



МИЛЛИОН МЕНЮ®

он-лайн журнал #19 / декабрь 2013

С любовью!
2013

ТОЛЬКО
ДЛЯ
СВОИХ!

6

**СЕРВИРУЕМ
стол**

- Подаем блюда
- Складываем салфетки разными способами

14

**ПРАЗДНИЧНЫЕ
рецепты:**

- Террин из свинины и курицы
- Гусь с яблоками и чесноком
- Тирамису
- Грог с медом и кое-что еще...

23

**КУЛИНАРНЫЙ
калейдоскоп**

- Узнайте про... «Беспохмельное» спиртное



От редакции

Составление праздничного меню – дело важное и ответственное, и, конечно, обдумать, что вы подадите в такой день к столу, лучше заранее.



Алена Романюк
Главный редактор портала «Миллион меню»

В зависимости от вкусов гостей нужно определиться с выбором блюд, подобрать соответствующие рецепты и, конечно, оставить время для украшения стола.

В арсенале любой хозяйки есть несколько фирменных рецептов, которые она освоила в совершенстве, но порой так хочется удивить гостей, подав к столу что-то очень оригинальное. А времени для экспериментов, как обычно, не хватает. Поэтому мы решили подобрать для вас рецепты праздничных блюд к Новому году.

Наши идеи обязательно понравятся вашим гостям. Творите и празднуйте с удовольствием!

Руководитель проекта Надежда Курбацких
Ответственный за выпуск Наталья Полетаева
Дизайн Юлия Анохина

В номере:

6

СЕРВИРУЕМ СТОЛ

- Карточки для гостей
- Подача блюд
- Складываем салфетки разными способами



8 Подача блюд

14

ПРАЗДНИЧНЫЕ РЕЦЕПТЫ

- Бутербродный торт с копченой рыбой
- Тарталетки с курицей и ананасом
- Террин из свинины и курицы
- Жареная свинина с черносливом
- Гусь с яблоками и чесноком
- Фруктовый салат в ананасах
- Тирамису
- Лимонный пирог с меренгой
- Грог с медом



9 Складываем салфетки



18 Утка и гусь

23

КУЛИНАРНЫЙ КАЛЕЙДОСКОП

- Пара трюфелей была продана за 90 тысяч евро
- «Беспохмельное» спиртное изобрели в Великобритании и другое



До Нового года осталось совсем немного. Скоро в доме появится нарядная елка, мы с любовью и старанием подберем для домашних и друзей чудесные подарки и накроем праздничный стол.



И вот уже радостно салютует шампанское, серебряными колокольчиками звенит смех, за столом не умолкают тосты. А под бой курантов мы загадываем заветные желания с надеждой, что они непременно сбудутся в наступающем году...

Составление праздничного меню – дело важное и ответственное, и, конечно, обдумать, что вы подадите в такой день к столу, лучше заранее.

В зависимости от вкусов гостей нужно определиться с выбором блюд, подобрать соответствующие рецепты и еще предусмотреть время для украшения каждого блюда. Ведь угощение должно доставлять и эстетическое наслаждение своим внешним видом. А если приятные впечатления от красиво оформленного стола подкреплены сердечным общением с близкими людьми, то успех празднику гарантирован!

Год Лошади

Согласно восточному календарю наступающий 2014 год – Год Лошади. Его цвет – синий (голубой, зеленый), а стихия года – дерево. Лошадь очень привязана к семейному очагу, к своему дому, поэтому и встречать наступающий Новый год лучше в кругу семьи, в окружении своих друзей и близких.

Сервировать новогодний стол можно самыми разными способами – все

зависит от вашего желания и фантазии. Зачастую каких-либо сложных приемов для этого не требуется. А те приемы, которые требуют затраты несколько больших, чем обычно, усилий и времени, поверьте, того стоят. Ведь в конечном счете все ваши старания окупятся с лихвой, и близкие смогут по достоинству оценить ваше мастерство.

Как украсить

НОВОГОДНИЙ СТОЛ

Для украшения новогоднего стола лучше использовать синий, голубой, зеленый и серебряный цвета.

Можно использовать скатерти не только традиционного белого, но и синего или голубого цветов, к которым подбирают такие же салфетки – лучше из той же ткани, что и скатерть, но более тонкие по сравнению с ней. Не забудьте, что и скатерть, и салфетки должны гармонировать по цвету с посудой.

Поскольку стихия наступающего года – дерево, будет уместно использовать деревянную посуду, декоративные вазы из дерева. Поставьте на стол фигурку лошади, используйте в оформлении и амулет года – подкову.

Создать уютную обстановку помогут свечи в подсвечниках. Если позволяет место, разместите на столе небольшую искусственную елочку, фигурки снеговика или Деда Мороза и Снегурочки. Между тарелками положите небольшие букеты из еловых веток, перевитых синими или серебряными атласными лентами (чтобы не испортить скатерть, их можно выложить на узкие полоски ткани), или поставьте на стол несколько перевитых лентами еловых веточек в вазе. Другой вариант – разместите на столе небольшую композицию из шишек и елочных игрушек, посыпьте скатерть конфетти. Можно выложить разноцветные елочные шары горкой на плоское блюдо и разложить рядом веточки хвои.



