

№8 / 2017



Праздничный стол

НОВОГОДНИЕ РЕЦЕПТЫ • ОФОРМЛЕНИЕ СТОЛА • ВКУСНЫЕ ПОДАРКИ



12+

ISSN 2587-8816



917722261638992



17008

Подписной индекс в каталоге «Почта России» **П5927**

НОВИНКА!

Дорогие читатели!

Представляем специальный выпуск
к журналу «Домашний повар»
КУХНИ НАРОДОВ МИРА



*Рекомендованная розничная цена. ООО «ИД «КАРДОС». 12+

В ПРОДАЖЕ С 22 ЯНВАРЯ

4 ОТ РЕДАКЦИИ

- 5** Что поставить на стол в год Собаки?
- 6** Закупаем продукты правильно
- 8** Вкусные подарки готовим заранее

**САЛАТЫ И ЗАКУСКИ
ДЛЯ АППЕТИТА**

- 12** Салат «В лесу родилась елочка»
- 13** Селедка под шубой в виде рулета
Закуска «Новогодняя пирамидка»
- 14** Сырные снеговики
- 15** Салат «Объединение»
Шампиньоны в кляре
- 16** Салат-желе «Почти как оливье»
- 17** Канапе из колбасы с ананасом
Нежный салат с печенью трески
- 18** Картофельные корзиночки
с селедкой
- 19** Закуска «Мандаринки»
Винегрет со шпротами
- 20** Идеи украшения салатов

**ГОРЯЧЕЕ –
ГОРДОСТЬ ХОЗЯЮШКИ**

- 22** Стейк с печеным картофелем
и острым сырным соусом
- 23** Телятина «Орлофф»
- 24** Свинина с яблоками
и пюре из сельдерея
- 25** Бараньи отбивные
с брусничным соусом
- 26** Яркая семга с зеленой фасолью
под апельсиновым соусом
- 27** Праздничная дорада
в шампанском
- 28** Куриные грудки с пряной грушей
- 29** Утиные окорочка с чесноком
и розмарином
Курица в ореховой панировке
- 30** Постная праздничная лазанья
- 31** Голубцы с кускусом
Картофель под постным
соусом бешамель
- 32** Идеи сервировки праздничного
стола
- 33** Лучшие сочетания
напитков и блюд

ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ**НА СЛАДКОЕ**

- 36** Торт «Новогодний пломбир»
- 37** Бананы в шоколаде
Фруктовый салат «Елочка»
- 38** Праздничный венок
- 39** Мандариновое наслаждение
Смузи из хурмы
- 40** Морковно-апельсиновый
ароматный пирог
- 41** Шоколадное печенье с трещинками
Новогоднее крем-брюле
- 42** Кейк-попсы «Вкусные шарики»

НОВОГОДНИЕ НАПИТКИ

- 44** Классический глинтвейн
- 45** Глинтвейн из белого вина
Коктейль «Мимоза»
- 46** Зимне-летний морс
Мятно-клюквенный морс
- 47** Пряный имбирный чай
Праздничный кофе

**ВКУСНЫЕ УКРАШЕНИЯ
НОВОГОДНЕЙ ЕЛОЧКИ**

- 50** Пряничные фигурки
- 51** Марципановые сладости
Миндальные конфеты
- 52** Апельсиновые колечки

РОЖДЕСТВЕНСКАЯ ТРАПЕЗА

- 54** Готовимся к Рождеству
- 56** Козули
- 57** Сочиво
Колядки с картошкой и окороком
- 58** Традиционный рождественский гусь
- 59** Фаршированная грудка индейки,
приправленная гремолатой
- 60** Утка с красной капустой
- 61** Пряный кролик с маслинами
Баранина с гречкой и белыми грибами
- 62** Традиционные расстегаи с рыбой
- 63** Московские расстегаи с мясом и яйцом
Ленивые расстегаи
- 64** Зимний сбитень
Взвар с сухофруктами
- 65** Горячий шоколад
Рождественский пунш



ПОВАР

«Домашний повар». Выпуск №8.

Газета зарегистрирована Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций
Свидетельство ПИ № ФС 77-70080 от 07.06.2017 г.

Учредитель, редакция и издатель:

© 000 «Издательский дом «КАРДОС».

Генеральный директор ВАВИЛОВ А.Л.

Адрес редакции:

115088, г. Москва, ул. Угрешская, д. 2, стр. 15.
e-mail: telek@kardos.ru

Адрес издателя: 105318, г. Москва,

ул. Ибрагимова, д. 35, стр. 2, пом. 1, ком. 14

Главный редактор БАКЛАНОВ О.С.

Тел. 8-495-937-41-31

зам. главного редактора ЯШКОВА А.А.

выпускающий редактор ЖУЧКОВА С.С.

билд-редактор ТЮТЧЕВА Л.В.

вёрстка-дизайн НАЙДЕНОВ А.А., ЛЕХТОНЕН И.П.

Директор департамента дистрибуции

ЗАВЬЯЛОВА О.А.

Тел. 8-495-933-95-77, доб. 220

Заместитель генерального

директора по рекламе и PR

ДАНДЫКИНА А.Л.

Тел. 8-495-792-47-73

e-mail: reklama@kardos.ru

Ведущие менеджеры отдела рекламы

ВОЛКОВ В.Е., СЕМЁНОВА Т.Ю.

Ведущие менеджеры по работе с рекламными агентствами ЖУЙКО О.В., ГРИГОРЬЕВА Л.А.

Время подписания в печать

по графику: 1.00 час. 19.10.2017 г.,

фактическое: 17.00 час. 19.10.2017 г.

Дата выхода в свет: 30.10.2017 г.

Отпечатано в типографии

000 «Типографский комплекс «Девиз», 195 027,

Санкт-Петербург, ул. Якорная, д.10, кор.2, литер. А, пом. 44.

Тираж 305 700

Номер заказа ТД - 7105

Для читателей старше 12 лет.

Объем 3 п.л. Цена свободная.

Использованы фото фотобанка Лори, архива

ИД «Кардос», открытых интернет-источников.

Редакция не несет ответственность

за достоверность рекламных материалов.

СПАСИБО, ЧТО ЧИТАЛИ НАС!

Сайт журнала www.kardos.media

Подписной индекс в каталоге «Почта России» П5927

Редакция имеет право публиковать любые присланные в свой адрес произведения, обращения читателей, письма, иллюстрационные материалы. Факт пересылки означает согласие их автора на использование присланных материалов в любой форме и любым способом в изданиях

000 «Издательский дом «КАРДОС»

ОТ РЕДАКЦИИ

ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!

Новый год – время, когда человеку проще всего почувствовать себя счастливым. Потому что вся семья за столом – это счастье! Друзья приходят в гости – счастье! Внуки приехали на каникулы – счастье в квадрате! А чтобы эти замечательные моменты запомнились надолго, конечно, нужно приготовить что-то вкусное. В этом-то вопросе мы и постараемся вам помочь. Из нашего выпуска вы узнаете:

- почему нужно готовиться к новому году застолью заранее;
 - какие вкусные подарки можно делать уже в начале декабря;
 - как закупать продукты, чтобы не переплачивать;
 - на что обратить внимание при украшении блюд.
- В разделе «На сладкое», кроме рецептов десертных блюд, вы найдете идеи для создания сказочного настроения самых маленьких членов семьи, ведь для них Новый год – настоящее чудо из чудес.

Особое внимание мы уделим встрече Рождества. Этот светлый праздник дарит людям надежду и помогает лучше понять связь времен. Поэтому на столе 7 января должны стоять традиционные блюда, в приготовлении которых заложено особый смысл.

Давайте проживем оставшиеся до праздников недели в мире и согласии, в приятных хлопотах и предвкушении счастья! И поверьте, оно обязательно придет в ваш дом и присядет у краешка красиво накрытого стола!

С НАСТУПАЮЩИМ!
БУДЬТЕ ЗДОРОВЫ И СЧАСТЛИВЫ!

Что поставить на стол в год Собаки?

● Особое отношение у Собаки к мясным блюдам. Приветствуется все: говядина, свинина, баранина, птица. Готовить мясо можно любыми способами, что дает простор не только для кулинарной фантазии, но и для того, чтобы позаботиться о здоровом питании. Если вы следите за здоровьем, но хотите поставить на стол праздничное мясное блюдо, его можно запечь без масла и жира. Традиционный во многих семьях холодец тоже будет к месту, как и колбаса в салатах. То есть отказываться от любимого оливье не придется.

● Знаком уверенности в завтрашнем дне будет хлеб. Поставьте на стол красивую корзинку с разными видами хлеба – пшеничным, ржаным, цельнозерновым. Домашние булочки тоже будут кстати.



Хозяйка наступающего, 2018 года – Желтая Земляная Собака. Как существо дружелюбное и основательное, она будет благосклонна к семейным застольям, теплым отношениям и щедрым трапезам.

Чего Собака точно не оценит, так это сложных в приготовлении блюд из дорогущих продуктов. Ей больше понравится вкусный сытный стол, несложный в приготовлении, зато приготовленный с душой.

КСТАТИ

Желтый – любимый цвет Собаки-2018. Поэтому на столе должно быть много желтого, золотистого, кремового цвета, а также разных оттенков коричневого. Это могут быть желтый болгарский перец, кукуруза, желтые яблоки, орехи, сыр всех сортов, мед и так далее. Эти же цвета приветствуются в оформлении стола.



● Поскольку к нам придет Собака Земляная, она порадует овощам, выращенным в земле: картошке, свекле, моркови. Так что вегетарианцы тоже смогут накрыть стол в духе новой хозяйки года. К тому же эти овощи доступны абсолютно всем. А значит, бережливая и домовитая Собака будет довольна!

● Чтобы окончательно задобрить Собаку, обязательно приготовьте сладкое! Например, торт или пирожные.



Закупаем продукты правильно

Чтобы праздник не обернулся лишними тратами и разочарованием в качестве продуктов, спланируем покупки заранее. Таким образом обычные траты можно будет сократить практически на треть. А сэкономленные деньги лучше потратить на новогодних каникулах на всякие приятности и впечатления. Итак, приступим.



ЗА ЧЕТЫРЕ НЕДЕЛИ ДО ПРАЗДНИКА

Что точно не испортится за месяц – это спиртное. С выбором сейчас нет никаких проблем, поэтому единственное, что стоит предусмотреть, – это сочетание спиртного с запланированным вами меню. О том, какие блюда лучше всего сочетаются с тем или иным напитком, читайте на стр. 32. Орехи, консервы (в том числе кукуруза и горошек) и растительное масло также можно купить заранее. Выбирая консервированные кукурузу и горошек, обязательно обращайте внимание на срок изготовления. В идеале это должно быть лето 2017 года, то есть время последнего урожая.



ЗА ТРИ НЕДЕЛИ ДО ПРАЗДНИКА

Время покупать икру, если вы не представляете себе новогодний стол без этого деликатеса. Можно купить также крабовые палочки и кальмаров. В замороженном виде они отлично доживут до праздников.

Если вы планируете готовить вкусные подарки (идеи для них см. на стр. 8), есть смысл закупить муку, сахар, сахарную пудру и другие кондитерские продукты. Это позволит сделать все без спешки.



КСТАТИ

● *Психологи советуют большую часть предновогодних покупок сделать в первой половине декабря, а на вторую половину отложить только скоропортящиеся товары. Так вы не поддадитесь всеобщему ажиотажу и не сможете совершить спонтанные покупки.*

КСТАТИ

● *Продукты для Нового года (впрочем, как и в любой другой день) должны быть исключительно свежими и качественными. Поэтому место их покупки имеет ключевое значение. Выбирайте проверенные магазины и торговые центры, где следят за соблюдением санитарных норм.*

ЗА НЕДЕЛЮ ДО ПРАЗДНИКА

Скоропортящиеся продукты придется покупать за 2-3 дня, поэтому лучше заранее изучить ассортимент и определиться, где и что вы будете приобретать. Мясо и рыбу, которые пойдут на горячее, лучше не замораживать. Их принято покупать в охлажденном виде, чтобы хранить до готовки в камере холодильника. Сыр и сметана, йогурт и хлеб – то, что покупается в последний момент.

ЗА ДВЕ НЕДЕЛИ ДО ПРАЗДНИКА

Яйца и слабосоленая красная рыба – вот что можно и нужно покупать в середине декабря. Яйца должны быть максимально свежими – так они не испортятся до праздника. При покупке рыбы проверяйте состав, избегая консервантов. Дата изготовления должна быть недавней – конец лета или начало осени. Чай, кофе, конфеты, приправы и майонез тоже можно внести в список покупок на этой неделе.



АНЕКДОТ

● *Для украшения квартиры на Новый год достаточно бросить петарду в вине-грет.*



Чайная смесь «Счастливого Нового года!»

