



МИЛЛИОН МЕНЮ®

4

**ЧТО ГОД ГРЯДУЩИЙ
НАМ ГОТОВИТ?**

- Как оформить стол?
 - Составляем праздничное меню

10

РЕЦЕПТЫ:

- Салат «Новый год»
- Канапе с рыбным желе
 - Мясо с паприкой, запеченное в фольге
- Рождественская индейка с апельсинами
 - Пирог новогодний
 - Фруктовый глинтвейн

34

**РОЖДЕСТВЕНСКИЕ
ТРАДИЦИИ**

- Детский праздник

Одна из рождественских традиций – гадать на будущее. Предсказать судьбу помогут вареники с сюрпризами.



**Счастливого
Нового года
и Рождества!**



Подпишись и получай новый номер первым!

В номере

4

ЧТО ГОД ГРЯДУЩИЙ НАМ ГОТОВИТ?

- Как оформить стол?
- Составляем праздничное меню

10

РЕЦЕПТЫ:

- Салат «Новый год»
- Салат «Цезарь»
- Канапе с рыбным желе
 - Овощи гриль
- Рулетики из свинины
 - Свинина в кисло-сладком соусе
- Рождественская индейка с апельсинами
 - Пирог новогодний
- Шоколадно-апельсиновое мороженое
 - Салат из яблок и мандаринов с орехами
 - Воздушный торт с орехами
- Фруктовый глинтвейн
- Салат «Петушок»
- Кунжутное печенье

34

РОЖДЕСТВЕНСКИЕ ТРАДИЦИИ

- Детский праздник

10 Салат
«Новый год»



16 Овощи гриль



31 Рулет «Чудо»



40 Фруктовое ассорти в шоколаде



Руководитель проекта Татьяна Куличихина
Ответственный за выпуск Наталья Полетаева
Дизайн Юлия Анохина



Счастливого Нового года и Рождества!

В январе нас ждет череда праздников: после Нового года мы будем отмечать Рождество, затем – Святки и старый Новый год, за которыми последуют Крещение Господне и День святой Татьяны. В праздники мы встречаемся с родными и друзьями и, конечно, накрываем праздничный стол. Как оформить его, какие блюда и напитки приготовить? Мы решили предложить несколько идей, которые наверняка вам понравятся.

Что год грядущий нам готовит?

Новый год – праздник особый, волшебный, любимый и детьми, и взрослыми. Конечно, нам хочется, чтобы он прошел ярко и интересно, оставив множество приятных воспоминаний. А для этого нужно как следует к нему подготовиться – украсить дом к празднику, пригласить родственников и лучших друзей, составить меню и продумать развлекательную программу. Ведь не даром говорится: как этот праздник встретишь, так и следующий год проведешь.

Согласно восточному гороскопу, символом 2017 года является Петух. Стихия года – огонь, цвет – красный и близкие к нему оттенки, в том числе огненные тона – золотой, оранжевый, желтый.

По прогнозам астрологов, нас ждет немало приятных сюрпризов. Наступающий год будет ярким, как петушиный хвост, бурным и непредсказуемым, как характер этой птицы.

Петух – забияка и провокатор. Не совершайте необдуманных и рискованных шагов, не вступайте в конфликты, ведь ситуаций, когда можно нажить неприятности, будет предостаточно.

В то же время Петух является главой семейства. Он следит за порядком и все держит под контролем.

Поэтому в наступающем году нужно стараться тщательно планировать будущее, держать руку на пульсе, и тогда удача обязательно окажется на вашей стороне.

Год будет успешным для тех, кто решил проявить свои способности, блеснуть талантами. Если вам представится такой шанс, то упускать его не стоит.

Помните и о том, что Огненный Петух не любит лентяев. А те, кто постоянно трудится, работает над собой, заслужат его расположение и помощь во всех своих начинаниях. Так что наступающий год станет прекрасным временем для того, чтобы строить карьеру или сменить сферу деятельности.



Как оформить стол?

Праздничный стол должен быть украшен ярко и необычно.

Блюда, которые вы решите подать в новогоднюю ночь, должны быть не только вкусными, но и красиво оформленными.

Петух ценит простоту и порядок. Поэтому для сервировки стола лучше использовать натуральные материалы. Эта домашняя птица благоволит к деревенскому стилю. Нет надобности полностью следовать этому направлению и упрощать дизайн сервировки, однако можно использовать элементы этого стиля (например, деревянную посуду, вазочки и т. п.). Оригинальным украшением новогоднего и рождественского стола станет плетеная корзинка со злаками (пшеницей, овсом), которые символизируют изобилие и процветание.

Не стоит забывать и о свечах как о дополнительном декоре. Можно разместить несколько свечей в центре стола или по свече возле каждого гостя, дополнив композицию хвоей, шишками, орехами, мандаринами, елочными игрушками или цветами. Интересно смотрится сочетание тонких высоких и низких широких свечей. А можно опустить несколько плавающих свечей в наполовину заполненную водой широкую вазу.



СОСТАВЛЯЕМ ПРАЗДНИЧНОЕ МЕНЮ

При составлении меню стоит отдать предпочтение нежирным сортам мяса, рыбе, морепродуктам, овощам и фруктам. Используйте для оформления блюд овощи красного и оранжевого цветов. Обычная морковь, помидоры и перец придадут праздничный и яркий вид новогоднему столу.

Будет лучше, если на столе будет много легких салатов, приготовленных без добавления майонеза. Хозяину года придется по вкусу салат с пророщенными зернами пшеницы или чечевицы.

**КЛИКНИ
И ПРИГО-
ТОВЬ**

Символу наступающего года –
Петуху – понравится
**Салат с пророщенной
пшеницей**

Петух любит сладкое, так что на столе обязательно должны присутствовать такие блюда, причем желательно отдать предпочтение легким блюдам. При приготовлении десертов лучше использовать ягоды, фрукты и сухофрукты, орехи.