Закуски и салаты, основные блюда и напитки **НА НОВЫЙ ГОД** на www.mmenu.com



Сервировка НОВОГОДНЕГО СТОЛА



Как накрыть стол на Новый год? Сначала на равном расстоянии друг от друга, напротив стульев, поставьте большие по диаметру подстановочные тарелки (их называют также тарелками-подложками). Все тарелки нужно размещать на небольшом расстоянии от края стола так, чтобы они образовывали прямую линию, параллельную краю. Затем на каждую тарелку-подложку поставьте тарелку для основного блюда, а на нее – закусочную тарелку. Рядом положите столовые ножи (заточенной стороной лезвия к тарелке) и вилки (острием вверх). Затем разместите приборы для закусок и ложку для супа: ножи и ложку – справа от тарелок, вилку – слева. Десертные вилки и ложки раскладывают

за тарелкой горизонтально: вилки – черенком влево, а ложки – вправо.

Бокал для воды ставят на условной точке пересечения линии верхнего края тарелки и конца первого от края ножа (этот бокал не убирают в течение всего застолья). Бокал для белого вина размещают справа и чуть выше от него, бокал для красного – еще правее и выше. Впрочем, можно расположить их и в виде треугольника. Такую посуду ставят на стол, придерживая на ножки. Стопка для водки должна стоять за концом закусочного ножа. Если напитков много, бокалы и фужеры можно расположить в два ряда, при этом расстояние между ними должно составлять не менее 0,5–1 см. Бутылки с минеральной водой расставляют в разных частях стола.

В ПОСЛЕДНИЕ ГОДЫ КУЛЬТУРЕ ЗАСТОЛЬЯ У НАС СНОВА СТАЛИ УДЕЛЯТЬ БОЛЬШОЕ ВНИМАНИЕ. В моду снова входит изысканная сервировка, когда на стол подаются сервизы из множества предметов и разнообразные столовые приборы, а кроме оригинально сложенных салфеток – композиции из декоративных свечей, карточки для гостей и т. п. Освоить это искусство не так уж сложно, как может показаться на первый взгляд.

Открывают их непосредственно перед тем, как приглашают гостей к столу.

Сложенные салфетки могут лежать на тарелке, в бокале за тарелкой или на скатерти. В последнем случае свернутая салфетка может служить футляром

для столовых приборов, именной карточки гостя, живого цветка или изящной зеленой веточки. Впрочем, салфетки можно не складывать, а просто свернуть трубочкой и перевязать подходящей по цвету ленточкой или перьями зеленого лука.

Карточки для гостей



продается в магазине. Можно вышить буквы нитками или свернуть из тонкой цветной проволоки. Карточки украшают различными орнаментами, виньетками, кружевом, лентами, выполняют на бумаге, тисненной серебром, золотом и т. п.

Квадратную или прямоугольную карточку из плотной бумаги или картона можно сложить в виде домика и поставить на тарелки или перед ними. Можно воспользоваться и специальными держателями для карточек. В бокалах размещают карточки в форме круга на подставке. Еще один вариант – прикрепить карточку, которая может иметь любую форму, к салфетке. Для этого в карточке с помощью дырокола делают небольшое отверстие, в которое продевают тесьму или ленту. Затем ленту обвязывают вокруг салфетки, в которую можно вложить также столовые приборы.

Не только на торжественных приемах, но и на домашних застольях можно использовать банкетные (именные) карточки для гостей. На таких карточках можно написать веселое стихотворение, поговорку или пословицу, шутливое пожелание для гостя. Как правило, такие карточки выполняют в одном стиле с приглашениями на праздник и другими элементами оформления застолья.

Варианты исполнения могут быть самыми разнообразными. Надписи на карточках можно выполнить цветной тушью, используя какой-либо оригинальный шрифт, или промазать клеем, а затем посыпать конфетти или блестящей пудрой, которая

Одной из популярных тенденций стало смешение стилей, сочетание классических приемов декорирования с оригинальными, подразумевающими использование новых технологий обработки продуктов и способов подачи блюд.

ПОДАЧА БЛЮД

Украшением стола на Новый год станет и оригинальная подача блюд. Салаты можно подать в салатнице, на большом блюде, порционно в маленьких салатниках, в креманках или небольших вазочках, на ломтиках хлеба или в тарталетках. Можно наполнить салатом помидоры, вырезанные «лодочками» половинки огурца или подать салат в «корзинке» из дыни.

В последние годы стал особенно популярным еще один вариант подачи – в небольших прозрачных стаканчиках объемом 60 мл или в широких стаканах

объемом не более 200 мл. Он получил название «веррин» – от французского verrine («маленький стаканчик»). Таким образом подают не только салаты, но и холодные закуски, паштеты и даже некоторые десерты. В прозрачной посуде они смотрятся особенно эффектно, но при этом важно красиво нарезать ингредиенты и выложить слоями так, чтобы их цвета не сливались. К блюдам в стиле веррин подают маленькие ложечки или вилочки.

Десерты можно выложить так же, как и салаты: подать на тарелках, в креманках, вазочках, тарталетках, корзиночках. Более оригинальные варианты подачи – в корзинках из кожуры лимона, апельсина, аккуратно вычищенных яблок, хурмы, в вазах из дыни или ананаса.