Автор фото: Евгений Александров / Anpa / Westlight / Fotostock / Shutterstock.com

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- цедра 1 лимона или апельсина
- 1-2 яблока
- 2 см свежего корня имбиря
- 1 стакан сушеных плодов шиповника
- несколько листиков сушеной мяты
- 100 г черного или зеленого чая

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** С лимона или апельсина срезать цедру, нарезать тонкими полосками. Яблоко очистить от сердцевинки, нарезать маленькими ломтиками. Имбирь натереть на мелкой терке. Все ингредиенты подсушить в духовке при 100 градусах или в сушилке. Оставить досушиваться при комнатной температуре на 3 дня.
- 2** Шиповник пропустить через мясорубку или измельчить блендером.
- 3** Смешать все подготовленные ингредиенты, добавить сушеную мяту и черный или зеленый чай.
- 4** Разложить чай по пакетам, красиво оформить инструкцию по завариванию: «Обдать заварочный чайник кипятком, засыпать 3-4 чайных ложки чая, залить на 2/3 кипятком, оставить на 3 минуты, затем долить кипятком. Дать настояться в течение 5 минут».

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Чай можно разложить в деревянные или стеклянные баночки. А кроме этого можно красиво оформить инструкцию и расписать ингредиенты, входящие в приготовленный состав, например, так: «Лимон придаст тонус, шиповник зарядит энергией, мята подарит умиротворение, имбирь поможет противостоять инфекциям» и т. д.



10-15 завариваний

20 ккал

40 минут + 3 дня

Масло «Букет ароматов»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 мл оливкового масла
 4 зубчика чеснока
 3 ч. л. смеси черного, красного и белого перцев горошком
 3 веточки розмарина
 5 шт. гвоздики
 7 шт. кардамона
 2 см свежего корня имбиря

красивая бутылка с закрывающейся пробкой



880
ккал



30 минут
+ 3 дня

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Корень имбиря и чеснок нарезать крупными дольками.

2 В бутылку засыпать все специи, имбирь, чеснок, поместить веточки розмарина. Залить маслом и плотно закрыть пробкой. Оставить настаиваться минимум на 3 дня.

СОВЕТ

- Чем дольше будет настаиваться такое масло, тем ароматнее оно станет.
- Можно положить в бутылку стручок красного перца – это сделает подарок еще ярче, правда, не забудьте, что красный перец может добавить не только красоты, но еще и чрезмерную остроту.



Смесь для овсяного печенья

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г овсяных хлопьев быстрого приготовления
 150 г орехов (фундук, миндаль, арахис)
 200 г подсолнечных и тыквенных семечек
 50 г кунжута
 200 г смеси сухофруктов (изюм, курага, чернослив, сушеная вишня)
 150 г сахара, 5 ст. л. муки
 0,5 ч. л. соли
 1 ч. л. ванильного сахара

стеклянная банка с крышкой



10-12
порций



330
ккал



15
минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Сухофрукты порезать не слишком мелко. В банку выложить слоями: овсяные хлопья, сухофрукты, муку, смешанную с солью и ванильным сахаром, орехи, сахар, семечки. Чередовать слои, соблюдая контрастность. Старайтесь выкладывать слои ровно.

2 Закрывать крышкой и прикрепить инструкцию по приготовлению: «Содержимое баночки пересыпьте в миску, добавьте 2 яйца, перемешайте, влейте 150 г растительного масла. Тесто должно получиться густым, но не плотным (если оно недостаточно жидкое, добавьте немного



масла). Готовое тесто ложкой выкладываете на противень, застеленный бумагой для выпечки. Выпекайте печенье в разогретой до 180 градусов духовке около 15 минут».

**ЛЮБИТЕ СМОТРЕТЬ ТЕЛЕВИЗОР
В ХОРОШЕЙ КОМПАНИИ?
ГАЗЕТА «ТЕЛЕК» – ТО, ЧТО ВАМ НУЖНО!**

В КАЖДОМ ВЫПУСКЕ:

- интервью со звездами кино, театра и ТВ;
- анонсы телепремьер;
- репортажи со съемочных площадок самых интересных проектов;
- новости из жизни звезд шоу-бизнеса.



В ПРОДАЖЕ КАЖДУЮ СРЕДУ

ВНИМАНИЮ ЧИТАТЕЛЕЙ!

20 декабря

выйдет в продажу

**ПРАЗДНИЧНЫЙ
НОВОГОДНИЙ
ВЫПУСК**

С ПРОГРАММОЙ ПЕРЕДАЧ
НА 25-31 ДЕКАБРЯ
И НА ВСЮ НОВОГОДНЮЮ НОЧЬ

27 декабря

выйдет в продажу

**ПРАЗДНИЧНЫЙ
РОЖДЕСТВЕНСКИЙ
ВЫПУСК**

С ПРОГРАММОЙ
ПЕРЕДАЧ
НА 1-7 ЯНВАРЯ

В ПРАЗДНИЧНЫХ ВЫПУСКАХ РЕДАКЦИЯ ГАЗЕТЫ «ТЕЛЕК»:

- ✓ поможет подготовить меню праздничного застолья и украсить стол;
- ✓ посоветует, как выбрать ёлку, украсить квартиру;
- ✓ опубликует интервью с самым настоящим Дедом Морозом;
- ✓ предложит Гороскоп на 2018 год, Лунный календарь для дачников на 2018 год, Календарь постов и трапез на 2018 год.



САЛАТЫ И ЗАКУСКИ ДЛЯ АППЕТИТА

- **Рецепты**
- **Секреты приготовления**
- **Полезные советы**

Эти блюда отнимают у хозяйшек львиную долю времени на приготовление, но как они украшают праздничный стол! Красиво оформленные блюда сами по себе вызывают аппетит. Но мы хотим, чтобы они были еще и вкусными, но при этом не слишком тяжелыми. Потому что праздничное застолье длится не один час, впереди еще горячее и десерты. Отсюда совет: не стоит готовить несколько калорийных салатов. Выберите один-два, а остальные соберите из овощных ингредиентов, тем более, они в этом году «в тренде».

Салат «В лесу родилась елочка»



ИНГРЕДИЕНТЫ:

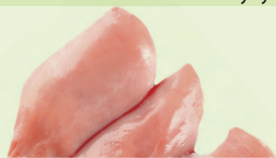
| |
|------------------------------|
| 200 г куриного филе |
| 200 г шампиньонов |
| 5 яиц |
| 50 г чернослива |
| 50 г грецких орехов |
| пучок укропа |
| зубчик чеснока |
| 4 ст. л. растительного масла |
| 2 ст. л. молока |
| 100 г майонеза |
| соль по вкусу |

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Отварить курицу. Яйца взбить с молоком, добавить соль. Вылить половину на смазанную маслом сковороду, испечь блин с двух сторон, так же испечь второй.
- 2 Шампиньоны порезать, пожарить на растительном масле до золотистого цвета, слегка посолить. Выложить на бумажную салфетку, чтобы избавиться от лишнего жира.
- 3 Чернослив залить кипятком. Грецкие орехи порезать (не слишком мелко).
- 4 Порезать небольшими кусочками курицу, яичные блины, чернослив. Добавить грецкие орехи, грибы, измельченный чеснок. Заправить майонезом.
- 5 Выложить на блюдо салат в виде трех конусов, чтобы было похоже на елочки. Украсить конусы веточками укропа, имитируя хвою.

СОВЕТ

● *Макушку можно украсить звездочкой, вырезанной из морковки, сладкого перца или помидора. А в качестве елочных украшений могут выступить зеленый горошек и сладкая кукуруза – разместите их на «ветках» как шарики или в виде гирлянд.*



6-8
порций



310
ккал



40
минут

Селедка под шубой в виде рулета

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 слабосоленые сельди
3 картофелины
1-2 морковки
2 свеклы
3 яйца
плавленный сырок
луковица
(лучше красная)
150 г майонеза
15 г желатина
50 мл воды
зеленый лук



6-8 порций



260 ккал

50 минут+
7 часов

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Картошку, морковь, свеклу и яйца отварить. Селедку почистить. Желатин залить холодной кипяченой водой и оставить набухать минут на 40.
- 2 Разбухший желатин поставить на огонь и нагреть до растворения, но не доводить до кипения. Смешать желатин с майонезом.
- 3 Пищевую пленку сложить в 5-6 слоев. Свеклу потереть на терке, смешать с ложкой майонеза. Выложить на пленку, распределить ровно по всей поверхности. Посыпать порезанным луком.
- 4 Далее выкладывать слоями: тертый плавленный сырок, смешанный с 1 ст. л. майонеза; тертая картошка, смешанная с 2 ст. л. майонеза; тертая морковь + 2 ст. л. майонеза; тертые яйца + 1 ст. л. майонеза. В середину положить порезанный лук и филе сельди.
- 5 Аккуратно свернуть рулет и закрепить пленкой со всех сторон. Поставить в холодильник на 6-8 часов.



неза; тертая морковь + 2 ст. л. майонеза; тертые яйца + 1 ст. л. майонеза. В середину положить порезанный лук и филе сельди.

5 Аккуратно свернуть рулет и закрепить пленкой со всех сторон. Поставить в холодильник на 6-8 часов.

Закуска «Новогодняя пирамидка»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г ветчины
200 г сливочного сыра
(можно взять плавленые сырки)
тонкий лаваш
100-150 г майонеза
2 яйца
3 зубчика чеснока



5-6 порций



280 ккал



40 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Натереть на терке сыр, добавить 2 ст. л. майонеза и пропущенный через пресс чеснок. Перемешать.
- 2 Ветчину мелко нарубить.
- 3 На разложенный на столе лаваш намазать сырно-майонезную смесь, а на нее – ветчину. Распределить ровным слоем, скатать в тугий рулет 5-6 см в диаметре. Завернуть в пищевую пленку и отправить в холодильник на 20 минут. Разрезать на «пенечки». На блюдо выложить нижний слой пенечек в виде цветка (примерно 7 штук), сверху поставить еще три или четыре, затем еще три и на верхушку пирамидки – один.



ков в виде цветка (примерно 7 штук), сверху поставить еще три или четыре, затем еще три и на верхушку пирамидки – один.



Сырные снеговики

ИНГРЕДИЕНТЫ:

125 г творога

100 г твердого сыра

100 г плавленого сыра
(не мягкого)

3 яйца

50 г сливочного масла
зубчик чеснока

60 г грецких орехов

70 г майонеза

вареная морковь,
гвоздика, сладкий перец
для украшения



8-10
порций



330
ккал



50
минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Творог протереть через сито, добавить тертый сыр, масло, измельченный чеснок, 2 ч. л. майонеза, перемешать.

2 Желтки натереть, добавить тертый плавленый сыр, измельченные грецкие орехи и чеснок, смазать майонезом. Сформировать из этой массы шарики.

3 Каждый шарик из желтков завернуть в лепешку из творожно-сырной массы, скатать шарики двух диаметров – поменьше для головы и побольше для туловища. Слепить из них снеговиков.

4 Из морковки сделать носы и пуговицы, из гвоздики – глазки, из перца – шапочки.



СОВЕТ

- Из этой массы можно сформировать конусы и приклеить к ним треугольнички из огурца. Получатся елочки, которые можно установить на блюдо рядом со снеговиками.

Салат «Объединение»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г свинины (филе)
3 картофелины
луковица
1 морковь
60 г грецких орехов
3 яйца
200 г сыра
0,5 ч. л. сахара
1 ст. л. уксуса
150 г майонеза



4-6
порций



350
ккал



45
минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Мясо, картофель, морковь и яйца отварить.
- 2 Лук мелко порезать и замариновать с уксусом и сахаром.
- 3 Порезать мясо, морковь и картошку. Яйца потереть.
- 4 Выложить салат слоями: картофель, лук, мясо, тертые яйца, морковь, орехи. Каждый слой промазать майонезом. Сверху выложить тертый сыр.



ЭТО ИНТЕРЕСНО

- *Считается, что деньги нельзя отдавать перед Новым годом, иначе весь год потом придется раздавать долги.*

Шампиньоны в кларе

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г шампиньонов
2 яйца
100 мл молока
50 г панировочных сухарей
растительное масло для жарки
соль и перец по вкусу



4-6
порций



230
ккал



40
минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Шампиньоны помыть, отварить в подсоленной воде 10 минут.
- 2 Яйца взбить с молоком. Опустить в смесь грибы, затем обвалять в муке, еще раз опустить в яично-молочную смесь, обвалять в панировочных сухарях.
- 3 Опустить подготовленные грибы в кипящее масло, жарить до золотистой корочки.





Салат-желе «Почти как оливье»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 моркови
200 г зеленого горошка
4 картофелины
200 г ветчины, 2 яблока
1 ст. л. лимонного сока
6 ст. л. майонеза
3 ст. л. сметаны
150 мл мясного или куриного бульона
5 яиц, 20 г желатина
соль и перец по вкусу
горчица
красный сладкий перец,
морковь, петрушка – для
украшения



8-10
порций



230
ккал



1
час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Картофель и морковь отварить, остудить, очистить, нарезать кубиками.
- 2 Желатин залить холодной кипяченой водой и оставить для набухания на 40 минут.
- 3 Яблоко нарезать мелкими кубиками и сбрызнуть лимонным соком.
- 4 Смешать овощи и яблоки в большой миске.
- 5 Смешать майонез, сметану, горчицу, соль, перец. Заправить овощи соусом.
- 6 В бульоне развести желатин, нагреть, но не кипятить. Остудить. Бульон добавить к салату. Перемешать.
- 7 Выстелить форму пищевой пленкой так, чтоб она свисала за края формы, половину салата распределить в форме. В середине в один ряд разместить целые варенные очищенные крутые яйца. Плотно выложить вторую часть салата. Накрыть все пленкой. Уплотнить, постучав формой об стол. Отправить на ночь в холодильник.
- 8 На следующий день достать из холодильника, перевернуть на красивое блюдо, снять пленку, украсить. При подаче нарезать салат острым широким ножом.