Салаты, закуски и десерты можно украсить изображениями петушка, елочек, снеговиков, часов, показывающих без пяти минут двенадцать, и т. п.

Что касается спиртных напитков, то лучше подать слабоалкогольные коктейли и шампанское.

Не стоит подавать к столу блюда из кур и куриные яйца (их можно заменить перепелиными). В то же время при приготовлении выпечки куриные яйца могут использоваться.

*Запах хвои, тают свечи,
Новый год пора встречать...
И в чудесный этот вечер
Мы хотим вам пожелать:
Пусть в прекрасном настроении
Праздник сказочный пройдет,
Чтоб под этим впечатлением
Находиться целый год!*

САЛАТ «НОВЫЙ ГОД»

6 порций

- семга копченая 150 г
- листья зеленого салата 300 г
- яблоко 1 шт.
- грейпфрут 1 шт.
- зерна граната 2 ст. ложки
- сок лимонный 1 ст. ложка

Для соуса:

- горчица 2 ч. ложки
- масло оливковое 2 ст. ложки
- сок лимонный 1 ст. ложка
- перец черный молотый
- соль

1. Листья салата крупно нарвите, уложите на блюдо. Яблоко нарежьте тонкими дольками, сбрызните лимонным соком.

2. Грейпфрут очистите от кожицы, вырежьте мякоть из мембран, нарежьте небольшими кусочками. Перемешайте с яблоком и выложите смесь на листья салата.

3. Семгу нарежьте тонкими полосками, сверните в виде розочек и уложите на салат.

4. Для соуса оливковое масло смешайте с лимонным соком, горчицей, солью и перцем в однородную массу.

5. Полейте салат приготовленным соусом и посыпьте зернами граната.



Как легче очистить гранат?

Срежьте верхнюю часть граната, надрежьте его кожуру.

Залейте плод холодной водой на 5–7 минут.

Затем разломите гранат на кусочки под проточной водой.

При этом зерна упадут в подготовленную емкость, и вам останется лишь обсушить их.



Известно около трехсот видов и сортов риса.

Коричневый (бурый) рис – один из самых популярных. Он может быть не только буровато-коричневого, но и красноватого и даже черного цвета. Его зерна сохраняют тонкую оболочку, которая содержит множество витаминов и микроэлементов.

Варится коричневый рис дольше белого. Готовый рис остается жестковатым и не слипается, поэтому он подходит для приготовления салатов.

САЛАТ ИЗ КОРИЧНЕВОГО РИСА С АПЕЛЬСИНАМИ

6 порций

- рис коричневый вареный 250 г
- апельсин 1 шт.
- финики 18 шт.
- изюм 50 г
- лук зеленый 1 пучок

Для соуса:

- масло оливковое 3 ст. ложки
- сок лимонный 1 ст. ложка
- зелень петрушки рубленая 2 ст. ложки
- корица молотая 1/4 ч. ложки
- семена тмина молотые 1/3 ч. ложки
- соль

1. Апельсин очистите, разделите на дольки и, удалив мембраны, нарежьте ломтиками.

2. Лук мелко порубите, изюм промойте и обсушите. Финики нарежьте ломтиками.

3. Для соуса масло перемешайте с лимонным соком, зеленью петрушки, корицей, тмином и солью.

4. Ингредиенты салата перемешайте.

5. Подавайте на листьях зеленого салата, полив приготовленным соусом.



САЛАТ «ЦЕЗАРЬ»

2–3 порции

- салат зеленый 400 г
- сыр пармезан 50 г
- яйцо крупное 1 шт.
- багет вчерашний 1/4 шт.
- чеснок 1–2 зубчика
- масло оливковое 100 г
- сок 1 лимона
- соус вустерширский 2–4 капли
- перец черный молотый
- соль



Если вы не слишком любите чеснок, дайте чесночному маслу немного постоять и процедите его перед тем, как вылить на сковороду.

1. Салат разберите на листья, промойте их, обсушите и положите в холодильник.
2. Для крутонов с багета срежьте корки, мякиш нарежьте кубиками со стороной 1 см и поместите на 10 минут в духовку, разогретую до 180 °С. За это время крутоны два раза переверните.
3. Чеснок разотрите с солью, добавьте столовую ложку масла и тщательно перемешайте. Переложите смесь в сковороду, добавьте еще столовую ложку масла, смесь прогрейте на слабом огне. Затем добавьте крутоны и, перемешивая, прогревайте их на огне минуту-другую.
4. Яйцо, наколов иглой с тупого конца, опустите на минуту в едва кипящую воду.
5. В салатник выложите зелень (при желании можно натереть салатник зубчиком чеснока), полейте оставшимся маслом и аккуратно перемешайте снизу вверх. Листья посолите, поперчите и еще раз перемешайте, добавляя лимонный сок и вустерширский соус по вкусу. Выпустите сверху на листья яйцо, перемешайте, чтобы оно покрыло салат, посыпьте сыром, натертым на терке-мандолине, еще раз аккуратно перемешайте. Добавьте крутоны, перемешайте в последний раз и сразу подавайте.

Вустерширский (или вустерский) соус иногда называют соусом «Ворчестер» или ворчестерширским. В его состав входит около 20 компонентов. Этот пряный кисло-сладкий соус добавляется в некоторые салаты, мясные тушеные и жареные блюда, к отварной и жареной рыбе.