И вот все вкусные блюда готовы, обеденный стол в зале накрыт красивой скатертью, праздничная посуда расставлена, осталось переодеться во что-нибудь понаряднее – и добро пожаловать к столу!

В этот день все особенное: сервировка, блюда и, конечно, настроение. Искреннее и радостное от того, что вам просто очень хорошо всем вместе!

ММ СЕРВИРОВКА
новогоднего стола
на www.mmenu.com

КЛИКНИ
И УЗНАЙ

Складываем салфетки разными способами

Первыми салфетками служили... листья фиговых деревьев. Три с половиной тысячи лет назад в Древней Греции во время трапез рабы вытирали ими рты своим господам. А первые тканевые салфетки появились тысячу лет спустя в Древнем Риме в домах знати. Их нередко украшали вышивкой с узорами и вензелями с инициалами хозяев дома.

В Японии и Китае роль салфетки выполнял листочек рисовой бумаги, а на Востоке – тонкий лаваш. В Средние века в Европе, когда салфетки исчезли из обихода, на пирах вытирали губы и руки кусочками хлеба или... рукавами одежды. В России моду пользоваться салфетками, как и многие другие правила этикета, ввел Петр I.

А бумажные салфетки появились лишь в XX веке, после окончания Первой мировой войны. В компании, производившей целлюлозную вату для противогазных фильтров, повязок и спасательных жилетов, долго раздумывали, куда девать излишки продукции, и решили принять креативное для того времени решение.

Если бумажные салфетки подают в своем обычном виде, то тканевые, как правило, складывают.



Советуем использовать салфетки льняные или из плотного хлопка, которые, естественно, должны быть безукоризненно чистыми и тщательно выглаженными. Чтобы они лучше держали форму, их крахмалят непосредственно перед использованием.

Сложенные салфетки могут лежать на тарелке, в бокале за тарелкой или на скатерти. Салфетку на скатерти можно использовать в качестве футляра для столовых приборов или именной карточки гостя; в такую салфетку можно вложить и красивый цветок. Впрочем, салфетки можно не складывать, а свернуть трубочкой и перевязать цветной ленточкой или перьями зелени.

СКЛАДЫВАТЬ УДОБНЕЕ ВСЕГО КВАДРАТНЫЕ САЛФЕТКИ.

Это можно делать самыми разными способами. Если вы сервируете стол для обычного домашнего обеда или ужина, можно сложить их вдвое, вчетверо, в виде треугольника или свернуть в виде трубочки и продеть в кольцо. Еще один вариант – сложить салфетки «колпачком»: для этого салфетку сначала складывают вдвое, а затем подворачивают нижний конец, придавая салфетке форму колпачка. Чем более пышным и торжественным будет застолье, тем более сложные способы лучше использовать. Многое здесь зависит и от вашей фантазии, вкуса и предпочтений.

Искусно сложенные салфетки дополняют сервировку стола

ТИАРА

Квадратную салфетку сложите по диагонали на столе сгибом книзу. Боковые углы совместите с вершиной треугольника (1). Затем загните нижний угол получившегося ромба кверху так, чтобы он не доходил до верхнего угла на 2–3 см (2). Этот же угол отогните книзу до линии сгиба (3). Боковые стороны сложенной салфетки загните назад и вставьте одна в другую (4). И, наконец, поставьте салфетку на тарелку.



ЛИЛИЯ

Квадратную салфетку сложите по диагонали на столе сгибом книзу (1). Боковые углы совместите с вершиной треугольника (2). Нижний уголок получившегося ромба загните так, чтобы он оказался ниже верхнего угла на 2–3 см (3). Затем этот же уголок отогните вниз до линии сгиба. Боковые углы сложенной салфетки загните назад и вставьте один в другой. Поставьте ее на тарелку, отогните два боковых верхних «лепестка» в стороны вниз (4).



КОРАБЛИК

Квадратную салфетку сверните в 4 раза, затем по диагонали и положите перед собой на столе сгибом вниз. Боковые углы треугольника отогните вперед к центру столба. Выступающие уголки заверните назад и слегка примните. Салфетку сложите по продольной оси назад. Затем поверните так, чтобы основание сложенной салфетки (с загнутыми уголками) оказалось слева. Придерживая основание «кораблика» пальцами левой руки, расправьте свободные уголки салфетки справа так, чтобы получились «паруса».



ВЕЕР

Квадратную салфетку сложите вдвое в виде прямоугольника. 3/4 салфетки сложите вертикальными складками в виде «гармошки» (1), а оставшуюся 1/4 часть – в виде треугольника. Поставьте салфетку на стол (основанием будет служить согнутая треугольником часть) и разверните складки так, чтобы получился «веер» (2).