Канопе из колбасы с ананасом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г варено-копченой колбасы
200 г консервированного ананаса (кубики)
200 г сыра
шпажки или зубочистки



20-24
порции



190
ккал



35
минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Порезать колбасу кубиками 2x2 см.
- 2 Сыр порезать такими же кубиками. Ананас откинуть на дуршлаг, чтобы стекла лишняя жидкость.
- 3 На каждую шпажку накалывать кубик сыра, потом кусочек колбасы и кусочек ананаса. Выложить тертый сыр.



СОВЕТ

• Блюдо, на котором будут размещены готовые канопе, можно застелить листьями салата и украсить полосками бальзамического уксуса.



Нежный салат с печенью трески

ИНГРЕДИЕНТЫ:

банка печени трески
1 морковь
2 яйца
100 г сыра
луковица
125 г майонеза
зеленый лук
для украшения



4-6
порций



280
ккал



30
минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Печень размять вилкой.
- 2 Лук мелко порубить. По отдельности натереть на крупной терке отварную морковь, сыр, белки и желтки.
- 3 Выкладывать слоями: печень, белки, лук, сыр, морковь, желтки. Залить майонезом, украсить салат рубленым зеленым луком и поставить в холодильник не менее чем на 2 часа.





Картофельные корзиночки с селедкой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для корзиночек

10 картофелин
одинакового размера
немного
растительного масла
специи для картофеля

Для начинки

200 г филе
слабосоленой сельди
100 г твердого сыра
50 г творожного сыра
4 ст. л. майонеза
2 зубчика чеснока
5 помидоров черри
салат лолло росса



10
порций



270
ккал



50
минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Картофель хорошо помыть, смазать растительным маслом, присыпать приправами, завернуть каждую картофелину в фольгу, отправить в нагретую до 200 градусов духовку на 40 минут.
- 2 Сельдь нарезать кусочками.
- 3 Твердый сыр натереть на мелкой терке, смешать с творожным сыром, добавить измельченный чеснок, хорошо перемешать.
- 4 Вынуть немного остывший картофель из фольги. Каждую картофелину надрезать вдоль и немного сдавить, чтобы она раскрылась. В середину положить сырную смесь, затем немного майонеза, несколько листиков салата, сельдь и половинку помидора черри.



ЭТО ИНТЕРЕСНО

Фильм «Ирония судьбы» показывают каждое 31 декабря уже 35 лет.

АНЕКДОТ

● Странно, что Вселенная получает запросы на Новый год через сгоревшую бумажку в пищеводе.

Закуска «Мандаринки»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 плавяных сырка
2 яйца
2 морковки
2 зубчика чеснока
50 г кунжута
2 ст. л. майонеза
пучок укропа
зелень или лавровый лист
для украшения
соль по вкусу



8-10
порций



270
ккал



40
минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Яйца и морковь сварить, почистить.
- 2 Натереть плавленный сыр, яйца, добавить пропущенный через пресс чеснок.
- 3 Добавить кунжут, измельченный укроп, майонез. Все тщательно перемешать. Скатать из этой массы шарики размером с мандарин.
- 4 Морковь натереть на самой мелкой терке, слегка посолить. Каждый сырный шарик покрыть морковной массой.

СОВЕТ

● Из зелени или лаврового листа избразить листики.



Винегрет со шпротами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

банка шпрот в масле
3 картофелины
2 морковки
луковица
2 ст. л. майонеза
100 г растительного масла
1 ч. л. уксуса или лимонного сока
зелень



4-6
порций



340
ккал



40
минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Картошку, морковь, свеклу отварить, порезать мелкими кубиками.
- 2 Лук мелко порезать, сбрызнуть уксусом или лимонным соком.
- 3 Смешать ингредиенты для салата, заправить маслом. Мелко порезать зелень.
- 4 Со шпрот слить масло. Выложить их на блюдо, смазать майонезом, сверху выложить винегрет. Украсить зеленью.



Апельсиновая посуда

Если среди ингредиентов салата есть мякоть апельсинов, можно использовать их кожуру в качестве салатников, если удалить дольки с помощью столовой ложки.



Тарталетки вместо тарелок

Подавать салаты не в хрустальной посуде, а в съедобных тарелочках-тарталетках – это и красиво, и вкусно.



Блюда нестандартной формы

Без нарезки из колбас и мясных деликатесов не обходится ни один новогодний стол. Как правило, их подают на обычных тарелках. Но посмотрите, как оригинально выглядит такая нарезка на квадратном блюде! Совет: покупая мясные продукты для нарезки, старайтесь выбирать разные по цвету, чтобы чередовать их при сервировке.

Это будет очень эффектно!

Салат-сэндвич «Елочка»

Если у вас есть набор формочек для печенья в виде звездочек или цветов разных размеров, можно приготовить салат-сэндвич. Формочками разных размеров вырезаем фигурки из хлеба, обжариваем их до золотистой корочки на сухой сковороде. В основании сэндвича – кусок хлеба. Сверху кладем лист зеленого салата, затем самую большую звездочку из хлеба, сложенный ломтик сырокопченого мяса. Повторяем слои, постепенно уменьшая размер хлебных звездочек. Протыкаем сэндвич двумя деревянными шпажками. Распределяем ингредиенты, верх украшаем звездочкой из сыра.





ГОРЯЧЕЕ – ГОРДОСТЬ ХОЗЯЮШКИ

- **Рецепты**
- **Секреты приготовления**
- **Полезные советы**

Неважно, на каком рецепте вы остановите свой выбор. Будет ли это запеченная утка, или ростбиф, как у Нади из «Иронии судьбы», – главное, чтобы приготовление принесло вам радость и похвалы окружающих. В надежде на это мы и собрали подборку рецептов – довольно простых в приготовлении, но вкусных и доступных. Пробуйте, угощайтесь и угощайте! Уверены: ваше блюдо займет на столе центральное место. И не забудьте его украсить перед подачей ради самой волшебной ночи в году.

**ИНГРЕДИЕНТЫ:**

2 говяжьих стейка
весом по 350 г
6 картофелин
100 г сыра фета
100 г сметаны
1 перец чили
небольшой пучок кинзы
2 зубчика чеснока
100 мл оливкового масла
соль морская по вкусу
перец черный
крупномолотый по вкусу

2
порции223
ккал1 час
30 минут**КАК ПРИГОТОВИТЬ:**

- 1 Картофель промыть, слегка поскоблить металлической щеткой, обернуть каждый в фольгу, полив оливковым маслом и посыпав солью. Запекать при 200 градусах до мягкости, примерно 30 минут.
- 2 Очень мелко порубить кинзу, чеснок, чили (можно вместе с семенами), сметану и фету хорошо перемешать до однородности, добавить подготовленные овощи, оливковое масло, соль, перец. Еще раз перемешать, дать настояться 10 минут.
- 3 Обжарить мясо на решетке или сковороде гриль до готовности (прожарка по желанию). Готовое мясо посолить, поперчить и сбрызнуть оливковым маслом. Дать отдохнуть 3-5 минут, накрыв фольгой.
- 4 Пока мясо отдыхает, освободить картофель от фольги, сделать на каждом крестообразные надрезы и слегка надавить с боков, чтобы показала мякоть картофеля. Полить соусом и подать с мясом.

КСТАТИ

- Чтобы определить степень готовности стейка, ориентируйтесь на примерное время приготовления. Стейк с кровью жарят по 1-2 минуты с каждой стороны, средней прожарки – по 3 минуты с каждой стороны, хорошо прожаренный – по 4,5 минуты с каждой стороны.



Телятина «Орлофф»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1,2 кг телятины
одним куском

1 ст. л. растительного
масла

1 стакан молока

75 г сливочного масла

75 г растительного масла
луковица

400 г шампиньонов
соль, перец, мускатный
орех по вкусу



6
порций



198
ккал



2 часа
30 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Телятину обвязать шпагатом, смазать растительным маслом, положить на решетку, поместить в разогретую до 200 градусов духовку, поставив под нее противень. Запекать 50 минут, поливая выделяющимся соком. Затем вынуть кусок из духовки, дать немного остыть. Снять шпагат.

2 Шампиньоны мелко нарезать. В кастрюле растопить 25 г сливочного масла, положить грибы, готовить на сильном огне 10 минут. Затем переложить грибы на бумажное полотенце. Лук мелко порубить.

3 Приготовить бешамель. Отдельно на сковороде прогреть муку, добавить 25 г сливочного масла, перемешать, влить понемногу горячее молоко,

размешать до однородности. Снять с огня, добавить лук, приправить солью, перцем и мускатным орехом. Отложить 3 ст. л. соуса. Отделить белки от желтков. Смешать желтки, грибы и белую часть бешамеля.

4 Телятину нарезать поперек волокон, недорезая до конца – так, чтобы кусок раскрылся, как книга. Ломтики промазать соусом с грибами, затем соединить снова в один кусок и закрепить шпагатом по длине. Белки взбить, смешать с оставшимся бешамелем и соком от запекания с противня. Телятину поместить в подходящую форму для запекания, смазанную маслом, полить белковой смесью. Прогреть в духовке при 200 градусах 7-8 минут.



Свинина с яблоками и пюре из сельдерея

Анна Фролова / White Rabbits / Hooq / morgoullan photo / Shutterstock.com

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 свиные отбивные из корейки
3 крупных яблока
250 г корня сельдерея
250 г картошки
2 ст. л. сметаны
1 ст. л. коньяка или бренди
2 ст. л. меда
4 ст. л. яблочного сока
10 веточек тимьяна
1 ст. л. лимонного сока
оливковое масло для смазывания
соль, перец по вкусу



2 порции



234 ккал



45 минут



КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Два яблока разрезать на 4 части, очистить и удалить серединки, сбрызнуть лимонным соком. Очистить картофель и корень сельдерея, нарезать одинаковыми дольками. Картофель, сельдерей и яблоки варить до готовности 10-15 минут в подсоленной воде. Слить воду и приготовить пюре. Добавить сметану, посолить и поперчить.
- 2 У оставшегося яблока вырезать сердцевину, нарезать дольками, сбрызнуть лимонным соком.
- 3 Свинину слегка отбить, посолить и поперчить. Смешать коньяк, мед, яблочный сок и тимьян в миске. Обмакнуть в эту смесь свиные отбивные и яблочные дольки и оставить на 10 минут мариноваться.
- 4 Отряхнуть мясо от маринада и жарить по 4-5 минут с каждой стороны, до готовности. Переложить отбивные на тарелку и прикрыть фольгой. Яблочные дольки обжарить в той же сковороде по 1 минуте с каждой стороны. Переложить к свинине и сохранять в тепле.
- 5 В сковороду вылить оставшийся маринад, довести до кипения и готовить 1 минуту. Посолить, поперчить. Разложить по тарелкам пюре, свинину и яблоки, полить соусом со сковороды и сразу же подавать.



Бараньи отбивные с брусничным соусом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

16 кусков бараньей грудинки на ребрышках
400 г свежей или замороженной брусники
большая красная луковица
большой апельсин
4 зубчика чеснока
1 ст. л. меда
1 ст. л. семян горчицы
1 ч. л. горошин душистого перца
оливковое масло
соль, перец по вкусу

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Горчицу и перец растолочь в ступке так, чтобы часть семян осталась целой. Лук нарезать тонкими полукольцами, чеснок измельчить. С апельсина снять цедру и выжать сок.

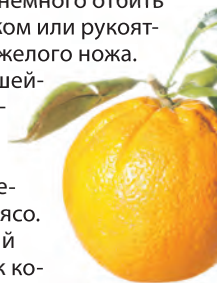
2 В сотейник выложить бруснику, лук, чеснок, половину смеси горчицы и перца, добавить мед и апельсиновый сок. Накрыть крышкой и довести до кипения.

3 Толкушкой помять ягоды, варить до загустения, примерно 15 минут. Снять с огня, остудить, закрыть пленкой и поставить в холодильник на 2 часа.

4 Баранину натереть оливковым маслом, солью и перцем с каждой стороны, оставить на час при комнатной температуре. Затем немного отбить пестиком или рукояткой тяжелой ножа. Оставшаяся смесь из ступки натереть мясо. Каждый кончик косточки обернуть фольгой.

5 Разогреть духовку, обжаривать отбивные на сковороде гриль и переключать на фольгу в форму, чтобы довести в духовке, пока обжариваете все остальное.

6 Подавать к столу с соусом.