КАНАПЕ С РЫБНЫМ ЖЕЛЕ

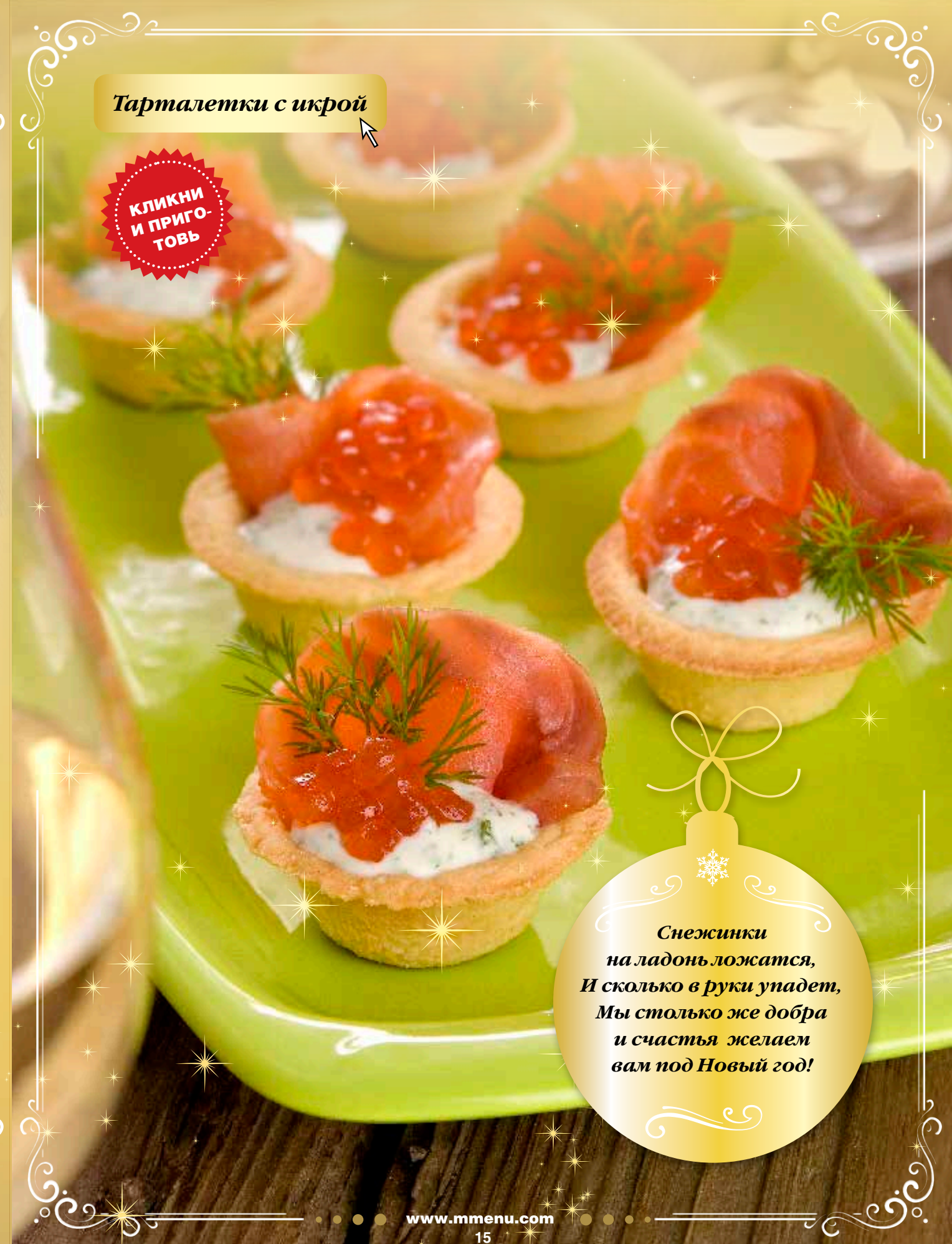
4 порции

- хлеб ржаной 4 ломтика
- филе пикши 600 г
- филе копченого лосося 200 г
- сливки густые 2 стакана
- желатин 1 ст. ложка
- сок лимона
- зелень петрушки рубленая 2 ст. ложки
- перец черный молотый
- соль
- зелень для украшения

1. Желатин замочите в холодной воде до набухания, затем распустите на водяной бане.
2. Филе пикши припустите в подсоленной воде с добавлением лимонного сока. Выньте и обсушите.
3. Сливки взбейте в пену.
4. Филе лосося мелко нарежьте, оставив немного для украшения.
5. Филе пикши измельчите блендером и перемешайте со взбитыми сливками, лососем, зеленью, солью и перцем до однородной массы. Введите распущенный желатин.
6. Ломтики хлеба выложите на плоскую посуду вплотную друг к другу. Уложите на них рыбный крем и разровняйте. Накройте пищевой пленкой и охлаждайте до застудневания 3–4 часа.
7. При подаче ломтики хлеба с кремом нарежьте маленькими квадратиками. Оформите канапе копченой рыбой и зеленью.

Тарталетки с икрой

КЛИКНИ
И ПРИГО-
ТОВЬ



*Снежинки
на ладонь ложатся,
И сколько в руки упадет,
Мы столько же добра
и счастья желаем
вам под Новый год!*

На открытом огне пища готовится за считанные минуты: недаром этот способ тепловой обработки считается одним из самых быстрых.

ОВОЩИ ГРИЛЬ

6 порций

- перец сладкий 4 шт.
- помидоры мелкие 12 шт.
- баклажаны 2 шт.
- перец черный молотый
- соль
- кинза рубленая



Чтобы овощи приготовились одновременно, нарежьте их кусочками одинакового размера.

1. Баклажаны нарежьте ломтиками толщиной 1 см, посолите, выдержите 15 минут, затем промойте. Перец нарежьте кусочками.
2. На шампуры нанижите ломтики баклажанов, помидоры целиком и кусочки перца. Жарьте овощи над углями, переворачивая шампуры время от времени, до тех пор, пока кожица овощей не покроется пузырями (не допускайте ее обугливания!).
3. Горячие овощи опустите в холодную воду и очистите от кожуры. Сразу же подавайте, посолив, поперчив и посыпав рубленой кинзой.



