонезом. Кстати, и заправлять их можно не только привычными майонезом или сметаной, но и приготовленными на их основе оригинальными соусами. Добавляйте в них резаную зелень и специи: прованские травы, карри, горчицу, семена тмина или кунжута. И самый привычный салат «заиграет» новыми оттенками вкуса. А если вы украсите его, посыпав гранатовыми зернами, или добавьте сухарики, то, возможно, создадите новое авторское блюдо.

Важно напомнить, что выбор блюд во многом зависит от тех напитков, которые будут подаваться к столу. Едва ли уместно закусывать легкие игристые вина селедочными шарика-

ми, а к крепким напиткам подавать клубнику со сливками. Новогоднее меню требует комплексного подхода.

Когда приходит время горячего, большинство закусок должно покинуть праздничный стол, уступив место основному блюду. В последнее время большинство хозяек предлагают своим домочадцам два основных блюда, например, мясное и рыбное. В этом случае гарниров тоже лучше приготовить два. Причем хорошо, если оба они будут подходить как к мясу, так и к рыбе.

Что касается новогодних десертов, предпочтение лучше отдать тем из них, которые отличаются меньшей калорийностью. Новогоднее застолье обычно заканчивается далеко за полночь, и едва ли кто-то отважится съесть под утро после сытных салатов и жаркого еще и кусок кремового торта. А вот домашние конфеты или фруктовые салаты пойдут «на ура».

Следует особо отметить: продумывая праздничное меню, нужно сразу учитывать, какие застолья предстоит вам организовать в первые дни нового года. Во многих семьях стало доброй традицией во время зимних праздников принимать родных и близких. Вряд ли хорошая хозяйка ограничится тем, что выставит на стол вчерашние салаты. Но и сил на новые кулинарные подвиги после подготовки новогоднего стола, увы, тоже может не остаться. Что же делать?

Лучше всего заранее побеспокоиться о том, что вы предложите гостям. Причем это могут быть новые блюда, основу для которых вы приготовите накануне. Например, отварите вдвое больше картофеля, половину используете для приготовления салатов, а вторую часть на следующий день нарежете кружками и запечете в духовке с сыром и различными добавками: рыбными консервами, зеленью, ветчиной. «Вторую жизнь» могут получить, превратившись в запеканки, и гарниры: рис или овощи. Главное — заранее запаситесь всем, что необходимо для их приготовления, в первую очередь — сыром, яйцами и молоком.

Что касается салатов, их ни в коем случае не следует подавать в наполовину опустошен-

ных салатниках. Не лучше ли нажарить блинчики (или заранее купить полуфабрикаты) и нафаршировать их все теми же «оливье», «лакомкой» или мимозой? А какие вкусные рулеты можно приготовить за считанные минуты, намазав тонкий лаваш майонезом или сливочным сыром и поместив внутрь соленую рыбу, овощи или зелень! А самый быстрый способ приготовить новое закусочное блюдо на основе имеющихся в холодильнике запасов — подать их в виде канапе, бутербродиков «на один укус».

Очень эффектно смотрятся на столах салаты и закуски, поданные в тарталетках. Их можно купить в магазине, а можно заранее приготовить для этого случая (тарталетки вполне способны храниться несколько дней). Кстати, вкусную начинку для них легко приготовить и на основе гарниров, в первую очередь овощных и рисовых, с добавлением различных соусов, мясных или рыбных продуктов.

Ускорить процесс организации застолья в первые дни нового года поможет и использование в блюдах мяса или рыбы, уже подвергавшихся термической обработке. Например, кусочки жареной курицы или индейки подойдут для приготовления вкусных салатов и закусок. В этом вам существенным подспорьем станут «стратегические запасы» продуктов, не требующих приготовления: консервированные фасоль, горошек, кукуруза, ананасы, грибы и овощи — прекрасные компоненты для салатов быстрого приготовления.

Если в семье есть дети, очень важно заранее позаботиться о том, чем они будут питаться в первые дни после наступления нового года. Детская еда (особенно праздничная) должна отличаться не только правильно подобранными продуктами, но и красивым оформлением. Одно и то же блюдо может оставить ребенка равнодушным или привести в восторг в зависимости от того, как вы его подали к столу. Достаточно потратить всего несколько минут, превратив котлету в ежика с вермишелевыми иголками, вареные яйца с овощами и зеленью — в цветы, а омлет — в мордочку зверька. И хороший аппетит малышам гарантирован.