8 порций



265 ккал

2 часа
30 минут



Antonia Petrova Photography / magnum online photo / Julia Lella / Shutterstock.com

Яркая семга с зеленой фасолью под апельсиновым соусом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1,2 кг филе семги
600 г замороженной стручковой фасоли
3 апельсина
4 зубчика чеснока
3 см свежего корня имбиря
100 г сливочного масла
2 ст. л. соевого соуса
2 ст. л. белого винного уксуса
соль, перец по вкусу

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Апельсины вымыть щеткой, снять с них немного цедры и выжать сок. Цедру мелко порубить. Сложить цедру, влить сок, 2 ст. ложки соевого соуса и белый винный уксус в кастрюльку. Очистить имбирь от кожуры и натереть на мелкой терке прямо в кастрюльку с апельсиновым соком. Добавить соли и перца по вкусу. Довести до кипения, варить на слабом огне, помешивая, 4 минуты. Снять соус с огня.

2 Нарезать половину сливочного масла небольшими кусочками и по одному вмешать их в соус. Сохранять соус теплым.

3 Чеснок мелко порубить. Растопить оставшееся масло в сотейнике, выложить фасоль, не размораживая, посыпать чесноком, солью и перцем. Готовить под крышкой на среднем огне, потряхивая, примерно 7 минут.

4 Филе разрезать на 6 равных кусков, каждый натереть соевым соусом и черным перцем со всех сторон. Выложить рыбу в щедро смазанную маслом форму для запекания кожей вверх, смазать апельсиновым соусом. Готовить рыбу в духовке 10 минут, перевернуть, снова полить апельсиновым соусом и запекать еще 5-7 минут. Подавать с зеленой фасолью и апельсиновым соусом.



6 порций



176 ккал



30 минут

Праздничная дорада в шампанском



ИНГРЕДИЕНТЫ:

| |
|---------------------------|
| 2 дорады |
| 12 шампиньонов |
| 2 моркови |
| 150 г сливочного масла |
| 1 лавровый лист |
| 2 луковичи |
| 500 мл сухого шампанского |
| соль, перец по вкусу |



4 порции



78 ккал



1 час 30 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Отделить филе, поместить его в холодильник. Головы, хвосты, плавники и кости положить в кастрюлю, влить 1 л воды. Довести до кипения, снять пену. Одну морковь и одну луковичу вымыть, разрезать пополам и подпечь на сухой разогретой сковороде 6 минут. Добавить в бульон, варить 30 минут. За 10 минут до готовности добавить лавровый лист, соль и горошины перца. Бульон процедить через мелкое сито. Отлить 250 мл, оставшийся использовать для приготовления других блюд или заморозить.

2 Оставшиеся морковь и лук очистить и измельчить. Грибы вымыть и мелко нарезать. Разогреть в сотейнике 1 ст. л. сливочного масла и обжарить лук, морковь и грибы, пока не выпарится вся жидкость. Снять с огня.

3 Форму для запекания смазать маслом. Выложить смесь овощей и грибов, сверху поместить рыбное филе, посолить и поперчить. Смешать шампанское с оставленным рыбным бульоном, добавить в форму с рыбой. Накрыть фольгой и поставить в разогретую до 210 градусов духовку на 10 минут. Выложить рыбу на подогретое блюдо, накрыть и оставить в теплом месте.

4 Слить сок от запекания в сотейник, оставив в форме овощи с грибами. Поставить на сильный огонь и готовить, пока объем соуса не уменьшится на две трети. Постоянно перемешивая, добавить небольшими кусочками оставшееся сливочное масло. Выложить овощи с грибами на блюдо с рыбой, полить приготовленным соусом.

Куриные грудки с пряной грушей



Андрей фото: Shebeko / Anmalla Eba / AF1473 studio / eadefwvz727 / iustan Yelichchev / Shutterstock.com

ИНГРЕДИЕНТЫ:

3 куриные грудки
4 груши

2 зубчика чеснока

2 ст. л. соевого соуса

2 ст. л. оливкового масла
пол-лимона

молотая корица

молотая паприка

кунжут для украшения

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 В соевый соус добавить сок половины лимона, масло и специи, хорошо перемешать.

2 В полученный маринад опустить грудки и оставить на ночь.

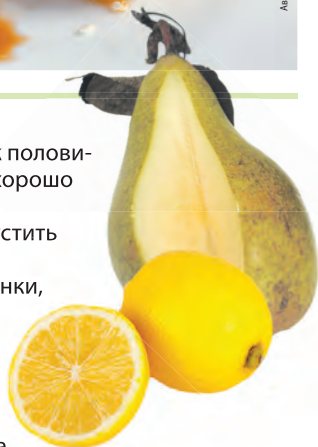
3 Груши разрезать на половинки, удалить косточки.

4 В форму с бортиками для запекания выложить грудки и половинки груш, залить маринадом, укутать фольгой и отправить в духовку на

20 минут при температуре 180 градусов.

5 Снять фольгу, увеличить температуру до 200 градусов и выпекать до образования золотистой корочки.

6 Перед подачей порезать грудки на кусочки наискосок, посыпать кунжутом. Подавать с зеленым салатом.



4 порции



143 ккал



50 минут+
ночь

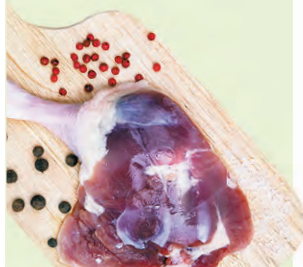
ЭТО ИНТЕРЕСНО

● В старину подарки дарили Деду Морозу, а потом, к счастью, традиция поменялась.

Утиные окорочка с чесноком и розмарином

ИНГРЕДИЕНТЫ:

4 утиных окорочка
5 зубчиков чеснока
0,5 стакана сливок
луковица
4 веточки розмарина
соль и перец по вкусу
растительное масло



4 порции



395 ккал



1,5 часа

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Утиные окорочка помыть и обсушить бумажным полотенцем. Чеснок порезать на кусочки, сделать надрезы на окорочках и вставить в них чеснок.

2 Посолить и поперчить окорочка, выложить в форму для запекания, смазанную растительным маслом. Полить половиной сливок и отправить в нагретую до 200 градусов духовку на 15 минут.

4 Перевернуть окорочка, полить оставшимися сливками и запекать еще 15 минут. После этого убавить температуру до 170-180 градусов, положить веточки розмарина и порезанную дольками луковицу, накрыть фольгой и томить



45 минут. Подавать с овощным гарниром.

КСТАТИ

• Можно заменить утку на индейку, только учтите, что время приготовления придется увеличить на 10-15 минут.

Курица в ореховой панировке

ИНГРЕДИЕНТЫ:

4 филе куриной грудки
2 яйца
1 стакан орехов (например, миндаля)
2 зубчика чеснока
соль
приправа для курицы с карри



4 порции



176 ккал



30 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Орехи измельчить в блендере вместе с чесноком, добавить масло, соль и приправу для курицы, перемешать.

2 Куриные грудки отбить.

3 Взболтать яйца. Обмакнуть каждый кусок курицы сначала в яйцо, а затем в ореховую смесь.

4 Противень застелить фольгой, поставить на него решетку и выложить грудки в панировке. Выпекать 20 минут при 200 градусах. Сразу подать на стол.



Постная праздничная лазанья



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 10-12 листов для лазаньи
- 150 г капусты
- 1 морковь
- 1 стакан чечевицы
- 3 стакана томатной пасты
- 4 ст. л. растительного масла
- итальянские специи
- соль по вкусу
- Для соуса**
- 3/4 стакана овсяных хлопьев
- 1 стакан воды
- 4 ст. л. растительного масла
- 3 ст. л. муки
- мускатный орех,
- соль по вкусу

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Чечевицу замочить на ночь. Утром слить воду и измельчить в блендере.
- 2** Капусту и морковь очень мелко нашинковать.
- 3** В сковороду налить масло, обжарить сначала морковь, затем добавить капусту и последней – чечевицу. Залить томатной пастой, довести до кипения, убавить огонь и тушить под крышкой 10 минут, добавить специи.
- 4** Готовим соус. Овсянку залить водой, дать постояться час, измельчить блендером, чтобы получились овсяные «сливки». Процедить через мелкое сито.
- 5** В сковороде нагреть масло, всыпать муку, слегка обжарить. Вливать мелкими порциями овсяные «сливки» и каждый раз размешивать, разбивая комочки. Должен получиться соус а-ля бешамель средней густоты.
- 6** Листы для лазаньи отварить в кипящей подсоленной воде 2 минуты, откинуть.
- 7** В смазанную маслом форму для запекания выложить 2-3 листа для лазаньи, сверху распределить треть овощной начинки, смазать соусом. Повторить слои еще дважды.
- 8** Накрывать лазанью последним слоем листов теста, смазать оставшейся четвертью соуса. Накрывать форму фольгой и отправить в нагретую до 180-200 градусов духовку на 25-30 минут.
- 9** Готовой лазанье дать постоять 10 минут. Подавать, украсив зеленью.



4 порции



124 ккал



1,5 часа + подготовка

Голубцы с кускусом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

12-15 капустных листьев
1 стакан кускуса
2 моркови
800 г помидоров
в собственном соку
специи по вкусу (паприка,
куркума, орегано)
растительное масло
соль по вкусу
зелень для украшения



КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Кускус отварить по рекомендации на упаковке.
- 2 Морковь натереть на средней терке, потушить с половиной специй с добавлением небольшого количества масла и воды. Смешать с кускусом.
- 3 Капустные листья отварить в кипящей подсоленной воде и остудить.
- 4 В каждый лист завернуть 1-1,5 ст. ложки начинки, плотно уложить в форму для запекания.
- 5 Помидоры в собственном соку измельчить, залить ими подогретые к запеканию голубцы, немного посо-



лить и посыпать оставшимися специями.
6 Запекать в разогретой до 180 градусов духовке в течение получаса.
7 При подаче украсить зеленью.

Картофель под постным соусом бешамель

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1,5 кг картофеля
2 луковицы
растительное масло
соль и перец по вкусу
зелень для украшения

Для соуса

3/4 стакана овсяных хлопьев
1 стакан воды
4 ст. л. раст. масла
3 ст. л. муки
мускатный орех,
соль по вкусу



КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Соус приготовить, как в рецепте на с. 30.
- 2 Картофель почистить и отварить до полуготовности в подсоленной воде.
- 3 Лук нарезать полукольцами, обжарить в растительном масле до мягкости.
- 4 Смазать форму для запекания маслом, выложить в нее картофель и лук, перемешать, залить соусом. Запекать в нагретой до 180 градусов духовке 20-30 минут. При подаче украсить рубленой зеленью.



Добродушная Желтая Собака любит все

яркое и натуральное, поэтому украшение праздничного стола подбирайте соответствующее:

- льняная или хлопчатобумажная скатерть теплых оттенков – желтого, оранжевого, красного, золотого;
- салфетки в этих же тонах, но темнее или светлее скатерти;
- композиции со свечами (свечи предпочтительны без ароматизаторов);
- веточки натуральной ели в глиняных горшочках;
- мандарины и апельсины;
- золотые елочные шары в прозрачных стеклянных вазах.

Идеи сервировки праздничного стола



Если вы делаете композицию сами, используйте в качестве декора засохшие ягоды на веточках (рябину, калину), шишки, красивые веточки. Хочется добавить зелени? Используйте листочки мяты и веточки розмарина.

Поскольку хозяйка 2018 года любит обильное угощение, но не терпит беспорядка, стоит предусмотреть порционную подачу блюд, чтобы не выставлять на стол сразу все, что приготовлено. Например, порционными могут быть закуски, горячее и десерт. Они будут появляться на столе, сменяя друг друга.

Лучшие сочетания напитков и блюд



Белое сухое вино

колбасы, морепродукты, птица, мягкий сыр

Белое полусладкое вино

морепродукты, речная рыба, птица, фрукты, мороженое

Белое сладкое вино

виноград, фрукты, мороженое



Красное сухое вино

твердый сыр, мясная нарезка, сладкие фрукты

Красное полусладкое вино

морепродукты, овощи, мороженое, шоколадный торт

Красное сладкое вино

красная рыба, красное мясо, несладкие фрукты



Коньяк

телятина, морепродукты, икра, фрукты, твердый сыр

Виски

красная рыба, морепродукты, виноград, шоколад, мягкий сыр

Водка

холодец, сало, мясное горячее, морепродукты



Шампанское полусладкое

орехи, шоколад, фрукты, птица, копчености, твердый сыр

Шампанское брют

икра, стейк

Шампанское сладкое

фрукты, десерты

«ПЛАНЕТА ЗДОРОВЬЯ»



- **32 СТРАНИЦЫ** полезной, достоверной и увлекательной информации
- **ЕЩЕ БОЛЬШЕ ПИСЕМ,** советов и рецептов от читателей
- **ИСТОРИИ** преодоления, любви, милосердия и взаимовыручки
- **СОВЕТЫ И КОНСУЛЬТАЦИИ** ведущих докторов и опытных психологов
- **ТАЙНЫ** женской красоты, здоровья и хорошего самочувствия раскрывают наши эксперты
- **ПОСЛЕДНИЕ НОВОСТИ МЕДИЦИНЫ**
- **КАЛЕНДАРЬ МАГНИТНЫХ БУРЬ**
- **ОБЗОР ЦЕН** доступных аналогов дорогих лекарств
- **КОНКУРСЫ**
- **СКАНВОРДЫ И СУДОКУ** логические задачи и головоломки

Журнал выходит 2 раза в месяц
ООО «ИД «КАРДОС» 16+ Реклама

**ПОДПИСКА!
ПОДПИСКА!
ПОДПИСКА!
ПОДПИСКА!**

**подписной индекс
в каталоге
«Почта России»
P2961**

ДОРОГИЕ ЧИТАТЕЛИ!