КЛИКНИ
И ПРИГО-
ТОВЬ

Шашлык-ассорти
из рыбы

РЫБА, ФАРШИРОВАННАЯ ГРАНАТОМ И ОРЕХАМИ

4 порции

- рыба речная 1 кг
- зерна граната 300–350 г
- орехи грецкие 200 г
- масло растительное 50–70 г
- лук репчатый 100 г
- перец жгучий зеленый 1 стручок
- мука пшеничная или кукурузная 2–4 ст. ложки
- зелень петрушки 4–5 веточек
- шафран имеретинский и корица молотые по 1/2 ч. ложки
- соль

1. Рыбу средних размеров (20–25 см) очистите от чешуи, разрежьте брюшко, выпотрошите, удалите жабры, промойте. Посолите и поместите на 30 минут в прохладное место.

2. Приготовьте фарш: грецкие орехи растолките, добавляя соль, измельченный жгучий перец, шафран, корицу. Затем всыпьте зерна граната, измельченный лук и перемешайте так, чтобы не размять зерна граната.

3. Брюшную полость рыбы начините фаршем и зашейте.

4. Рыбу запанируйте в муке и жарьте на растительном масле на медленном огне под крышкой.

5. Готовую рыбу подавайте теплой, выложив на широкое блюдо и оформив веточками петрушки.



КЛИКНИ
И ПРИГО-
ТОВЬ

*Рыба в кляре
с острым соусом*

Встречаем Рождество

В Сочельник перед Рождеством заканчивается сорокадневный пост, когда из рациона исключаются продукты животного происхождения. Верующие отказываются от пищи до первой звезды, которая зимой появляется довольно рано, примерно в половине шестого вечера. Эта традиция связана с преданием о появлении Вифлеемской звезды, возвестившей о рождении Христа.

На Руси в старину после все-нощной семьи собирались за праздничным столом, который покрывали белой скатертью. Под нее клали сено в напоминание о том, что Христос родился в яслях. Стол украшали фигурками из теста, изображающими домашних животных: коров, коз, овец.

К Рождеству готовили, как правило, двенадцать блюд – по числу апостолов. Обязательно подавали кутью или сочиво. Его готовили из пшеницы, гороха, риса, обдирного ячменя и заправляли медом, маковым, подсолнечным или другим постным маслом. Зерно символизировало воскресающую жизнь, а мед или сладкая приправа означали сладость благ будущей блаженной жизни.

Главными блюдами были мясные: студень, окорок, жареный поросенок, домашние колбасы, ветчина и копчености, которые готовили к этому



дню. Готовили на Рождество и пироги со всевозможными начинками, пряники, ароматный сладкий сбитень, взвар (компот, узвар) из целых плодов и жидкий кислый кисель из ягод, всевозможные настойки и наливки. Пекли колядки из пресного ржаного теста с различными начинками, наливками, намазками и припеками. И конечно же, к этому празднику дарили подарки, которые покупали или изготавливали своими руками.



В лесу родилась елочка...

Мы не можем представить Новый год и Рождество без нарядной, мерцающей огоньками елки. Вместе с тем традиция украшать это дерево к празднику существовала не всегда. Она берет начало в Германии. В период Средневековья местные жители, выполняя языческие обряды, наряжали ели в лесу. Немцы верили в духов леса, которым приносили подношения, развешивая на ветки яблоки и другие фрукты. Христианские священники стремились искоренить этот обычай.

Как-то раз богослов Мартин Лютер в канун Рождества возвращался домой через лес. Ему показалось, что ветви елей светятся разноцветными огнями. Богослов вспомнил предание о Вифлеемской звезде, которая осветила путь волхвов в рождественскую ночь, и решил принести елку домой, чтобы украсить ее звездами и горящими свечками. Идея прижилась, и со временем жители европейских стран стали ставить ели в домах накануне Рождества. Позднее этот обычай появился и в России.

В 1699 году Петр I издал указ, согласно которому Новый год в нашей стране стали отмечать 1 января. Тогда же появился и пришедший из Западной Европы обычай украшать в эти дни дома ветками хвойных деревьев. А устанавливать на Рождество елки в России стали в 30-е годы XIX века. Император Николай I первым велел нарядить рождественскую ель к празднику; примеру царя последовали его приближенные. При советской власти – до 1935 года – эта традиция была под запретом, затем ее связь с Рождеством была предана забвению, и верхушку новогодней ели стали украшать не Вифлеемской, а красной звездой. И лишь с 1990-х годов, когда этот праздник в нашей стране стал отмечаться как государственный, старинные рождественские традиции стали возрождаться.

*Пусть желанья
ваши Новый год
исполнит,
Пусть успехом
и удачей ваши дни
наполнит!*

Еще одна рождественская традиция – гадать в эти дни на будущее. Предсказать судьбу помогут вареники с сюрпризами. Можно положить в них записки с предсказаниями:

Вас ждет успех.

Романтическое приключение.

Повышение по службе.

Финансовое благополучие.

Прибавление в семье.

и т. п.

Их пекут на кальке простым карандашом и заворачивают в пищевую фольгу. Не забудьте предупредить о сюрпризах гостей, чтобы они нечаянно не проглотили такую «начинку».



А можно положить кусочек какого-либо продукта или небольшой предмет.

Вишня означает удачу, горох – благополучие в семье, грецкий орех – здоровье, гречка – хороший доход. Грибы – к долгой и счастливой жизни, зерно – к богатству, изюм – к соблазну, капуста попалась – «жена к мужу припалась», картошка – к повышению по службе, кольцо – к свадьбе, курага – к радости, монетка – к деньгам, морковь – к новым знакомствам.