ММ

ПОДЕЛИСЬ
С ДРУЗЬЯМИ

РОЖДЕСТВЕНСКИЙ
КАЛЕНДАРЬ
на www.mmenu.com



Салфетки в бокале



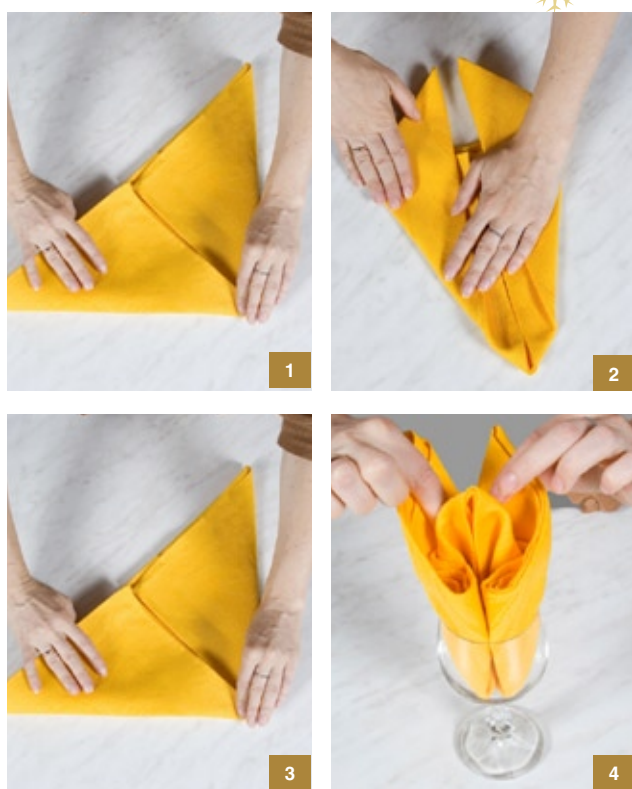
СВЕЧА

Квадратную салфетку сложите по диагонали на столе сгибом книзу. Сверните салфетку в виде плотного жгутика, начиная со сгиба (1), затем сложите вдвое и поместите в бокал (2).



БЕЕР

Квадратную салфетку сложите вдвое в виде прямоугольника сгибом вверх. Сложите ее «гармошкой», начиная с верхнего края (1). Согните салфетку в середине пополам, поместите в бокал и расправьте (2).



ЛИЛИЯ

Квадратную салфетку сложите вдвое в виде прямоугольника сгибом вверх. Верхние боковые углы загните вниз к середине нижнего края салфетки (1). Боковые углы образовавшегося треугольника загните вниз к середине нижнего края салфетки так, чтобы они выступали за нижний край (2). Переверните салфетку другой стороной так, чтобы один уголок оказался внизу, а два соединенных – вверху. Нижний угол загните вверх до края соединенных уголков (3). Салфетку слегка сверните вовнутрь и поместите в бокал. При этом один «лепесток» должен оказаться в середине, а два немного развернуться в стороны (4).

Салфетки на скатерти

КОНВЕРТ

Квадратную салфетку сложите по диагонали. Правый угол загните влево на 2/3 длины сгиба, затем отогните небольшой уголок направо. Теперь загните левый угол салфетки налево: он должен перекрывать сложенную салфетку на 1–2 см (1). Получившийся уголок загните за правую боковую сторону. Нижнюю часть салфетки подверните назад. Верхнюю можно оставить незавернутой или загнуть вниз и перевязать красивой ленточкой (2).



ЕЛОЧКА

Квадратную салфетку сложите в 4 раза. Положите ее рядом с тарелкой в виде ромба, свободными углами к правому краю тарелки. Первый слой салфетки отогните вправо до противоположного угла так, чтобы получился треугольник (1). Затем по очереди отогните все слои так, чтобы каждый следующий «треугольник» был несколько меньше предыдущего (2).



САШЕ

Сложите квадратную салфетку в 4 раза и положите возле тарелки так, чтобы свободные углы были направлены вверх к правому краю тарелки. Верхний угол в первом слое загните вправо на половину длины салфетки (1). Свободный угол получившегося треугольника подверните по диагонали два раза в виде валика. Таким же образом сверните второй слой, расположив валик на 1 см выше первого. Визуально разделите салфетку по вертикали на 3 части, и подверните назад боковые части (2). У вас получится кармашек, в котором можно подать столовые приборы (3).



РЕЦЕПТЫ праздничных блю



ММ

Около 1300 ПРАЗДНИЧНЫХ
РЕЦЕПТОВ

на www.mmenu.com

КЛИКНИ
И ПРИГО-
ТОВЬ

Рыба горячего копчения – сочная и имеет мягкую консистенцию. Однако срок годности ее невысок – ее можно хранить всего трое суток и только в холодильнике. У рыбы холодного копчения срок годности значительно больше. Такую рыбу коптят в течение пяти суток при температуре не выше 35 °С. Рыба холодного копчения всегда более соленая.

Бутербродный торт с копченой рыбой

45 минут | 6 порций

Для теста:

- мука пшеничная 1 стакан
- молоко 1 1/2 стакана
- яйцо 1 шт.
- соль

Для начинки:

- филе копченой рыбы 200 г
- авокадо 1 шт.
- сыр сливочный 150 г
- базилик рубленый 1 ст. ложка
- мята рубленая 2 ч. ложки
- сок лимонный 1 ст. ложка
- помидор 1 шт.

1. Для теста муку насыпьте горкой, в углубление влейте смесь молока, яйца, соли и замесите тесто.