Продолжается **ПОДПИСКА** на 1-е полугодие **2018 года** на журнал «ПЛАНЕТА ЗДОРОВЬЯ pressa.ru». Оформить подписку до почтового ящика можно во всех почтовых отделениях связи и на сайте Почты России <https://podpiska.pochta.ru>

**Стоимость подписки на журнал
«ПЛАНЕТА ЗДОРОВЬЯ pressa.ru» на 1-е полугодие 2018 г.**

| | |
|------------------------|---------------------|
| 1 месяц (2 номера) | 46,81 руб.* |
| 6 месяцев (12 номеров) | 280,86 руб.* |

* Цены указаны по каталогу «Почта России» для жителей г. Москвы (с доставкой до почтового ящика). **ВНИМАНИЕ:** цена может незначительно меняться в зависимости от региона доставки. Уточняйте стоимость подписки в отделениях связи и на сайте <https://podpiska.pochta.ru>



ВНИМАНИЕ! ВСЕМ ПОДПИСАВШИМСЯ
на журнал «ПЛАНЕТА ЗДОРОВЬЯ pressa.ru» на 1-е полугодие 2018 г.
(с января по июнь) в подарок журнал из серии Чтимые иконы и чудотворные образы
«Владимирская икона Божией Матери» с освященной иконой (65x80мм)

ПОДАРОК**

** Подарок получает ВСЕ, кто оформит подписку на журнал «ПЛАНЕТА ЗДОРОВЬЯ pressa.ru» на 6 месяцев на 1-е полугодие 2018 г. по каталогу «Почта России», с одним из выпусков журнала «ПЛАНЕТА ЗДОРОВЬЯ pressa.ru», который выйдет в период с 1 января по 30 июня 2018 года.

**ВОЗНИКЛИ ВОПРОСЫ ПО ПОДПИСКЕ?
ЗВОНИТЕ В РЕДАКЦИЮ: 8 (495) 933-95-77 (доб. 237)**



НА СЛАДКОЕ

- **Рецепты**
- **Секреты приготовления**
- **Полезные советы**

Как мы и говорили, Желтая Земляная Собака – ужасная сладкоежка! Если и ваши вкусы такие же, есть все шансы подружиться с хозяйкой года. Кто-то готов потратить на десерты много времени, кто-то любит сладкое на скорую руку. В нашей подборке вы найдете рецепты и для первых, и для вторых. В помощники смело приглашайте детей, чтобы сказка для них началась чуть раньше, чем зазвучат куранты, а Дед Мороз разложит под нарядной елочкой долгожданные подарки.

Торт «Новогодний пломбир»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для бисквита

300 г муки
200 г сливочного масла
1 яйцо
150 г сахара
0,5 стакана сметаны
0,5 ч. л. соды
уксус для гашения

Для крема

200 г сливочного масла
500 мл молока
150 г сахара
1 ст. л. ванильного сахара
1 ст. л. крахмала

Для глазури

полплитки темного шоколада
50 г молока
20 г сливочного масла



8 порций



234 ккал



12 часов

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Все ингредиенты для теста должны быть комнатной температуры. Взбить миксером сливочное масло.
- 2 Всыпать сахар, потом добавить яйцо и сметану.
- 3 Погасить соду и ввести в полученную массу.
- 4 Продолжая взбивать тесто, по ложке добавлять муку.
- 5 Противень застелить пергаментом, переложить тесто (должен получиться слой в 1-1,5 см) и отправить в разогретую до 180 градусов духовку на 20 минут.
- 6 Для крема смешать крахмал с небольшим количеством молока. Оставшееся молоко вылить в сотейник, добавить сахар и нагреть до закипания, постоянно помешивая.
- 7 Убавить огонь, постепенно влить в основу крема крахмальную смесь, варить до загустения, остудить при комнатной температуре, затем 2 часа в холодильнике.
- 8 Размягченное сливочное масло для крема взбить, постепенно вводить в него заварной крем, в конце добавить ванильный сахар и перемешать до его растворения.
- 9 Остывший бисквит порезать на кубики, залить заварным кремом и осторожно перемешать. Форму для торта застелить пищевой пленкой. Выложить в нее бисквит в крем. Разровнять и отправить в холодильник на ночь.
- 10 Ингредиенты для глазури поставить в ковшике на водяную баню и растворить. Торт перевернуть на блюдо, полить остывшей глазурью и дать настояться не меньше часа. Украсить шоколадной крошкой.

Бананы в шоколаде

ИНГРЕДИЕНТЫ:

4-5 бананов
 плитка темного шоколада
 100 г орехов
 для украшения



4
порции



120
ккал



30
минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Бананы очистить от кожуры и порезать на 3-4 одинаковые части. Каждый кусочек надеть на деревянную шпажку.
- 2 Орехи измельчить.
- 3 Шоколад растопить на водяной бане.
- 4 Обмакнуть каждый кусок банана в шоколад, посыпать орехами, выложить на блюдо и остудить в холодильнике в течение 20 минут.



КСТАТИ

● *Этот десерт с огромным удовольствием готовят младшие члены семьи, если они уже ходят в школу. Вам только нужно будет помочь им растопить шоколад.*

Фруктовый салат «Елочка»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

4-5 киви
 драже в разноцветной глазури
 по желанию –
 взбитые сливки



2
порции



81
ккал



15
минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Киви разрезать на две части вдоль и вынуть мякоть столовой ложкой. Половинки нарезать на полукружочки.
- 2 Выложить ломтики киви на блюдо, формируя сначала контур елочки, а потом придавая ей объем.
- 3 В качестве новогодних шариков выступит разноцветное драже. Если хотите, чтобы елочка получилась «заснеженной», можно сначала украсить ее взбитыми сливками, а затем уже драже.





Авторы фото: from my plate of new ideas, NadyaBorland, Nymys Shuterstock.com и открытые интернет-источники

Праздничный венок

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для кольца

4 яичных белка

100 г сахара

100 г сахарной пудры

цедра и сок половинки лимона

щепотка соли

Для крема

250 г сыра маскарпоне

100 г жирных сливок

60 г сахарной пудры

фрукты и ягоды для украшения



4 порций



234 ккал



4 часа

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Отделить белки от желтков. В чистую сухую миску вылить белки, добавить щепотку соли и взбивать до состояния пены. Постепенно ввести сахар и взбить еще, пока масса не начнет давать устойчивые пики.

2 Добавить в массу сахарную пудру и лимонную цедру, последним влить сок половины лимона. Аккуратно перемешать до однородности.

3 Застелить противень пекарской бумагой, в центр поставить невысокий цилиндр из плотной бумаги. Вокруг цилиндра выложить белковую массу, помогая себе лопаточкой.

4 Отправить на полчаса в нагретую до 150 градусов духовку. Готовый корж остудить при комнатной температуре.

5 Для крема размять в миске маскарпоне, добавить сливки и сахарную пудру и взбить вручную. Как только в креме исчезнут комочки, перестать взбивать. Охладить.

6 Собирать десерт нужно перед подачей. Выложить белковое кольцо на блюдо, сверху распределить остывший крем, украсить кусочками фруктов и ягод.



Мандариновое наслаждение

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 10 мандаринов без косточек
- 5 ст. л. сахара
- 1 стакан воды
- 5-6 звездочек гвоздики
- 2 палочки корицы
- 1 звездочка бадьяна (по желанию)



4 порции



112 ккал



2 часа

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Мандарины очистить от кожуры и белых волокон, разобрать на дольки.
- 2** В сотейник насыпать сахар, положить специи и залить водой. Сварить жидкий сироп.
- 3** В кипящий сироп выложить дольки мандаринов, довести до кипения, снять с огня на 20 минут. Повторить этот шаг 5 раз, чтобы сироп сделался достаточно густым.
- 4** Охладить, переложить в банку с плотной крышкой, хранить в холодильнике.
- 5** Подавать как самостоятельное блюдо, в качестве сиропа к мороженому или к блинчикам.



Смузи из хурмы

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 0,5 кг сладкой хурмы
- 1 банан
- 1,5 стакана натурального йогурта
- 1 ст. л. мюсли



2 порции



98 ккал



7 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** У хурмы удалить листья и косточки, с бананов снять кожуру и порезать на кусочки.
- 2** Переложить фрукты в блендер, залить йогуртом, добавить мюсли, взбить до однородной массы.
- 3** Подавать в прозрачных бокалах.



Морковно-апельсиновый ароматный пирог

Автор: фото: Фабрикс, Алена Огороднико, Мелана Кухарова/Шutterstock.com и открытые интернет-источники

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста

- 200 г моркови
- 1 апельсин
- 2 яйца
- 300 г муки
- 100 г сахара
- 120 мл подсолнечного масла
- пакетик разрыхлителя
- соль

Для глазури

- 150 г сахарной пудры
- 3 ст. л. молока

Для украшения

- любые кислые ягоды

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Морковь натереть на средней терке, цедру апельсина – на мелкой.

2 Взбить яйца с сахаром до увеличения объема и белой пены. Добавить морковь, цедру, масло. Муку смешать с разрыхлителем, добавить в тесто, перемешать до однородного состояния.

3 Смазать маслом форму для выпечки, выложить тесто и отправить в нагретую до 180 градусов духовку на 40 минут. По окончании выпечки корж охладить и разрезать на две части.

4 Для глазури вскипятить молоко, снять с огня, постепенно всыпать сахарную пудру и взбить в течение 5 минут. Остудить.

5 Выложить на блюдо нижнюю часть пирога, покрыть глазурью, накрыть второй частью и снова покрыть глазурью. Пока поверхность не застыла, украсить кислыми ягодами – клюквой или красной смородиной.



8 порций



402 ккал



1 час

Шоколадное печенье с трещинками

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 стакан сахара
- 1 стакан муки
- 2 яйца
- 5 ст. л. растительного масла
- 4 ст. л. сахарной пудры
- 4 ст. л. какао-порошка
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 1 ч. л. ванильного сахара
- щепотка соли



4 порции



420 ккал



1 час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Взбить яйца с сахаром до пышной пены, добавить какао, масло, соль и ванилин, хорошо перемешать.
- 2** Смешать муку с разрыхлителем, добавить в яично-масляную смесь, замесить липкое тесто. Завернуть в пленку и отправить на час в холодильник.
- 3** От теста отделить кусочки столовой ложкой, скатать шарики, обвалять в сахарной пудре, выложить на застеленный пекарской бумагой противень на некотором расстоянии друг от друга. Выпекать при температуре 180 градусов 15-20 минут.
- 4** «Кракелюры», то есть трещинки, появятся во время выпекания. Остудить печенье на противне, выложить в корзинку.



Новогоднее крем-брюле

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 стакан жирных сливок
- 100 г вареной сгущенки
- орехи и сироп для украшения



2 порции



215 ккал



4 часа

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Взбить сливки в блендере до загустения. Добавить сгущенку и снова взбить.
- 2** Выложить массу в контейнер и поставить в морозилку на 3 часа. Каждые полчаса доставать и хорошенько размешивать, разбивая кристаллики льда.
- 3** Орехи подсушить в духовке.
- 4** Разложить мороженое в креманки, украсить орехами.





Автор: фото: Iuli Kozlovskiy, Alamy.com; Фото: Shutterstock.com и собственные материалы-источники

Кейк-попсы «Вкусные шарики»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 200 г песочного печенья
- 50 г цукатов
- 40 г лепестков миндаля
- 200 г белого шоколада
- 150 г сыра маскарпоне
- 50 г кокосовой стружки
- 70 г декоративной посыпки
- деревянные шпажки



8-10 порций



290 ккал



40 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Измельчить в блендере печенье. Слегка потолочь цукаты и миндаль, смешать с печеньем.
- 2** Постепенно вмешивать маскарпоне, чтобы получилась пластичная масса.
- 3** Сформировать из полученной массы шарики диаметром 4-5 см, в каждый воткнуть шпажку.
- 4** Поместить заготовки в холодильник на 1 час.
- 5** На водяной бане растопить белый шоколад. Кокосовую стружку смешать с декоративной посыпкой.
- 6** Охлажденные шарики покрыть с помощью кондитерской кисточки шоколадом, затем обмакнуть в смесь кокосовой стружки и посыпки. Установить шарики вертикально (например, воткнуть в хлеб или в миску с сахарным песком) до полного высыхания.

СОВЕТ

Готовые кейк-попсы могут храниться около недели. Для этого сложите их в плотно закрывающийся контейнер и поставьте в холодильник. Кстати, такое угощение стало очень модным подарком, особенно для семей с детишками.



НОВОГОДНИЕ НАПИТКИ

- **Рецепты**
- **Секреты приготовления**
- **Полезные советы**

Хотя в меню Нового года – 2018 много мясных блюд, увлекаться крепкими напитками все-таки будет немодно. Лучше отдать предпочтение вину и безалкогольным морсам. После прогулки и фейерверка можно сварить глинтвейн, чтобы согреться. Популярными будут также чай с новогодними добавками. Словом, выбирать есть из чего. Загляните в следующий раздел и убедитесь в этом сами.