Нитка белая – к долгой дороге, нитка черная – к короткой поездке, нитка с узелками – к жизненным трудностям. Орех – к поклонникам, пуговица – к обновкам, рис символизирует благосостояние, творог – к новым друзьям, фасоль – к рождению детей, чеснок символизирует брак по расчету, яблоко – заслуженную награду.

Вареники с творогом



КЛИКНИ И ПРИГОТОВЬ

Вареники с вишней



Вареники с черносливом



ЕСТЬ ВОПРОСЫ?

Задайте их нашему эксперту на www.mmenu.com

ЗАДАЙ
ВОПРОС

РУЛЕТКИ ИЗ СВИНИНЫ

4 порции

- мякоть свинины (корейка) 400 г
- сыр твердый тертый 4 ст. ложки
- майонез 2 ст. ложки
- зелень укропа рубленая 2 ч. ложки
- перец черный молотый
- соль

1. Корейку нарежьте порционными кусками, отбейте, посолите, поперчите. На каждую отбивную положите по столовой ложке сыра, посыпьте зеленью укропа. Сверните рулетики, скрепите деревянной шпажкой.
2. Смажьте рулетики майонезом и запекайте 30 минут при 200 °С.
3. Готовые рулетики выложите на блюдо, гарнируйте овощами.

СВИНИНА В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ

8 порций

- мякоть свинины 500 г
- перец сладкий красный и желтый 500 г
- ананас консервированный 250 г
- зеленый горошек консервированный 150 г
- лук репчатый 1 головка
- яйца 2 шт.
- паста томатная 2 ст. ложки
- масло растительное 500 мл
- соус соевый 5 ст. ложек
- бульон мясной 2 ст. ложки
- уксус винный 2 ст. ложки
- крахмал картофельный 2 ст. ложки
- сахар 2 ст. ложки
- соль

1. Перец разрежьте на 4 части, удалите семена и перегородки. Лук нарежьте кольцами. Овощи соедините, добавьте томатную пасту, смешанную с соевым соусом, мясным бульоном, 125 мл воды, чайной ложкой соли, сахаром и винным уксусом.
2. Овощи тушите в духовке под крышкой 1 час при 220 °С (поставьте в холодную духовку, затем включите нагрев). Добавьте ананас, нарезанный кусочками, и горошек, тушите под крышкой еще 15 минут.
3. Мясо нарежьте кусочками, обмакните в смесь яиц с крахмалом и обжаривайте в горячем растительном масле 6–8 минут.
4. Мясо смешайте с овощами и сразу подавайте.



В разных странах мира выпускается около 4000 видов уксуса. Для приготовления соусов к блюдам из мяса, дичи и рыбы, маринадов, салатных заправок часто используют красный и белый винный уксусы. Белый уксус, отличающийся более легким вкусом по сравнению с красным, вместе с небольшим количеством сахара можно добавлять к блюдам вместо белого вина.





*Мясо, запеченное в фольге,
получается очень нежным,
ароматным, сочным и вкусным.*

Мясо праное



*Витамин С в паприке больше,
чем в овощах, причем он
сохраняется даже при термической
обработке. Не случайно
именно из паприки в 1927 году
впервые в мире была получена
кристаллическая аскорбиновая
кислота. По вкусу паприка бывает
разной – от очень жгучей до мягкой,
но всегда имеет сладковатый
оттенок.*



МЯСО С ПАПРИКОЙ, ЗАПЕЧЕННОЕ В ФОЛЬГЕ

4 порции

- мякоть говядины (толстый край) 900 г
- майонез 4 ст. ложки
- паприка 1 ст. ложка

• гвоздика 33 бутона

- перец черный молотый
- соль

1. Майонез смешайте с паприкой.
2. На куске говядины сделайте надрезы крест-накрест на расстоянии 2 см друг от друга так, чтобы получились клеточки. Натрите мясо солью, перцем и смесью паприки с майонезом, в каждую клеточку вставьте по бутону гвоздики. Оставьте говядину на 1 час для маринования.
3. Подготовленное мясо заверните в фольгу, приоткрыв ее, уложите на решетку аэрогриля или духовки и запекайте 1 час при 230 °С. Затем концы фольги соедините и запекайте мясо еще 20 минут.
4. При подаче говядину нарежьте поперек волокон порционными кусками толщиной 1,5–2 см.



Рулетами (от французского rouler – «завертывать», «заворачивать») называют изделия цилиндрической формы с начинкой. К рулетам относятся самые разнообразные блюда – запеканки, завиванцы, крученики, а также зразы из мяса, птицы, рыбы, грибов и овощей, кондитерские изделия – бисквиты, рулеты, рулады и штрудели.

РУЛЕТ «ЧУДО»

4 порции

- фарш мясной 500 г
- сыр твердый 300 г
- маслины без косточек 100 г
- яйца 5 шт.
- приправа для фарша 1 ч. ложка
- перец черный молотый
- соль

1. Фарш посолите, поперчите, добавьте приправу и 2–3 столовые ложки воды, перемешайте.
2. Сыр натрите на терке, смешайте со слегка взбитыми яйцами, посолите. Полученную яично-сырную смесь вылейте на противень, выстеленный пергаментом, и запекайте до золотистого цвета.
3. Выпеченную основу снимите с пергамента, переложите на фольгу, смазанную маслом. На основу быстро ровным слоем выложите фарш, затем маслины и сверните рулет. Заверните его в фольгу, запекайте 30 минут при 190 °С.
4. При подаче снимите фольгу, нарежьте рулет ломтиками. Гарнируйте отварными овощами.