2. Тесто выливайте тонким слоем на сковороду, смазанную маслом, и жарьте лепешки с двух сторон до образования золотистой корочки.
3. Авокадо, очистив от косточки и кожицы, разомните. Сыр взбейте.
4. К сыру добавьте базилик, мяту, лимонный сок, мякоть авокадо и взбейте до получения однородной массы. Охладите.
5. Филе рыбы нарежьте тонкими ломтиками.
6. Лепешку смажьте сырной массой, сверху уложите кусочки лосося. Накройте оставшимися лепешками, подготовленными аналогично.
7. При подаче оформите торт кусочками копченой рыбы, помидором, нарезанным дольками, сыром и зеленью.

Тарталетки с курицей и ананасом

15 минут + замачивание и охлаждение
6 порций

- тарталетки большие 6 шт.
- майонез 6 ст. ложек
- желатин 1 ч. ложка

Для начинки:

- мякоть жареной курицы 150 г
- ананас консервированный 100 г
- сыр твердый 100 г
- чеснок 2 зубчика
- майонез легкий 3 ст. ложки
- зелень петрушки рубленая 2 ст. ложки

1. Желатин залейте стаканом холодной кипяченой воды, оставьте до набухания крупинок, затем воду слейте. Желатин распустите на водяной бане.
2. Майонез смешайте с распущенным желатином, разлейте в тарталетки, охладите.
3. Для начинки мякоть курицы и ананас нарежьте кубиками. Сыр и чеснок натрите на терке. Все смешайте, добавьте майонез, зелень, посолите, поперчите.
4. При подаче выложите начинку в тарталетки.





Террин из свинины и курицы



Жареная свинина с черносливом



Террин из свинины и курицы

**2 часа 25 минут + охлаждение
6 порций**

- фарш свиной и куриный по 500 г
- яйца 2 шт.
- лук репчатый 1 головка
- чеснок 1–2 зубчика
- масло топленое 2 ст. ложки
- вино белое сухое 1 стакан
- тимьян рубленый 1 ч. ложка
- мускатный орех молотый 1/2 ч. ложки
- бекон 250 г
- морковь 2 шт.
- спаржа зеленая маринованная 200 г
- перец красный молотый

1. Лук мелко нарежьте, яйца взбейте. Чеснок порубите. Фарши смешайте, поперчите, добавьте яйца, лук, чеснок, масло, мускатный орех, тимьян и вино. Массу взбейте, посолите.

2. Бекон разрежьте на тонкие, почти прозрачные длинные ломтики. Морковь нарежьте вдоль узкими дольками.

3. Ломтиками бекона выстелите дно и стенки продолговатой формы для запекания так, чтобы концы ломтиков свисали из формы. В форму выложите 1/3 приготовленной мясной массы, на нее уложите, чередуя, половину спаржи и долек моркови. Сверху уложите еще 1/3 мясной массы, на нее – оставшаяся спаржа и морковь и, наконец, слой оставшейся массы. Ломтики бекона заверните к середине формы, накрывая массу. Форму накройте фольгой.

4. Запекайте террин 2 часа при 170 °С. Охладите и поместите в холодильник. Когда террин хорошо охладится, выньте его из формы и нарежьте ломтиками. Подавайте с тостами и зеленым салатом.

Жареная свинина с черносливом

2 часа 10 минут | 8 порций

- мякоть свинины (окорок, лопатка) 1,5 кг
- чернослив без косточек 150 г
- яблоки кислые 2 шт.
- жир свиной 4 ст. ложки
- бульон мясной 2 стакана
- сливки 100 мл
- желе смородиновое 2 ст. ложки
- корень имбиря молотый 1 ч. ложка

1. Чернослив залейте кипятком и дайте ему остыть.

2. Яблоки очистите от кожицы, разрежьте каждое на четыре части и удалите сердцевину. Нарежьте яблоки кусочками.

3. Свинину надрежьте вдоль и разверните, как книгу.

4. Мясо слегка отбейте, посолите, поперчите, посыпьте имбирем.

5. Яблоки смешайте с черносливом и уложите на мясо. Соединив края мяса, перевяжите его кулинарной нитью.

6. Фаршированное мясо обжарьте со всех сторон на жире, затем переложите на противень и жарьте в духовке 1–1,5 часа при 200 °С, подливая бульон.

7. Готовую свинину уберите в теплое место. В образовавшийся мясной соус влейте сливки, добавьте желе, посолите, поперчите и прогрейте.

8. При подаче свинину, удалив нитки, нарежьте ломтиками, уложите на блюдо и полейте приготовленным соусом. Оформите зеленью, на гарнир подайте вареный рис.

Утка и гусь



Мясо утки относится к темным видам мяса. И хотя оно считается не столь диетическим, как белое, оно содержит немало полезных веществ (белков, витаминов, минеральных солей) и получается очень вкусным. Утку варят, жарят, тушат и запекают, фаршируют крупами, овощами или фруктами. Традиционные блюда рождественского стола – утка с яблоками, с рисом и курагой или с гречневой кашей и грибами. Не стоит жарить такое мясо слишком долго, иначе оно станет жестким. Если утку запекают целиком, ее время от времени поливают выделяющимся при этом сочком.