Арт: Фотостудия «Фотос», Валерия Алтункова, Вера Набаскер, Africa Studio/Shutterstock.com и открытые интернет-источники

Классический глинтвейн

ИНГРЕДИЕНТЫ:

бутылка красного сухого вина
0,5 стакана сахара
170 мл воды
1 апельсин
7 бутонов гвоздики
2 палочки корицы
звездочка бадьяна по желанию



4 порции



91 ккал



20 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Из воды и сахара сварить жидкий сироп, добавить корицу, прокипятить.
- 2 Из половины апельсина выжать сок, добавить в сироп. Положить туда же бутоны гвоздики и бадьяна, еще раз прокипятить.
- 3 Влить вино, нагреть, но не кипятить.
- 4 Бокалы или стаканы согреть горячей водой. Вторую половину апельсина порезать на дольки, разложить по бокалам.
- 5 Разлить глинтвейн, при желании добавить в бокалы палочки корицы. Подавать горячим.

НА ЗАМЕТКУ

● Если перечисленные ингредиенты (за исключением воды и сахара) красиво упаковать и приложить новогоднюю открытку с рецептом, получится замечательный новогодний подарок!

ЭТО ИНТЕРЕСНО

Глинтвейн придумали еще в Древнем Риме. И тогда же стало понятно: кипятить вино для такого напитка не надо, это очень портит вкус и аромат.

Глинтвейн из белого вина

ИНГРЕДИЕНТЫ:

бутылка сухого
белого вина
2 апельсина
5 ст. л. сахара
0,5 стакана воды
палочка корицы
3 см корня имбиря
кардамон
бадьян по желанию



3
порции



98
ккал



15
минут

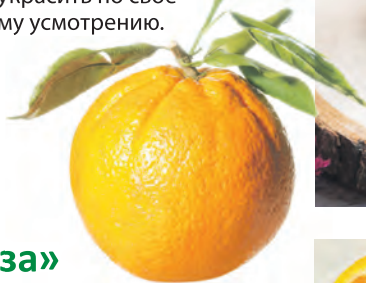
КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 В сотейнике воду смешать с сахаром, добавить специи, поставить на огонь, довести до кипения.

2 Порезать один апельсин на произвольные кусочки, добавить в сироп, проварить 2 минуты.

3 Добавить вино, прогреть все вместе (но не кипятить!), процедить и разлить по бокалам.

4 Второй апельсин порезать на дольки, разложить их по бокалам, украсить по своему усмотрению.



Коктейль «Мимоза»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

бутылка шампанского
1 стакан апельсинового
сока
апельсин для украшения
100 г апельсинового
ликера



4
порции



101
ккал



5
минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Апельсин порезать на дольки или четвертькружочки.

2 По бокалам поровну разлить ликер и апельсиновый сок. Последним разлить охлажденное шампанское.

3 Перед подачей украсить бокалы кусочками апельсина.



Пряный имбирный чай

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 ч. л. сухого черного чая
1 ч. л. свежего имбиря
1 ст. л. меда
вода



1 порция



23 ккал



15 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Чай заварить 200 г кипятка.
- 2 Измельченный имбирь залить 100 г воды, нагреть и довести до кипения.
- 3 Процедить имбирный отвар, соединить с чаем, добавить мед и подать в красивой кружке с новогодним узором или в вашей любимой чашке.



Праздничный кофе

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 десертная ложка
молотого кофе
200 г воды
1 ст. л. меда
1 палочка корицы
молоко по вкусу
щепотка молотого
кардамона

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Корицу измельчить, смешать с кофе и сварить вашим любимым способом.
- 2 В горячий кофе добавить кардамон и мед, размешать до растворения.
- 3 Налить в чашку, добавить молоко по вкусу.



1 порция



205 ккал



5 минут



ПОЛЕЗНАЯ ГАЗЕТА О ЗАГОРОДНОЙ ЖИЗНИ



Газета выходит 2 раза в месяц

ООО «ИД «КАРДОС» 12+ Реклама

ВСЕМ ПОДПИСАВШИМСЯ
на газету «ДАЧА pressa.ru»
на 1-е полугодие 2018 г.
(с января по июнь)



В ПОДАРОК**
5 пакетиков
семян

** Подарок получают ВСЕ, кто оформит подписку на газету «ДАЧА pressa.ru» на 6 месяцев на 1-е полугодие 2018 г. по каталогу «Почта России», с одним из выпусков газеты «ДАЧА pressa.ru», который выйдет в период с 1 января по 30 июня 2018 года.

ПОДПИСКА!
ПОДПИСКА!
ПОДПИСКА!
ПОДПИСКА!

подписной
индекс
в каталоге
«Почта России»

P2940

ДОРОГИЕ ЧИТАТЕЛИ!

Продолжается **ПОДПИСКА** на 1-е полугодие
2018 года на издание «ДАЧА pressa.ru».

Оформить подписку до почтового ящика можно
во всех почтовых отделениях связи и на сайте
Почты России <https://podpiska.pochta.ru>

**Стоимость подписки на «ДАЧА pressa.ru»
на 1-е полугодие 2018 г.**

1 месяц (2 номера)

45,37 руб.*

6 месяцев (12 номеров)

272,22 руб.*

* Цены указаны по каталогу «Почта России» для жителей г. Москвы (с доставкой до почтового ящика).
ВНИМАНИЕ: цена может незначительно меняться в зависимости от региона доставки. Уточняйте
стоимость подписки в отделениях связи и на сайте <https://podpiska.pochta.ru>

ВОЗНИКЛИ ВОПРОСЫ ПО ПОДПИСКЕ?

ЗВОНИТЕ В РЕДАКЦИЮ: 8 (495) 933-95-77 (доб. 237)



ВКУСНЫЕ УКРАШЕНИЯ НОВОГОДНЕЙ ЕЛОЧКИ

- **Рецепты**
- **Секреты приготовления**
- **Полезные советы**

Мода на съедобные украшения для елочки, существовавшая 100 лет назад, в начале XXI века снова вернулась, и держится уже несколько сезонов. Этот год – не исключение. Печенье, пряники, конфеты, орешки отлично подходят для развешивания на колючих веточках. У них есть и еще один плюс: как правило, такие украшения чудесно пахнут корицей, гвоздикой, анисом и другими пряностями. Ароматы волшебства окутают ваш дом и создадут праздничное настроение. А уж как будут рады ребята!



Пряничные фигурки

ИНГРЕДИЕНТЫ:

| |
|--|
| 600 г муки |
| 200 г сливочного масла |
| 3 яйца |
| 180 г сахара |
| 200 г меда |
| 150 г сахарной пудры |
| корица, кардамон, имбирь, кориандр, мускатный орех в виде порошка |
| 1 ч. л. разрыхлителя |
| 1 ст. л. какао-порошка |
| пищевые красители |
| щепотка соли |



15-20
штук



333
ккал



2
часа

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 В сотейнике смешать сахар, какао-порошок, мед и размягченное сливочное масло, нагреть до растворения сахара. Остудить до тех пор, пока руки смогут терпеть температуру смеси, добавить яйцо, муку с разрыхлителем и соль. Вымесить гладкое тесто. Завернуть в х/б полотенце и оставить отдохнуть на ночь или на день.

2 Раскатать тесто в пласт 3-5 мм толщиной (лучше сразу на пекарской бумаге, так будет проще переносить на противень), вырезать фигурки и отправить в нагретую до 180-200 градусов духовку на 15 минут.

3 Готовые фигурки переложить на ровную деревянную поверхность, пока горячие – сделать отверстия для декоративного шнура при помощи коктейльной трубочки. Остудить.

4 Отделить белки от желтков и начать взбивать, постепенно вводя сахарную пудру. Масса будет готова, когда по ней можно будет провести ложкой и след на поверхности продержится 8-10 секунд.

5 Часть белковой массы окрасить красителями, разложить ее по фунтикам из пекарской бумаги и раскрасить пряники.

6 Когда глазурь высохнет, в отверстия вставить декоративный шнурок или ленточку и развесить на елке.

Марципановые сладости

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г марципановой массы
100 г сахарной пудры
красный пищевой краситель



20
штук



274
ккал



35
минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Смешать марципан и сахарную пудру. Разделить на две части, в одну добавить несколько капель красного красителя, хорошо перемешать.

2 Оторвать от белой и красной массы по кусочку величиной с перепелиное яйцо, скатать из них колбаски одинаковой толщины. Перекрутить колбаски между собой и аккуратно прокатать между ладоней.

3 Полученную двухцветную колбаску скрутить в спираль, воткнуть в нее пластмассовую или деревянную шпажку. Подвесить на елку, упаковав в прозрачную слюду.



Миндальные конфеты

ИНГРЕДИЕНТЫ:

100 г полугорькой шоколадной глазури
100 г миндальной стружки
2-3 ст. л. ликера «Амаретто»



20
штук



316
ккал



1 час
20 минут

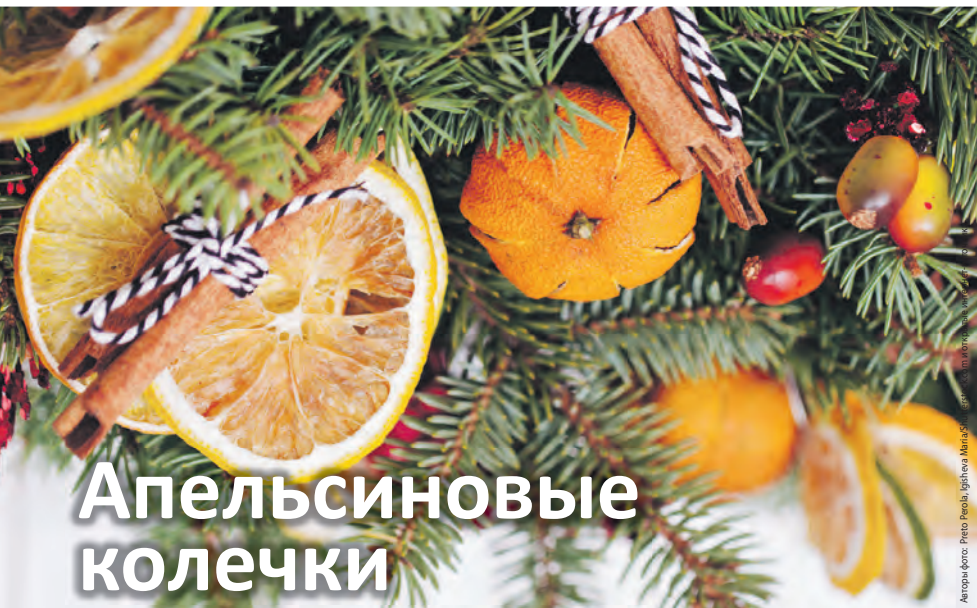
КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Глазурь расплавить на водяной бане (следите, чтобы вода не кипела сильно), смешать с ней миндальную стружку и ликер.

2 На бумагу для выпекания выложить чайной ложкой горочки из массы и оставить застывать.

3 Чтобы подвесить конфеты на елку, нужно запаковать каждую по отдельности в слюду и завязать красивой ленточкой. В качестве слюды отлично подойдет рукав для запекания, его нужно просто разрезать на квадратики нужного размера.





Автор фото: Photo Press, Издательство Манусъ

Апельсиновые колечки

ИНГРЕДИЕНТЫ:

3-4 апельсина

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Нарезать апельсины вместе с кожурой колечками толщиной 3-4 мм. Промокнуть каждое колечко бумажным полотенцем.

2 Застелить противень пекарской бумагой, разложить на нем колечки апельсина и отправить в нагретую до 150 градусов духовку на 3-4 часа. Время от времени проверять, чтобы апельсин не подгорел.

3 Продеть сквозь образовавшиеся отверстия декоративный шнурок, украсить елочку.

ИДЕЯ

Из засушенных таким образом апельсинов можно собрать целую гирлянду. А если привязать к каждому колечку по палочке корицы, новогоднее украшение станет еще более ароматным.

КСТАТИ

Сушеными апельсинами можно также украсить подсвечники, использовать для создания рождественских венков и просто развешивать в качестве новогоднего украшения. В пищу их употреблять после праздников уже не рекомендуется, но зато в следующий раз у вас снова будет возможность заняться приятными предновогодними хлопотами.



4 часа
30 минут



РОЖДЕСТВЕНСКАЯ ТРАПЕЗА

- **Рецепты**
- **Секреты приготовления**
- **Полезные советы**

Блюда для рождественского стола создаются по особым традиционным рецептам. Благодаря этому укрепляется связь между поколениями, появляется духовное единение семьи, особенно если готовиться к празднику принято всем вместе. Сочиво, гусь в яблоках, пироги и расстегаи, кексы, душистый взвар – рождественский стол не такой легкомысленный, как новогодний. Зато он очень теплый и душевный. Попробуйте сами!



Андрей Фомин - Shutterstock, Сергей Мезвинцев, Aljalla/Gettyimages.com и открытые интернетисточники

Рождество – один из самых великих праздников, и подготовка к нему начинается задолго до наступления торжественного дня. Для верующих ожидание рождественской радости стартует 28 ноября – именно в этот день всегда начинается Рождественский пост.