РОЖДЕСТВЕНСКАЯ ИНДЕЙКА С АПЕЛЬСИНАМИ

8 порций

- индейка 1 шт.
- рис вареный 2 стакана
- грибы белые 4 шт.
- перец сладкий 1 шт.
- лук репчатый 1 головка
- масло сливочное 100 г
- масло растительное 2 ст. ложки
- горчица 1 ст. ложка
- апельсины 3 шт.
- паприка
- соль



Индейку легко пересушить, поэтому не стоит готовить ее слишком долго.

1. Лук и сладкий перец нарежьте кубиками. Грибы мелко порубите, обжаривайте на растительном масле 5 минут, добавьте лук и сладкий перец и жарьте еще 5 минут.
2. Смешайте рис с обжаренными овощами и грибами, посолите. Приготовленной начинкой нафаршируйте индейку, отверстие зашейте. Крылышки и ножки заправьте с помощью шпагата.
3. Духовку разогрейте до 210 °С. Сливочное масло взбейте с горчицей, смажьте индейку полученной смесью. Запекайте индейку 2,5 часа, уложив в рукав для запекания.
4. Апельсины нарежьте ломтиками, скрепите шпажками и посыпьте паприкой.
5. При подаче индейку выньте из рукава для запекания, удалите нитки и шпагат.
6. Уложите птицу на большое блюдо, рядом выложите апельсины и оформите зеленью.



Как выбрать индейку?

Тушка птицы должна быть упитанной, с округлой грудкой и толстыми ножками, кожа – белой, со сливочным оттенком, без пятен. Вкуснее всего птицы, содержащиеся в условиях свободного выгула. Что касается веса, покупайте из расчета 450 г на порцию. На всякий случай берите птицу несколько большего веса. Имейте в виду, что мясо самки более светлое. Свежую охлажденную индейку покупайте не раньше, чем за 2 дня до приготовления. Замороженную индейку стоит покупать заранее только если у вас есть достаточно вместительная для этой крупной птицы морозильная камера. Размораживают индейку в холодильнике от 20 до 48 часов.





Рождественские традиции

На Рождество итальянцы пекут праздничный кекс. Обычно он имеет форму купола, а в высоту достигает 30 см. По одной версии, его название произошло от миланского pan del ton – «хлеб роскоши». По другой, этот хлеб (pan di Antonio) получил свое название в честь ученика миланского пекаря по имени Антонио, который испек его для своей возлюбленной. По третьей версии, его приготовил некий герцог, притворившийся учеником пекаря, чтобы соблазнить дочку пекаря по имени Тони. Какая из этих версий является верной, установить

уже невозможно. Как бы там ни было, панеттоне стал одним из любимых итальянских блюд. Его подают к столу с кофе, шоколадом или сладким вином.

Еще одно любимое лакомство итальянцев – **бискотти** (biscotti) – хрустящее сухое печенье, имеющее особую форму. Его название произошло от латинского biscoctus – «приготовленное дважды»: сначала выпекают длинные заготовки для него, которые затем нарезают по диагонали и снова запекают. В тесто могут добавлять орехи, цедру цитрусовых,

Панеттоне

КЛИКНИ
И ПРИГО-
ТОВЬ





Бискотти



сухофрукты (финики, курагу, изюм или инжир), мед, шоколад, спиртные напитки (красное вино, ликер или ром) и пряности. Такое печенье получается очень сухим, поэтому его подают обычно с какими-нибудь напитками – кофе, горячим шоколадом, десертным вином Vin Santo или сладким вермутом и едят, обмакивая.

В Сицилии на Рождество готовят необыкновенно вкусные хрустящие вафельные трубочки разных размеров со сладкими начинками. В начале XX века **канноли**, благодаря итальянским эмигрантам, получили популярность и в Америке. Начинку для трубочек обычно готовят из сыра (маскарпоне, рикотты и других) или творога, добавляя сладкие сиропы, алкогольные напитки (марсалу, амаретто, ром, апельсиновый ликер) или розовую воду. Кладут в начинку и другие ингредиенты: нарезанные

кусочками фрукты, орехи, цукаты, пряности.

В Греции в эти дни подают к столу медовое печенье – **меломакарона**, название которого происходит от греческого слова «мели», которое означает «мед». Незадолго до Рождества это печенье заполняет прилавки всех продуктовых магазинов. Готовят его и на домашних кухнях, причем в огромных количествах. А рецепт приготовления бережно передают в семьях из поколения в поколение. Меломакарона потчуют всех родственников и гостей, а когда идут в гости, берут с собой коробочку с этим печеньем.

Испанцы готовят к этому празднику **рождественские крендельки**, в тесто для которых добавляют белое десертное вино, семена кунжута и ароматный анисовый ликер. Такие изделия посыпают сахарной пудрой.



Канноли

КЛИКНИ И ПРИГОТОВЬ

Меломакарона



Рождественские крендельки

*И вот она, нарядная,
на праздник к нам
пришла...*

ПИРОГ НОВОГОДНИЙ

- пирог в виде елки
- глазурь мягкая готовая
- краситель пищевой зеленый
- сахарная пудра для глазури

1. Простой способ глазировать пирог – использовать готовую мягкую глазурь для леденцов. Можно приготовить глазурь и самим. Слепите из бруска глазури шар и пропитайте его зеленым красителем.
2. Окрашенную глазурь раскатайте в лепешку на холодной поверхности, которую сначала посыпьте сахарной пудрой для глазури.
3. Лепешку накрутите на скалку и выложите поверх пирога. Придайте глазури форму елки, смачивая руки водой.
4. Выложите сверху съедобные шарики – рядами в виде переброшенных с ветки на ветку гирлянд.
5. Украсьте пирог бантиками из красной ленточки. (Можно закрепить их булавками с круглыми стеклянными головками, только не забудьте убрать их перед подачей пирога.)
6. И наконец воткните в глазурь по краю пирога маленькие свечи, чтобы придать изделию законченность.