К основным блюдам из утки и гуся подают гарниры с кисловатым вкусом: тушеную квашеную капусту, маринованные фрукты и ягоды, кислые яблоки.

Обычно птицу подают, уже разделав на порционные куски. Вообще, разделка большого гуся или индейки за столом –

это настоящее кулинарное шоу. Как его лучше организовать – решать вам. В конце концов, можно мастерски разрезать птицу и потом снова придать ей форму целой – она и стол украсит, и в самый ответственный момент не создаст хозяйке проблем с разделыванием. Раскладывая индейку, на каждую тарелку желательнее положить по два куска – белый (от грудки) и темный (от ножки).

Такие новогодние блюда вполне заслуживают хорошего вина и красивой посуды и, конечно же, замечательной компании. Готовьте любимые кушанья, зовите гостей и домашних и получайте от всего этого удовольствие!

Гусь с яблоками и чесноком



3 часа | 6 порций

- гусь 1 шт.
- яблоки антоновка 1 кг
- чеснок 2 зубчика
- соль

1. Гуся обсушите, посолите внутри и снаружи, натрите чесноком.
2. Несколько яблок, удалив семенную коробочку, очистите от кожицы, затем разрежьте на четвертинки.
3. Гуся начините подготовленными яблоками, положите на противень спинкой вниз и запекайте 2–3 часа.

ЖИРНОЕ МЯСО ГУСЯ также считается не таким диетическим, как мясо курицы или индейки. Но и из этой птицы можно приготовить немало вкусных новогодних блюд: заливное, солянку, паштет и другие. Рождественская классика – запеченный гусь. Эту птицу можно просто запечь целиком, а можно нафаршировать антоновскими яблоками, грушами с медом и пряностями, гречневой кашей с грибами или какими-либо другими продуктами.

4. В процессе жаренья периодически поливайте гуся выделяющимся сочком.
5. Отдельно для гарнира запеките оставшиеся яблоки.
6. Готового гуся выложите на блюдо, гарнируйте печеными яблоками. Оформите блюдо фруктами, ягодами и зеленью.

Фруктовый салат в ананасах

35 минут | 4 порции

- ананасы небольшие 2 шт.
- яблоко 1 шт.
- груши 3 шт.
- виноград зеленый 200 г
- ликер ананасовый 1 ст. ложка
- сахар

1. Ананасы разрежьте вдоль пополам. Удалите сердцевину, выньте мякоть и нарежьте ее кусочками.
2. Груши очистите от сердцевины и нарежьте дольками.
3. Яблоко очистите от кожуры и сердцевины и нарежьте ломтиками.

4. Ягоды винограда разрежьте пополам и удалите косточки.
5. Яблоки и груши смешайте с мякотью ананаса и виноградом. Салат посыпьте сахаром, сбрызните ликером и выдержите под крышкой в холодильнике до полного растворения сахара.
6. При подаче выложите салат в половинки ананасов и оформите листиками мяты.

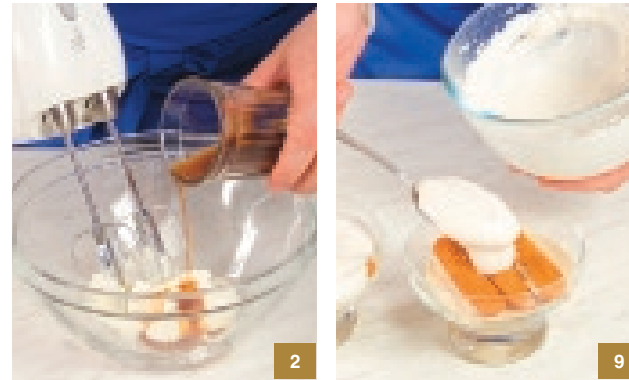


Тирамису

ВАЖНЫМ ИНГРЕДИЕНТОМ ДЕСЕРТА ЯВЛЯЕТСЯ МАСКАРПОНЕ – молодой мягкий сыр из коровьего молока. Консистенция его может быть различной: от комковатых сливок до мягкого масла. Маскарпоне часто подают на десерт, в натуральном виде или смешивая с фруктами, сахаром, ликерами, бренди.

25 минут + охлаждение | 6 порций

- сыр маскарпоне 230–250 г
- яичные желтки 3 шт.
- яичные белки 1–2 шт.
- марсала 1/3 стакана
- сахарная пудра 3 ст. ложки
- кофе черный крепкий 3 ст. ложки
- сливки жидкие 1/2 стакана
- сливки густые 200 г
- печенье бисквитное 150 г
- ликер амаретто, ром или бренди 2–3 ст. ложки
- шоколад 25 г



Название классического итальянского десерта ТИРАМИСУ в переводе означает «вознеси меня».