Поэтому для тех, кто пост соблюдает, новогодняя трапеза ограничена только постными блюдами. Настоящий пир можно устроить только на Рождество.

Светлый праздник от сочельника до Рождества



До первой звезды

Но перед праздничным застольем верующих ждет самое строгое воздержание – Рождественский сочельник, 6 января. В этот день, в ожидании великого события, принято отказываться даже от постной пищи. Поеть можно только после появления первой звезды, да и то лишь постные кушанья. Для этого готовят специальные блюда: кутью, сочиво, коливо. Все это – каша с добавлением изюма, мака, меда. Сегодня существует множество рецептов приготовления этих традиционных блюд из риса, перловки, даже чечевицы, но классическая рождественская кутья готовится из цельных зерен пшеницы. В преддверии великой радости обязательно посещали церковную службу и причащались. В этом и заключается главная подготовка к Рождеству.

КСТАТИ

Кутья, коливо, сочиво – блюда с символическим смыслом. Главный компонент этих блюд – зерно, а оно является символом вечной жизни и перерождения. Как семена, попадая в землю, дают новую жизнь, так и дух человека возрождается после погребения. Употребляя в пищу кутью, человек символически становится частицей нескончаемого круговорота жизни.



**Как
менялись
традиции**

Рождественские елки в России наряжали до 1918 года – к этому времени советская власть достаточно укрепилась и стала искоренять старые традиции. В итоге в середине 20-х годов полностью запретили празднование Рождества. Под запрет попала и рождественская елка. В середине 30-х руководители Страны Советов поняли, что праздник, подобный Рождеству, народу все-таки нужен. Так елка снова вернулась к россиянам, правда, теперь под именем новогодней. И праздновать теперь следовало не рождение Иисуса, а наступление нового советского года. Вифлеемскую звезду заменили на идеологически выдержанную пятиконечную. Правда, никаких выходных в честь празднования Нового года тогда не полагалось. Праздник Рождества был «реабилитирован» только в конце 80-х годов XX века.



Обильная трапеза

7 января, после долгого поста, благословлялась обильная трапеза. Здесь уж хозяйки могли проявить свое кулинарное мастерство в полной мере. На рождественской трапезе стол ломился от угощения. Всевозможные мясные и рыбные закуски, студень, гусь или утка с яблоками, кролик в сметане, расстегаи, кулебяки, курники, прочие пироги с самыми

разнообразными начинками... Все рождественские блюда даже перечислить невозможно. Рождественским вечером начиналось колядование. С колядками веселье группы людей отправлялись к родственникам и соседям. За свои «выступления» колядовщики получали в награду угощение.





Козули

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 0,5 стакана ржаной муки
- 1 стакан пшеничной муки
- 0,5 стакана сахара
- 50 г сливочного масла
- щепотка соды
- 2 яйца
- соль
- мускатный орех
- корица
- имбирь
- 50 г сахарной пудры
- сок лимона



8-10 порций



350 ккал



2 часа

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Растопить на сковороде сахарный песок до карамели. Не перемешивать, чтобы не появились твердые кристаллы. Когда белые крупинки исчезнут, влить 2-3 ст. л. кипятка. Добавить кусочки сливочного масла. Когда оно растает, всыпать около 0,5 стакана пшеничной муки. Размешать лопаткой, уплотнить и собрать комками. Остудить до 70 градусов.
- 2** В отдельной посуде взболтать 1 яйцо и 1 желток.
- 3** Просеять по 0,5 стакана ржаной и пшеничной муки. Всыпать корицу, мускатный орех и имбирь, соль, соду.
- 4** Добавить карамельное тесто в мучной состав и замесить тесто до однородности.
- 5** Скатать шарик, обернуть пленкой, отставить минут на 30.
- 6** Раскатать лепешку толщиной 2-3 мм. Формочками для печенья вырезать фигурки животных, выложить на противень, застеленный бумагой. Выпекать в разогретой духовке 7-12 минут при температуре 190 градусов.
- 7** Для глазури миксером взбить белок и около 50 г сахарной пудры. Можно установить емкость над паровой баней и взбивать 4-5 минут – так глазурь получится плотнее. В конце взбивания растереть с несколькими каплями лимонного сока. Можно добавить пищевой краситель. Покрывать глазурью остывшие козули.

Сочиво

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 стакан шлифованной пшеницы
- 3 стакана воды
- 1 ст. л. сахара
- 50 г мака
- 50 г изюма
- 50 г грецких орехов
- 3 ст. л. меда
- щепотка соли



4-6 порций



180 ккал



1 час
20 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Пшеницу промыть, залить 2 стаканами холодной воды и варить 30 минут, добавить соль и сахар, варить еще 20 минут.

2 Мак промыть, залить холодной водой (на палец сверху) и варить 30 минут на медленном огне. Слить лишнюю воду, перетереть мак с сахаром с помощью деревянной ступки и пестика или блендера.

3 Изюм залить кипятком на 20 минут, затем просушить.

4 Орехи измельчить и немного прокалить на сухой сковороде.

5 Смешать горячую пшеницу, мак, орехи и сухо-



фрукты, полить жидким медом или медовой водой – «сытой».

Колядки с картошкой и окороком

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 стакан пшеничной муки
- 1 стакан ржаной муки
- 1 стакан простокваши
- соль по вкусу
- 150 г копченого окорока
- 200 г картошки
- 1 луковица
- растительное масло
- сливочное масло (для смазывания)



10-12 порций



190 ккал



1 час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Муку ржаную, пшеничную, соль, 1 ст. л. растительного масла смешать с простоквашей. Вымесить тесто. Положить в пакет и оставить на полчаса в теплом месте.

2 Окорок и лук мелко порезать, обжарить на растительном масле.

3 Картошку порезать ломтиками, обжарить на растительном масле.

4 Тесто разделить на 10-12 частей, каждую раскатать в лепешку. Выложить начинку, слепить колядки. Выложить их на застеленный бумагой и смазан-



ный маслом противень. Выпекать 20-30 минут в разогретой до 190-200 градусов духовке. Готовые колядки смазать растопленным сливочным маслом.



Автор фото: Dan1930, iStockphoto.com; Ринна Бондариенко/ Shutterstock.com; iStockphoto.com; iStockphoto.com

Традиционный рождественский гусь

ИНГРЕДИЕНТЫ:

гусь, примерно 4 кг

4-5 яблок

2 ст. л. горчицы

1 ст. л. меда

1 ст. л. лимонного сока

соль и перец по вкусу

сушеные травы (орегано, душица, розмарин, паприка, чеснок) по вкусу

СОВЕТ

Подайте яблоки в качестве гарнира или намажьте на мясо, как соус. Это очень вкусно!



6 порций



350 ккал



5 часов

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Подготовить птицу: вымыть теплой водой, удалить остатки перьев, срезать кончики крыльев, удалить жировые прослойки и гузку. Промокнуть гуся салфеткой, на грудке сделать надрезы острым ножом, чтобы мясо лучше промариновалось.

2 Приготовить маринад: смешать горчицу, мед, травы, сок лимона и соль. Этой смесью натереть тушку и внутри и снаружи, не пропуская ни одного сантиметра.

3 Завернуть гуся в фольгу или пищевую пленку и отправить мариноваться на сутки в прохладном месте.

4 Промаринованную птицу надо нафаршировать яблоками. Лучше всего подходят яблоки кислых или кисло-сладких сортов. Каждое разрезать на 4 части, удалить сердцевину. Плотно набить ими гуся, брюшко сколоть зубочистками или сшить прочной ниткой.

5 Положить тушку на противень, на дно, чтобы мясо не подгорало, налить 250 мл воды, накрыть фольгой или упаковать в рукав для запекания. Отправить в духовку.

6 Время запекания зависит от веса. Ориентировочно 1 час на каждый килограмм. Запекать сначала 30 минут при температуре 190 градусов. Потом убавить до 160 градусов. За 30 минут до окончания фольгу снять и полить гуся образовавшимся соком. Запекать до появления румяной корочки.

Фаршированная грудка индейки, приправленная гремолатой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

800 г филе грудки индейки
12 ломтиков бекона
3 помидора
пучок петрушки
цедра большого лимона
4-6 зубчиков чеснока
соль, перец



4 порции



111 ккал



1 час 25 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Духовку разогреть до 250 градусов. Форму для запекания смазать салом. Сделать гремолату: измельчить петрушку с чесноком и цедрой лимона.
2 Грудку посолить и поперчить со всех сторон. Сделать надрезы через каждые 2 см, чтобы получилась «гармошка». В каждый надрез положить ломтик бекона и кружочки помидоров по обе стороны от него. Приправить половиной гремолаты. Связать «гармошку» ниткой, чтобы она не развалилась. Отправить в духовку, первые 10 минут запекать при высокой температуре, затем снизить ее до 150



градусов и оставить еще на 20 минут.

3 Вынуть блюдо из духовки, присыпать оставшейся гремолатой, накрыть фольгой и оставить отдохнуть минут на 10. Подать на стол, удалив нить.

Рождественский омлет

ИНГРЕДИЕНТЫ:

3 яйца
4 ломтика хлеба
100 г молока
зелень петрушки
сливочное масло для жарки
соль и перец



4 порции



171 ккал



10 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Яйца взбить в миске с молоком, солью и перцем. Мелко порубить петрушку, вмешать в яичную смесь.
2 В кусочках хлеба вырезать фигурки при помощи формочек для печенья.
3 Растопить на сковороде сливочное масло, выложить на сковороду хлеб, обжарить с одной стороны, перевернуть. Серединки заполнить яичной смесью, убавить огонь до минимума, держать на сковороде до готовности омлета.





Автор фото: NoChochka, Babara Dudziska, Alamy, Barmayan/Shutterstock.com и другие интернет-источники

Утка с красной капустой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 4 утиных окорочка
- 150 мл сухого красного вина
- 12 черносливин без косточек
- 8 веточек тимьяна
- 100 г варено-копченой грудинки
- 1 кг краснокочанной капусты
- большое зеленое яблоко
- луковица
- 2 зубчика чеснока
- 1 ст. л. коричневого сахара
- 1 ст. л. яблочного уксуса
- оливковое масло
- соль, перец



4 порции



140 ккал



1,5 часа

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Утиные ножки натереть солью и перцем. Наколоть кожу в нескольких местах, выложить в форму для запекания, сверху положить тимьян. Поставить в духовку на 20 минут при температуре 200 градусов, затем убавить температуру до 160 градусов и готовить 40 минут. Периодически поливать ножки выделившимся соком.
- 2** Вынуть форму из духовки, ложкой аккуратно вычерпать жир. Положить чернослив и добавить красное вино. Снова поставить в духовку и готовить, пока вино не выпарится наполовину.
- 3** Смазать сковороду оливковым маслом, обжарить лук и чеснок, порезанные мелкими кубиками, добавить грудинку, нарезанную кубиками. Обжарить 3 минуты. Выложить тонко нашинкованную капусту, обжарить, помешивая, 5-7 минут. Влить уксус и готовить еще 5 минут.
- 4** Подлить к капусте 150 мл воды и тушить 15 минут. За 5 минут до готовности добавить кусочки яблока и приправить.
- 5** На блюдо выложить капусту, сверху утиные окорочка и чернослив и сразу же подать на стол.



Пряный кролик с маслинами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

| |
|--------------------------------|
| 3 кг кролика |
| 1 ст. л. белого винного уксуса |
| 100 мл оливкового масла |
| 2 средние красные луковицы |
| головка чеснока |
| 200 г помидоров черри |
| банка маслин |
| 4-5 веточек тимьяна |
| 2 веточки розмарина |
| 250 мл белого сухого вина |
| 0,5 ч. л. коричневого сахара |



6-8 порций



152 ккал



2 часа
10 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Замочить кролика на 2 часа в холодной воде с уксусом. Вынуть, обсушить, нарезать на порционные куски и каждый натереть солью и перцем.
- 2 Обжарить на разогретой сковороде, смазанной оливковым маслом, по 2-3 минуты с каждой стороны. Добавить к кролику лук, нарезанный полукольцами, и раздавленный чеснок. Обжаривать еще 2-3 минуты.
- 3 Добавить черри и маслины, перемешать. Ввести розмарин, тимьян и сахар. Перемешать, влить вино, прогреть 1 минуту.



- 4 Накрыть сковороду крышкой или фольгой, поставить в духовку на 20 минут. Вынуть, дать 10 минут постоять и подать на стол.

Баранина с гречкой и белыми грибами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

| |
|--------------------------------|
| 2,5 кг бараньей ноги без кости |
| 1 стакан гречки |
| 1 луковица |
| 1 морковь |
| 5 зубчиков чеснока |
| 100 г сушеных белых грибов |
| 1 ст. л. оливкового масла |
| половина пучка петрушки |
| соль, перец по вкусу |



10 порций



187 ккал



2 часа
30 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Грибы залить 0,5 л горячей воды. Минут через 5-7 вынуть, порезать на кусочки, обжарить с луком и морковью 5 минут, помешивая. Посолить, поперчить, снять с огня.
- 2 Грибной настой влить в кастрюлю, довести до кипения, всыпать гречку. Варить под крышкой 20 минут, перемешать с грибами и зеленью, остудить.
- 3 Внутри мясо натереть чесноком и перцем. Выложить гречку с грибами, скатать в рулет, плотно обвязать, края заколоть зубочистками. Натереть рулет перцем, солью и оливко-



- вым маслом, уложить в духовку на решетку.
- 4 Запекать 1,5 часа при температуре 190 градусов. Вынуть из духовки, накрыть фольгой и оставить на 10 минут. Перед подачей снять шпагат и нарезать мясо кусками 2 см толщиной.