ФРУКТОВОЕ АССОРТИ В ШОКОЛАДЕ

6 порций

- фрукты и ягоды 800 г
- шоколад молочный 100 г



Пока шоколад на фруктах не застыл, можно посыпать его измельченными орехами или вафлями.

1. Ягоды (клубника, малина, ежевика) используйте целиком. Фрукты (бананы, персики, яблоки, груши, киви и т. д.) крупно нарежьте. Апельсины и мандарины разберите на дольки.

2. Шоколад растопите на водяной бане, слегка охладите.

3. Ягоды или кусочки фруктов, взяв на вилку, опускайте в растопленный шоколад и выкладываете на блюдо, затем поместите в холодильник.

ШОКОЛАДНО- АПЕЛЬСИНОВОЕ МОРОЖЕНОЕ

2 порции

- сметана густая 250 г
- сахарная пудра 2 ст. ложки
- сок и цедра тертая 1 апельсина
- шоколад тертый 2 ст. ложки
- ванилин на кончике ножа

1. Сметану взбейте с сахарной пудрой, добавьте сок и цедру апельсина, шоколад, ванилин, разведенный несколькими каплями горячей воды, перемешайте.

2. Смесь разложите в вазочки или порционные формочки и поместите в морозильную камеру.



Вам хочется поделиться рецептом или высказаться на кулинарную тему?

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ
на www.mmenu.com





❄
Для заправки фруктовых салатов можно использовать алкогольные напитки. Апельсины, лимоны, мандарины, грейпфруты лучше всего сочетаются с коньяком.

САЛАТ ИЗ ЯБЛОК И МАНДАРИНОВ С ОРЕХАМИ

4 порции

- миндаль или орехи грецкие 100 г
- яблоки 4 шт.
- мандарины 2 шт.
- сметана, мацони или йогурт сливочный 4 ст. ложки
- сахарная пудра 4 ст. ложки
- мята 2–3 веточки

1. Очищенный миндаль или грецкие орехи мелко порубите ножом. Яблоки очистите от кожицы и семян, разрежьте каждое на 6 долек, затем нарежьте их ломтиками. Мандарины очистите от белых волокон и разделите на дольки.
2. Для соуса часть сахарной пудры взбейте со сметаной, мацони или йогуртом.
3. Яблоки смешайте с мандаринами и заправьте соусом. Уложите салат в вазочки или на десертные тарелки, посыпьте орехами.
4. При подаче посыпьте десерт оставшейся сахарной пудрой и оформите листиками мяты.

ВОЗДУШНЫЙ ТОРТ С ОРЕХАМИ

8 порций

- белки яичные 8 шт.
- сахар 720 г
- орехи рубленые 400 г

Для крема:

- масло сливочное 200 г
- молоко сгущенное с сахаром 350 г

1. Яичные белки взбейте с 1/3 сахара в пышную пену. Добавьте оставшийся сахар, орехи и перемешайте.
2. Полученную смесь разделите на три части. Выложите каждую на выстеленный пергаментом противень и выпекайте при 110 °С до готовности (около 2 часов). Процедура эта довольно длительная, скорее напоминает подсушивание, чем выпекание, поэтому коржи лучше готовить заранее.
3. Для крема размягченное масло взбейте со сгущенным молоком.
4. Коржи охладите, смажьте каждый кремом и уложите один на другой. Верх и бока торта оформите по желанию.





ФРУКТОВЫЙ ГЛИНТВЕЙН

6 порций

- лимон и яблоко по 1 шт.
- вино красное 400 мл
- коньяк 2 ст. ложки
- сахар коричневый 5 ст. ложек
- изюм без косточек 4 ст. ложки
- гвоздика 7 бутонов
- корица молотая 1/2 ч. ложки

1. Яблоко и лимон мелко нарежьте. Добавьте вино, коньяк, изюм, сахар, корицу, гвоздику, перемешайте и прогрейте. Дайте постоять 5 минут.
2. При подаче разлейте глинтвейн в чашки и оформите ломтиками яблока.



Приготовленный напиток нужно пить сразу – разогреть его нельзя, иначе вкус будет совсем другим.

ЧАЙ «АРИСТОКРАТ»

2 порции

- чай черный 140 мл
- сок апельсиновый 200 мл
- коньяк 3 ст. ложки
- мускатный орех тертый 2 щепотки
- цедра 1/2 лимона
- сахар

1. В горячий чай положите срезанную спиралью цедру и влейте апельсиновый сок.
2. Смесь прогрейте и, вынув цедру, разлейте по чашкам. В каждую добавьте коньяк, сахар по вкусу, посыпьте мускатным орехом и сразу подавайте.



Тертую цедру цитрусовых (лимона, апельсина или лайма) добавляют для ароматизации в различные блюда, кондитерские изделия и тесто. Наружный окрашенный слой плодов аккуратно снимают с помощью мелкой терки, не затрагивая подстилающий его белый рыхлый слой, который отличается горьковатым вкусом. Можно снять цедру тонким слоем не более 2 мм с помощью острого ножа, подсушить в течение 2–3 дней при комнатной температуре и истолочь в порошок.





Детский праздник

Разноцветные гирлянды, сверкающая мишура, нарядная елка...
Запах мандаринов и хвои, веселые игры и конкурсы, подарки от Деда Мороза. И – предвкушение чуда, которое непременно должно случиться под Новый год. Неудивительно, что дети с нетерпением ждут этого волшебного праздника. Не обманите их ожидания, подав к столу вкусные и оригинальные праздничные блюда, приготовленные по нашим рецептам!

Начнем с бутербродов, которые можно приготовить из разных продуктов:



Бутерброды
«Елочка»

Сырные «елочки»



Из курицы с яйцами и овощами получится
аппетитная закуска:

Цыпленок
«под зонтиком»



САЛАТ «ПЕТУШОК»

2 порции

- яйца вареные 3 шт.
- яблоки 2 шт.
- перец сладкий
- сметана 2 ст. ложки
- сок лимонный 1/2 ч. ложки
- соль

1. Перец нарежьте тонкой соломкой, добавьте нарезанное соломкой яблоко, сбрызните лимонным соком, посолите и заправьте сметаной.