1. Для мусса яичные желтки взбейте на водяной бане добела.
2. Тонкой струйкой постепенно влейте вино и, постоянно взбивая массу, прогрейте ее до загустения.
3. Яичные белки взбейте в устойчивую пену с половиной сахарной пудры.
4. Мусс охладите, затем смешайте со взбитыми белками.
5. Маскарпоне взбейте и смешайте с половиной кофе.
6. Добавьте оставшуюся сахарную пудру и жидкие сливки.
7. Отдельно взбейте густые сливки.
8. Половину печенья окуните в смесь оставшегося кофе с ликером или ромом и уложите в креманки.
9. На печенье в креманки уложите слоями маскарпоне, оставшееся печенье, смачивая его в кофейной смеси, мусс и взбитые сливки. Охлаждайте десерт 4 часа.
10. Перед подачей тирамису посыпьте тертым шоколадом, оформите по желанию.

Лимонный пирог с меренгой

45 минут + охлаждение | 8 порций

Для теста:

- масло сливочное 150 г
- мука пшеничная 180 г
- вода ледяная 2 ст. ложки

Для лимонного крема:

- мука пшеничная 80 г
- вода ледяная 400 г
- сахар 85 г
- сок 1 лимона
- яичные желтки 4 шт.
- масло сливочное 1 ст. ложка
- цедра тертая 1/2 лимона

Для меренги:

- яичные белки 4 шт.
- сахар 200 г

бортики, сделайте проколы вилкой. Поставьте форму с тестом в холодильник на 30 минут.

3. Выпекайте основу для пирога 15 минут при 200 °С. Охладите.

4. Для лимонного крема воду смешайте с сахаром, мукой и лимонным соком. Варите 3–4 минуты, непрерывно помешивая, затем слегка охладите. Добавьте яичные желтки и масло, перемешайте. Варите на очень слабом огне 2–4 минуты, пока смесь не загустеет, охладите. Добавьте тертую цедру лимона, перемешайте.

5. Для меренги взбейте яичные белки, добавьте сахар. На подготовленную основу для пирога выложите лимонный крем, сверху уложите меренгу.

6. Выпекайте пирог 10 минут при 150 °С.

1. Для теста охлажденное масло порубите с мукой до консистенции хлебных крошек. Влейте воду и замесите тесто. Поместите его в холодильник на час.

2. Тесто выложите в смазанную маслом форму, сформируйте



ММ

Свыше 2400 РЕЦЕПТОВ
ДЕСЕРТОВ на www.mmenu.com

Грог

В своем классическом варианте английский грог – алкогольный напиток из рома, разбавленного горячим чаем или водой, с сахаром. Автором рецепта грога стал британский вице-адмирал Эдвард Вернон по прозвищу Олд Грог (Старый Грог). В те времена для профилактики цинги и прочих заболеваний в ежедневный рацион матросов входили обязательные полпинты (около 240 г) рома крепостью 80 градусов.

Чтобы уменьшить количество градусов, Вернон начал разбавлять ром водой: при неизменном объеме крепость напитка уменьшилась вдвое. В наши дни грог по-прежнему готовят из горячей воды или чая, добавляя к ним различные пряности, например, гвоздику, корицу, имбирь, а также иногда лимон или лайм и по желанию – сахар или мед. Вместо рома можно использовать коньяк или виски.



Грог с медом

10 минут | 6 порций

- коньяк 1 стакан
- вода горячая 3 стакана
- мед 3 ст. ложки
- лимон 1 шт.

1. Воду смешайте с коньяком и медом, прогрейте до растворения меда. Настаивайте 5 минут.
2. Лимон нарежьте ломтиками.
3. Грог разлейте в чашки и подавайте горячим, оформив ломтиками лимона.

Кулинарный КАЛЕЙДОСКОП

На аукционе по продаже трюфелей, прошедшем в итальянском Пьемонте, пара грибов была продана за 90 тысяч евро.

Всего же здесь было представлено 11 экземпляров грибов, в том числе трюфель весом 305 граммов, который некий покупатель, который предпочел не разглашать своего имени, приобрел для того, чтобы преподнести недавно избранному мэром Нью-Йорка Биллу де Блазио. Что же касается пары самых дорогих трюфелей, то их покупатель также предпочел остаться неизвестным. Он звонил организаторам аукциона по телефону из Гонконга. Сообщается также, что этот покупатель является у себя на родине известным писателем. В последние годы все больший интерес к этому аукциону проявляют и русскоязычные покупатели.

Всего же в результате проведения этого мероприятия было выручено 274 тысячи 200 евро, которые организаторы аукциона направят на благотворительные цели, в частности, передадут центру помощи детям-сиротам и женщинам, оказавшимся в трудных жизненных ситуациях, организации, занимающейся разработкой лекарств против рака, и другим.

В продуктовый магазин в английском графстве Ноттингемшир пожаловал необычный посетитель.

Проголодавшегося лебедя, очевидно, привлек запах продуктов. Когда птица появилась в торговом зале, 21-летняя продавщица Софи Кершоу была так напугана, что спряталась от лебедя, забаррикадировавшись за прилавком с помощью стула и обогревателя. Лебедь походил по магазину, потом клюнул пакет с чипсами, а затем собрался полакомиться шоколадными батончиками, но поесть их ему так и не дали. Он вышел из дверей магазина, но отказывался отсюда уходить. «Проводить»

«Беспохмельное» спиртное изобрели в Великобритании: такой алкоголь, кроме того, не вызывает привыкания. Это вещество, которое открыли ученые во главе с профессором Дэвидом Наттом, оказывает действие на определенные участки мозга, вследствие чего человек чувствует себя веселым и становится раскрепощенным, как будто он выпил спиртное. Если же есть необходимость в том, чтобы быстро протрезветь (например, чтобы сесть за руль автомобиля или присутствовать на деловом совещании), достаточно принять антидот. Об этом открытии ученые рассказали в передаче на крупнейшем канале BBC и обратились к потенциальным спонсорам с просьбой оказать финансовую поддержку проекту. Пока же ни одна компания, занимающаяся выпуском алкогольных напитков, этим открытием не заинтересовалась, а производители спиртного требуют запретить проведение этих разработок, утверждая, что новое вещество является наркотическим средством.