Андрей Фролов - фотобанк.Портрет, Mikhail Kabanov/PhotoBank.com и исторические интерьеры - Космолина

Традиционные расстегаи с рыбой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 кг муки
- 1,5-2,5 стакана воды или молока
- 4 яйца
- 25 г дрожжей
- 100 мл растительного масла
- 50 г сахара
- 1 кг рыбы (судак, горбуша, сиг, лосось)
- 300 г мелкой рыбы (салака, окунь, плотва)
- 100 г сливочного масла
- 1 луковица
- укроп
- соль и перец

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Для теста в глубокую посуду влить воду или молоко, подогреть до 30-37 градусов, растворить дрожжи, добавить сахар, соль, 3 яйца. Все тщательно перемешать, всыпать просеянную муку и замесить тесто.
- 2** Месить тесто до тех пор, пока оно не станет однородным и не начнет отставать от рук. Затем добавить подогретое масло, еще раз вымесить тесто, переложить в посуду и смазать маслом или присыпать мукой, закрыть крышкой или плотной тканью и поставить в теплое место на 1,5-2 часа. В течение этого времени тесто надо 1-2 раза обмять.
- 3** Мелкую рыбу очистить, выпотрошить, пропустить через мясорубку вместе с луком, добавить масло, измельченный укроп, посолить и поперчить по вкусу, перемешать.
- 4** Тесто раскатать в ровный пласт толщиной 0,5-0,8 см и с помощью круглой выемки нарезать на кружки диаметром 10-15 см. На середину каждого кружка положить фарш из мелкой рыбы, сверху – тонкий кусочек сырой подсоленной крупной рыбы. Края теста приподнять и плотно соединить, оставив в середине отверстие.
- 5** Подготовленные расстегаи выложить на смазанный маслом противень и поставить в теплое место на 15-20 минут, затем смазать яйцом (можно развести водой) и выпекать в течение 25-30 минут при 180-190 градусах. Готовые расстегаи смазать сливочным маслом и сразу подавать на стол.



15-20 порций



230 ккал



2 часа 30 минут

Московские расстегаи с мясом и яйцом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста

400 г муки
20 г свежих дрожжей или
1 ч. л. сухих
1 ст. л. сахара
30 г сливочного масла
2 яйца (1 для смазывания)
щепотка соли
130 мл воды

Для начинки

700 г свинины
2-3 яйца
соль, перец
50 г сливочного масла
растительное масло
мясной бульон



12-15
порций



250
ккал



2
часа

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Просеять муку. Развести дрожжи в теплой воде, добавить сахар, муку, перемешать и оставить на 30 минут. К опаре добавить оставшуюся муку, растопленное сливочное масло, чуть взбитое яйцо, соль. Замесить тесто. Оставить в теплом месте, обмять 2 раза.
- 2 Мясо нарезать, обжарить. Пропустить через мясорубку, добавить нарезанные вареные яйца. Посолить и поперчить.
- 3 Тесто разделить на 12-15 шариков, дать чуть подняться, затем слепить лепешки толщиной 4-5 мм.
- 4 На каждую лепешку выложить по 1 ст. л. начинки.



- Края защипать, оставив в центре отверстие. Выложить на смазанный маслом противень и оставить минут на 15.
- 5 Смазать взбитым яйцом и выпекать 15 минут при 190-200 градусах.
 - 6 В каждый готовый расстегай положить кусочек сливочного масла и влить немного бульона.

Ленивые расстегаи

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 г муки
100 г сливочного масла
120 мл молока
2 яйца
2 филе куриной грудки
луковица
1 желток
0,5 стакана риса
2 ч. л. сухих дрожжей
2 ст. л. сахара
соль и перец по вкусу



8-10
порций



200
ккал



2
часа

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Растворить дрожжи, 2 ст. л. муки и сахар в теплом молоке, оставить на 1 час. В получившуюся опару добавить яйца, соль, остальную муку и растопленное сливочное масло. Замесить тесто. Дать ему подняться, периодически обминать.
- 2 Отварить и порезать курицу, отварить рис, порезать лук. Смешать, добавить соль и перец по вкусу.
- 3 Тесто разделить на части и раскатать. На каждую лепешку положить начинку.
- 4 Защипнуть края с двух сторон, оставив отверстие посередине.



- 5 Выложить пирожки на противень, смазать их желтком и выпекать в духовке в течение 20-30 минут при 180 градусах. В отверстие каждого расстегай положить по кусочку сливочного масла.



Зимний сбитень

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 В одной половине воды отварить облепиху в течение 15 минут, процедить через сито.

2 В оставшуюся половину воды добавить нарезанный кусочками апельсин, имбирь и специи, проварить 15 минут, снимая пену.

3 В облепиховый отвар добавить мед, размешать, соединить со второй половиной сбитня. Подавать горячим.

КСТАТИ

• В сбитень можно добавлять любые лечебные травы: ромашку, мяту, чабрец, пион, листья смородины. И без того полезный напиток станет настоящей вкусной аптечкой.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 л воды
150 г облепихи
1 апельсин
2 см корня имбиря
150 г меда
корица и гвоздика
по вкусу

СОВЕТ

Мед в сбитень добавляйте, когда напиток уже снят с огня. При кипячении он теряет большую часть своих полезных свойств.



4 порции



56 кКал



40 минут



Взвар с сухофруктами

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Сварить яблоки в 500 г воды в течение 15 минут.

2 Груши отварить во второй половине воды вместе с корицей и гвоздикой.

3 Отвары процедить, смешать. Оставить несколько кусочков яблока и груши для украшения. Остальные фрукты измельчить в блендере, добавить в полученный взвар, положить мед по вкусу, перемешать.

4 По стаканам или чашкам разложить целые фрукты, разлить взвар.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 литр воды
100 г сушеных яблок
100 г сушеных груш
2 палочки корицы
5-6 бутонов гвоздики
мед по вкусу



4 порции



44 кКал



30 минут

Горячий шоколад

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1,5 л молока
0,5 л сливок
250 г молочного шоколада
без добавок
зефирки для украшения
сахар по желанию



6
порций



154
ккал



15
минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Молоко и сливки довести до кипения в сотейнике, снять с огня.
- 2 Добавить в молоко поломанный на кусочки шоколад и размешать до полного растворения. При желании добавить сахар.
- 3 Разлить по чашкам, украсить зефирками.

СОВЕТ

Если вы готовите горячий шоколад для взрослых, можно добавить в него 2-3 столовые ложки темного рома – для праздничного аромата и настроения.



Рождественский пунш

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 л яблочного сока
цедра половины
апельсина
0,5 ч. л. молотой
корицы
5-6 бутонов гвоздики
мускатный орех по вкусу
4 палочки корицы



4
порции



84
ккал



25
минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Цедру апельсина, корицу, гвоздику и мускатный орех перемешать, выложить на сложенную вдвое марлю, завязать в узелок.
- 2 В сотейник налить яблочный сок, довести до кипения, положить узелок со специями и варить 15 минут.
- 3 Дать напитку настояться в течение 5-7 минут, вынуть узелок со специями.
- 4 Разлить напиток по бокалам, в каждый положить палочку корицы.



Авторы фото: А. Зинавьева, Людмила Уаеменко, Marie C Fields, Oksana Mirna, Arunas Gabalis / Shutterstock.com и собственные интернет-источники

ДОРОГИЕ ЧИТАТЕЛИ!

Продолжается **ПОДПИСКА**
на 1-е полугодие 2018 года
на журнал «Домашний повар».

Оформить подписку до почтового
ящика можно во всех почтовых
отделениях связи и на сайте Почты
России <https://podpiska.pochta.ru>

**Стоимость подписки
на «Домашний повар»
на 1-е полугодие 2018 г.**

1 месяц (1 номер)

27,81 руб.*

6 месяцев (6 номеров)

166,86 руб.*

**ПОДПИСКА!
ПОДПИСКА!
ПОДПИСКА!
ПОДПИСКА!**

подписной
индекс
в каталоге
«Почта России»
П5927

* Цены указаны по каталогу «Почта России» для жителей г. Москвы (с доставкой до почтового ящика). ВНИМАНИЕ: цена может незначительно меняться в зависимости от региона доставки. Уточняйте стоимость подписки в отделениях связи и на сайте <https://podpiska.pochta.ru>

ООО «ИД «КАРДОС» 12+

Темы журнала «Домашний повар» в 1-м полугодии 2018 года**

| | | |
|---------|---------------------------------|----------------------|
| Январь | Блины | в продаже с 15.01.18 |
| Февраль | Постные рецепты | в продаже с 19.02.18 |
| Март | Пасхальный стол | в продаже с 19.03.18 |
| Апрель | Котлеты, кебабы, тефтели, зразы | в продаже с 16.04.18 |
| Май | Летние рецепты | в продаже с 14.05.18 |
| Июнь | Ягоды | в продаже с 09.06.18 |

**Редакция имеет право изменить тему журнала

ВНИМАНИЕ: подписку можно оформить на любые понравившиеся вам номера (для этого при оформлении подписки выберите соответствующие месяцы)

**ВОЗНИКЛИ ВОПРОСЫ ПО ПОДПИСКЕ?
ЗВОНИТЕ В РЕДАКЦИЮ: 8 (495) 933-95-77 (доб. 237)**



«Дачный спец» № 11
В продаже
с 20 ноября по 17 декабря!

«Дачный спец» № 12
В продаже
с 18 декабря по 14 января!

Журнал выходит 1 раз в месяц. ООО «ИД «КАРДОС» 12+ Реклама

ПОДПИСКА!
ПОДПИСКА!
ПОДПИСКА!
ПОДПИСКА!

подписной
индекс
в каталоге
«Почта России»

P2960

ДОРОГИЕ ЧИТАТЕЛИ!

Продолжается **ПОДПИСКА** на 1-е полугодие
2018 года на журнал «**ДАЧНЫЙ СПЕЦ**».

Оформить подписку до почтового ящика можно
во всех почтовых отделениях связи
и на сайте Почты России <https://podpiska.pochta.ru>

Темы журнала «Дачный спец» в 1-м полугодии 2018 года**

| | | |
|---------|--|----------------------|
| Январь | Лучшие сорта: овощи, плоды, цветы | в продаже с 15.01.18 |
| Февраль | Семена и рассада: качество, посев, уход | в продаже с 12.02.18 |
| Март | Весенний сад: саженцы, обрезка, прививка | в продаже с 12.03.18 |
| Апрель | Болезни и вредители: сад, огород, цветник | в продаже с 09.04.18 |
| Май | Овощи и зелень: посадка, уход, ранний урожай | в продаже с 14.05.18 |
| Июнь | Смородина и крыжовник: сорта, уход, рецепты | в продаже с 09.06.18 |

**Редакция имеет право изменить тему журнала

ВНИМАНИЕ: подписку можно оформить на любые понравившиеся вам номера (для этого при оформлении подписки выберите соответствующие месяцы)

Стоимость подписки на «ДАЧНЫЙ СПЕЦ» на 1-е полугодие 2018 г.

1 месяц (1 номер)

23,73 руб.*

6 месяцев (6 номеров)

142,38 руб.*

* Цены указаны по каталогу «Почта России» для жителей г. Москвы (с доставкой до почтового ящика).
ВНИМАНИЕ: цена может незначительно меняться в зависимости от региона доставки. Уточняйте стоимость подписки в отделениях связи и на сайте <https://podpiska.pochta.ru>

ВОЗНИКЛИ ВОПРОСЫ ПО ПОДПИСКЕ?

ЗВОНИТЕ В РЕДАКЦИЮ: 8 (495) 933-95-77 (доб. 237)

Следующий
выпуск журнала
«Домашний повар»
**в продаже
с 15 января**

Праздник прощания с зимой, предшествующий Великому посту любят и стар и млад! И не только потому, что суровая зима заканчивается, но и благодаря вкусному угощению — самым разнообразным блинам.

**МЫ ТОЖЕ ОЧЕНЬ ЛЮБИМ МАСЛЕНИЦУ,
ПОЭТОМУ МЫ ГОТОВЫ:**

- поделиться рецептами блинов, блинчиков, оладушек и других традиционных масленичных яств,
- подсказать идеи необычных начинок для блинов и блинных тортов,
- помочь вам с выбором правильных продуктов — муки, яиц, масла — от которых зависит качество блинов,
- рассказать о традициях приготовления и поедания блинов,
- подсказать лайфхаки, которые сделают приготовление блинов быстрым и простым.

В каждом нашем рецепте указаны калорийность блюда и время его приготовления. Все продукты, указанные в ингредиентах к блюду, являются легкодоступными, их можно купить в любом супермаркете или магазине.