2. Белок одного яйца нарежьте соломкой, желток порубите и соедините с салатом. Из оставшихся яиц сделайте «петушков».

3. При подаче оформите блюдо «петушками» из яиц и зелени.



Закуска новогодняя

И наконец настает очередь сладких блюд. Приготовить эти сказочно вкусные кушанья не так уж сложно, если следовать советам профессиональных кулинаров.

Детям непременно понравится оригинальный десерт «Снеговика» из взбитых белков.

Десерт «Снеговика»



Это печенье можно повесить на елку. Для этого в изделия после вытечки вставьте соломинки для напитков. Оставьте соломинки в печенье на 30 минут, затем выньте. В получившиеся отверстия вставьте красные ленточки и завяжите, сделав петельки.

Украсит новогодний стол и кунжутное печенье.

КУНЖУТНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

4 порции

- мука пшеничная 400 г
- сахарная пудра 300 г
- яйца 3 шт.
- семена кунжута 5 ст. ложек
- сода пищевая 1/3 ч. ложки
- сливочное масло для смазывания

1. Яйца, оставив немного для смазывания, смешайте миксером с сахарной пудрой до образования воздушной массы. Добавьте муку с содой и постепенно – половину кунжута.

2. Выложите получившуюся массу на поверхность, слегка посыпанную мукой. Раскатайте тесто слоем 1 см.

3. Положите форму для печенья на тесто и аккуратно обрежьте его ножом со всех сторон. Надавите на форму, чтобы отпечатался рисунок на тесте.

4. Переложите изделия на противень, слегка смазанный маслом, и смажьте тесто сверху яйцом. Посыпьте оставшимся кунжутом. Выпекайте 35 минут в духовке, разогретой до 200 °С.

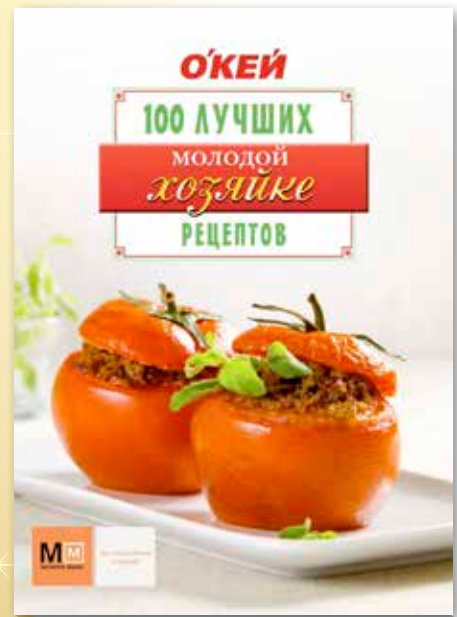
Разве может сравниться магазинное печенье с тем, что вы испекли дома? Приготовить его можно вместе с детьми, которые помогут вам вылепить или вырезать из теста изделия разных форм: в виде звездочек, полумесяцев, забавных зверюшек и т. п. То-то будет ребятам радости!

А может быть, ваш ребенок хочет преподнести друзьям вкусные подарки, сделанные своими руками? Испеките вместе с ним печенье, раскрасьте его цветной глазурью и положите в красивую коробочку из цветного картона. Пряники в обертках из фольги, конфеты и другие сладости, приготовленные своими руками, можно положить и в красный рождественский носок, сшитый из атласа или бархата. Можем заверить, такой душевный подарок запомнится детям надолго!

И вот все вкусности готовы, праздничный стол накрыт красивой скатертью, посуда расставлена, осталось переодеться во что-то нарядное – и добро пожаловать к столу! В этот день все особенное: сервировка, блюда и, конечно, настроение – радостное оттого, что вам очень хорошо всем вместе! С Новым годом!

ВСТРЕЧАЙТЕ ПРАЗДНИКИ С КНИГАМИ ИЗДАТЕЛЬСТВА «МИЛЛИОН МЕНЮ»!

НАШИМИ КЛИЕНТАМИ ЯВЛЯЮТСЯ: МАКФА, СОЮЗПИЩЕПРОМ, РАВИС, ЧЕБАРКУЛЬСКАЯ ПТИЦА, РАЙФАЙЗЕНБАНК, АБСОЛЮТ-БАНК, BSGV.

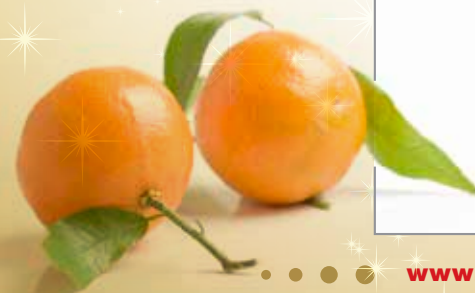


У НАС ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПОДХОД К КАЖДОМУ КЛИЕНТУ.

Условия сотрудничества готовы обсудить.

Контактные телефоны:

8-912-308-2055, (351) 239-15-26



ВКУСНО ГОТОВИТЬ – ПРОСТО!

- Мастер-классы
- Видеорецепты
- Конкурсы и призы
- Статьи и новости
- Блоги и форум
- Социальная сеть

**Малиновый
коктейль**



ММ
МИЛЛИОН МЕНЮ®

Лучшие рецепты – на сайте www.mmenu.com



Салат «Царь Китая»



**Свинина
маринованная**



Крем ванильный

**Торт «Новогодняя
сказка»**

**КЛИКНИ
И ПРИГО-
ТОВЬ**