Многие дети любят помогать родителям в подготовке праздничного стола. Вдвойне интересным этот процесс станет, если вы отнесетесь к нему творчески. Как интересно создавать своими руками из продуктов съедобные елочки, лепить вкусных снеговиков, превращать салаты в циферблат часов или в лицо деда-мороза! Подобные опыты, сделанные с мамами на кухне, подарят детям много радостных минут.

Продуманное и грамотно составленное меню новогоднего стола и заранее спланиро-

ванное питание в дни новогодних каникул — залог того, что в праздники вам не придется ломать голову над тем, чем кормить домочадцев. Как говорится, лучший экспромт — заранее спланированный. Чем больше вариантов сочетания продуктов вы предусмотрите, тем приятнее будет это волшебное время. А ваши близкие почувствуют в доме атмосферу чуда, которая всегда появляется там, где люди живут в любви, радости и заботятся друг о друге.





Premium



Блюда для новогодней ночи

1 Салат-коктейль с креветками, авокадо и черри

250 г очищенных креветок • 6–7 помидорчиков черри • ½ авокадо • майонез • черный молотый перец • ломтики лимона • зелень укропа • соль

Очищенные креветки опустите в кипящую воду и варите с солью 2 минуты после закипания. Извлеките шумовкой. Авокадо очистите, нарежьте кусочками. Помидорчики черри разрежьте на половинки. Соедините подготовленные продукты, посолите по вкусу, приправьте черным молотым перцем, заправьте майонезом. Переложите в порционные салатники. Украсьте лимоном и зеленью укропа.

2 Салат с креветками, грушами и огурцами

250 г очищенных креветок • 2 груши • 2 огурца • 2 кружка лимона • зелень укропа • натуральный йогурт • соль и сахар по вкусу

Креветки опустите в кипящую воду, посолите, варите 3 минуты после закипания, извлеките. Очищенные груши и огурцы нарежьте кубиками, соедините подготовленные продукты. Йогурт соедините с измельченным укропом, добавьте по вкусу соль и сахар. Заправьте полученным соусом салат. В салатнике украсьте кружками лимона.

3 Салат из кальмаров с яблоками и кукурузой

400 г кальмаров • 2 яйца • 2 зеленых яблока • 2 ст. ложки консервированной кукурузы • майонез • соль

У кальмаров удалите внутренности и пластины, ошпарьте и промойте. Бросьте в кипяток, посолите, варите 2 минуты после закипания. Извлеките, нарежьте соломкой. Отдельно отварите яйца, очистите, порежьте. Очищенные яблоки без сердцевин нарежьте мелкими кубиками. Соедините подготовленные кальмары, яйца и яблоки, добавьте кукурузу, посолите и заправьте майонезом.





4 Сытный слоеный салат с чипсами

3 картофелины • 2 моркови • 150 г ветчины
• 50 г консервированных отварных шампиньонов
• 80 г сыра • 6–8 больших ровных картофельных чипсов • майонез • соль

Картофель и морковь отварите в соленой воде, очистите, натрите на крупной терке или мелко нарежьте. Ветчину порежьте кубиками, грибы — пластинками, сыр натрите на мелкой терке. Выкладывайте в прозрачный салатник слоями подготовленные морковь, картофель, грибы, ветчину и сыр. Каждый слой (кроме последнего) смазывайте майонезом. Сверху, как лепестки цветка, поместите картофельные чипсы.

5 Слоеный салат «Далекий берег»

2 картофелины • 200 г отварной куриной грудки
• 1 банан • 100 г крабовых палочек • 3 ст. ложки консервированной кукурузы • майонез • зелень и соль по вкусу

Картофель сварите в подсоленной воде, очистите, натрите на крупной терке. Также натрите крабовые палочки. Куриное мясо и очищенный банан мелко нарежьте. Выкладывайте в прозрачный салатник слоями картофель, курицу, банан и крабовые палочки. Каждый слой смазывайте майонезом. Сверху посыпьте консервированной кукурузой и украсьте зеленью.