Ученые же подчеркивают его преимущества перед обычным алкоголем и утверждают, что их открытие способно вызвать переворот в медицинской науке.



птицу до реки взялся один из покупателей, так что вызывать на помощь зоозащитников не понадобилось.

В последнее время это далеко не первый случай, когда животные появляются в магазинах. Так, в Чехии сбежавший из питомника кенгуру отправился в супермаркет, где спрятал в свою сумку копченую курицу и йогурт. Еще больший фурор произвела макака-резус, которая, надев дубленку бежевого цвета, зашла в магазин в Канаде. Ее фотографии сразу же выложили в интернет, и у обезьяны даже появился свой аккаунт в Твиттере.

ВЫБИРАЕМ лучший рецепт месяца!

ЭТОТ КОНКУРС ДЛЯ ТЕБЯ, ЕСЛИ ТЫ ЛЮБИШЬ:

придумывать ИНТЕРЕСНЫЕ БЛЮДА, «колдовать» над приготовлением ЕДЫ и удивлять близких и друзей ВКУСНЕНЬКИМ!

Для того, чтобы ПРИНЯТЬ УЧАСТИЕ В КОНКУРСЕ, разместите на сайте фото блюда и рецепт его приготовления.

О том, как это сделать, можно узнать [здесь](#)

НЕ УПУСТИ СВОЙ ШАНС ВЫИГРАТЬ
ЦЕННЫЕ ПРИЗЫ ОТ

KAMBROOK
THE SMARTER CHOICE

Вот уже 45 лет австралийская марка KAMBROOK является символом качественной бытовой техники по разумной цене.



ВЫБОР
РЕДАКЦИИ

МУЛЬТИВАРКА KAMBROOK APR401
подогрев готового блюда | отложенный
старт – до 24 часов | 3 уровня давления |
функция сброса давления | функция
самоочистки



ПРИЗ ЗРИТЕЛЬСКИХ
СИМПАТИЙ

БЛЕНДЕР ПОГРУЖНОЙ ASB301
измельчение льда | мерный стакан |
режим Turbo | эргономичная ручка |
плавное переключение скоростей



ПРЕЗЕНТ
ОТ СПОНСОРА

ТОСТЕР ATM 300
6 степеней поджаривания хлеба |
световая индикация работы | 3 режима
работы | съемный поддон для крошек |
автоцентрирование тостов

ПРОГОЛОСОВАТЬ
ЗА ЛУЧШИЙ
РЕЦЕПТ

РЕЦЕПТ – ПОБЕДИТЕЛЬ КОНКУРСА В НОЯБРЕ



ТАРТ С ПЕРСИКАМИ

АВТОР – СВЕТА

12 порций | 30 минут

персики 500 г • мука пшеничная
200 г • масло сливочное 100 г • яичный
желток 1 шт. • сахарная пудра 100 г
• ягоды 50 г

1. Для теста все ингредиенты, кроме персиков и ягод, быстро смешайте в кухонном комбайне. Придайте тесту форму шара и на 30 минут поместите его в холодильник.

2. Форму для выпечки диаметром 24 см смажьте маслом и посыпьте мукой. Тесто выложите в форму и выпекайте тарт при 180 °С до готовности. Заготовку поставьте охлаждаться.

3. На заготовку выложите очищенные от кожуры и нарезанные дольками персики. Сверху выложите ягоды смородины или клюквы (или какие-либо другие, можно использовать замороженные). Выпекайте еще 15–20 минут.

4. Перед подачей на стол посыпьте тарт сахарной пудрой.

ПОБЕДИТЕЛЬ ПОЛУЧАЕТ ПРАВО УЧАСТВОВАТЬ В ФИНАЛЬНОМ КОНКУРСЕ «РЕЦЕПТ ГОДА - 2013»

ВНИМАНИЕ! НОВЫЕ ПРАВИЛА!

Как определяется победитель

Номинация «ВЫБОР РЕДАКЦИИ» – побеждает автор лучшего рецепта по мнению редакции портала Миллион Меню.

Номинация «ПРИЗ ЗРИТЕЛЬСКИХ СИМПАТИЙ» – побеждает автор рецепта, собравший наибольшее количество «МНЕ НРАВИТСЯ!»

Плюс в этом месяце – ПРЕЗЕНТ ОТ СПОНСОРА!

Правила действительны с ноября 2013 г.
Теперь победители в номинациях «Выбор редакции» и «Приз зрительских симпатий» будут определяться каждый месяц.

Кто отправится в кулинарное путешествие в Европу?