6 Слоеный салат с консервированной фасолью

200 г консервированной белой фасоли • 1 крупная картофелина • 250 г отварной куриной грудки • 150 г цветной капусты • зелень петрушки • майонез • соль

Картофель и цветную капусту отварите по отдельности в соленой воде. Капусту мелко порежьте, картофель очистите и натрите на крупной терке. Фасоль извлеките из банки, слейте воду. Разомните вилкой. Грудку мелко нарежьте. Выкладывайте в прозрачный салатник слоями картофель, половину куриного мяса, фасоль, оставшуюся грудку и капусту. Каждый слой смазывайте майонезом и досаливайте по вкусу. Украсьте готовое блюдо зеленью петрушки.

7 Слоеный салат с курицей и сухофруктами

250 г отварной куриной грудки • 5–6 шт. сушеного инжира • 100 г чернослива без косточек • 100 г сыра • 2 ст. ложки молотых ядер грецких орехов • майонез • черный молотый перец и соль по вкусу

Чернослив и инжир предварительно замочите на 2 часа, затем нарежьте. Куриную грудку порежьте ножом. Сыр натрите на крупной терке. Соедините подготовленные инжир, чернослив и орехи. Выложите в салатник слой курицы, приправьте солью и перцем, смажьте майонезом. На нее поместите слой сухофруктов и орехов. Также смажьте майонезом. Посыпьте салат тертым сыром.

8 Слоеный салат с индейкой и грушами

300 г отварной грудки индейки • 2 груши • 2 ст. ложки дробленых фисташек • 100 г сыра • 2 ст. ложки гранатовых зерен • майонез

Очищенные груши без сердцевин нарежьте кубиками. Отварную индейку порежьте. Сыр натрите на крупной терке. Выкладывайте в прозрачный салатник слоями индейку, груши, орехи и сыр. Каждый слой смазывайте майонезом. Сверху посыпьте гранатовыми зернами.

9 Салат слоеный с шампиньонами

6–7 шампиньонов • 1 морковь • ½ головки репчатого лука • 2 картофелины • 1 яйцо • 1 соленый огурец • 2 ст. ложки растительного масла • 1 ст. ложка консервированного горошка • зелень петрушки • майонез • соль

Картофель и яйцо отварите, очистите, натрите на крупной терке. Также натрите огурец. Измельченный лук жарьте на масле 5 минут. Добавьте тертую морковь, готовьте еще 5 минут. Добавьте мелко нарезанные шампиньоны, посолите, жарьте еще 5–7 минут. Остудите, выложите на дно салатника, смажьте майонезом. Сверху поместите слой подготовленного картофеля, огурца и яйца. Каждый слой (кроме верхнего) посолите и смажьте майонезом. Украсьте горошком и зеленью петрушки.

10 Салат слоеный с лисичками и сельдереем

200 г мелких лисичек (можно консервированных) • 150 г отварного куриного филе • 1 морковь • ½ корневого сельдерея • 100 г сыра • 2 ст. ложки растительного масла • майонез • соль

Морковь и сельдерей отварите, очистите, натрите на крупной терке. Мясо измельчите. Грибы промойте, порежьте (мелкие можно не резать) и пожарьте на масле с солью. Выкладывайте в салатник слоями мясо, сельдерей, грибы, морковь. Каждый слой смазывайте майонезом и приправляйте по вкусу солью. Посыпьте тертым сыром.

11 Салат «Мимоза» из консервированной горбуши с орехами

200 г консервированной без масла горбуши • 3 картофелины • 2 моркови • 4 яйца • 2 ст. ложки ядер грецких орехов • 10–12 помидорчиков черри • зелень петрушки • майонез • соль

Картофель, морковь и яйца отварите в подсоленной воде, очистите. Овощи натрите на крупной терке. У яиц белки отделите от желтков и натрите отдельно на мелкой терке. Горбушу извлеките из банки и разомните вилкой. Орехи измельчите. Выкладывайте слоями в салатник подготовленные картофель, белки, половину горбуши, морковь, орехи, оставшуюся горбушу. Каждый слой смазывайте майонезом. Посыпьте тертыми яичными желтками. По периметру, как лепестки цветов, расположите половинки помидорчиков черри срезами вниз, расположив между ними зелень петрушки.

12 Салат с сардинами и оливками

200 г консервированных сардин • 100 г консервированной белой фасоли • 1 морковь • 10–15 оливок без косточек • 100 г сыра • зелень • майонез • соль

Морковь отварите, очистите, натрите на крупной терке. Сыр также натрите. Сардины и фасоль извлеките из банок, слейте жидкость. Разомните рыбу вилкой. Оливки порежьте (несколько штук отложите). Соедините подготовленные продукты, посолите по вкусу и заправьте майонезом. Украсьте половинками оставшихся оливок.

13 Салат из трески с фасолью

300 г филе трески • 200 г зеленой стручковой фасоли • 1 морковь • 1 головка репчатого лука

• 3 помидорчика черри • 4 ст. ложки оливкового масла • сок 1 лимона • 2 зубчика чеснока • зелень • черный молотый перец • соль

Фасоль очистите от прожилок, отварите с солью. Измельченный лук и тертую морковь жарьте в половине масла 5 минут. Филе нарежьте соломкой, посолите и жарьте еще 10 минут. Остудите подготовленные продукты, заправьте смесью сока лимона с оставшимся маслом и толченым чесноком. Поперчите и украсьте половинками черри и зеленью.

14 Салат из консервированного лосося с яблоками и морковью

250 г консервированного лосося • 2 зеленых яблока • 1 морковь • 2 ст. ложки консервированной кукурузы • 2 ст. ложки ядер грецких орехов • сметана • зелень укропа • соль

Рыбу извлеките из банки, слейте жидкость. Разомните вилкой. Яблоки и морковь очистите и натрите на крупной терке. Соедините с подготовленной рыбой, кукурузой и измельченными ядрами орехов. Посолите по вкусу и заправьте сметаной. В салатнике готовое блюдо украсьте зеленью укропа.

15 Салат из крабовых палочек с грибами

200 г крабовых палочек • 5–6 шампиньонов • 100 г вареного риса • 1 головка репчатого лука • 2 ст. ложки растительного масла • 3 ст. ложки консервированной кукурузы • майонез • соль

Измельченный лук подрумяньте на масле, добавьте нарезанные грибы, посолите, жарьте 7 минут. Остудите, соедините с рисом, консервированной кукурузой и мелко нарезанными крабовыми палочками. Перемешайте, посолите по вкусу и заправьте майонезом.

16 Салат из крабовых палочек с творожным сыром

200 г крабовых палочек • 100 г творожного сыра
• 1 картофелина • 3 ст. ложки консервированной
кукурузы • сметана • соль

Картофель отварите, очистите, нарежьте кубиками. Крабовые палочки также нарежьте кубиками. Соедините, добавьте раскрошенный сыр и кукурузу. Посолите, заправьте сметаной.

17 Салат из крабовых палочек с бананом

200 г крабовых палочек • 1 банан • 2 картофелины • 1 свежий огурец • 100 г сыра • майонез
• соль

Картофель отварите, очистите, нарежьте кубиками. Так же кубиками нарежьте очищенный огурец, сыр и палочки. Очищенный банан порежьте. Соедините подготовленные продукты, посолите по вкусу, заправьте майонезом.





18 Селедочный салат с кунжутом

200 г селедочных пресервов • 1 свекла • 4 картофелины • 5–6 маринованных огурцов • 2–3 ч. ложки жареного кунжута • майонез • соль

Свеклу и картофель отварите (по отдельности) в подсоленной воде, очистите, нарежьте кубиками. Нарежьте огурцы, отложив половинку для украшения. Селедку порежьте ножом. Соедините подготовленные продукты, добавьте кунжут, перемешайте, заправьте майонезом и выложите в порционные салатники. Украсьте кружками оставшегося огурца.

19 Селедочный салат с горчичной заправкой

200 г селедочных пресервов • 2 картофелины • 1 морковь • 2–3 корнишона • 3 зубчика чеснока • 1 ч. ложка неострой горчицы • 3 ст. ложки майонеза • соль

Отварите картофель и морковь в подсоленной воде, очистите и нарежьте кубиками. Соедините с мелко нарезанной сельдью и кусочками корнишонов. Чеснок пропустите через пресс, соедините с горчицей и майонезом, хорошо перемешайте и заправьте подготовленной заправкой салат.