

ПРАЗДНИЧНЫЕ
САЛАТЫ
И
ЗАКУСКИ



РИПОЛ
КЛАССИК
Москва, 2006

УДК 641/642
ББК 36.99
П68

П68 Праздничные салаты и закуски. — М.: РИПОЛ
классик, 2006. — 320 с.

ISBN 5-7905-4898-9

Страсть русского человека к шумным и изобильным застольям известна с незапамятных времен. Эта книга станет незаменимым помощником и великолепным подарком для каждой хозяйки, которая хотела бы украсить праздничный стол поразительно вкусными блюдами, приготовленными своими руками. В ней вы найдете несколько сот рецептов оригинальных салатов и закусок, а также небольшую главу, посвященную праздничным десертам. Обратитесь к помощи нашей книги, и вы сможете доставить своим гостям и домашним ни с чем не сравнимое удовольствие.

**УДК 641/642
ББК 36.99**

ISBN 5-7905-4898-9 © ООО «ИД «РИПОЛ классик», 2006

ПРЕДИСЛОВИЕ

Уважаемые читатели!

Страсть русского человека к шумным и изобильным застольям известна с незапамятных времен. Ни в одной другой стране мира Новый год и Рождество, 23 Февраля и 8 Марта, дни рождения и свадьбы не празднуются так хлебосольно и широко. Накрыть богатый праздничный стол, уставленный самыми разнообразными блюдами, мы и любим, и умеем!

Книга, которую вы держите в руках, призвана познакомить вас с новыми рецептами и помочь приготовить небывало вкусные блюда для праздничного стола. Написанная в сотрудничестве с лучшими отечественными шеф-поварами, она станет незаменимым помощником и прекрасным подарком для каждой умелой хозяйки.

Вы найдете в нашем издании множество оригинальных и изысканных салатов, которые по праву считаются главным кулинарным украшением русского праздничного застолья. Вас ожидают несколько сот оригинальных рецептов салатов, ко-

торые можно и нужно подавать к праздничному столу — вместе с традиционными и излюбленными для россиян «оливье» и «селедкой под шубой». Вы узнаете, как, используя различные ингредиенты в оригинальных сочетаниях и пропорциях, применяя разнообразные приправы и соусы, можно создать неповторимый вкус того или иного салата.

Холодные и горячие закуски — еще один важнейший атрибут новогоднего, рождественского, свадебного застолья. Эта книга познакомит вас с закусками, традиционными для русской кухни, а также с «коронными номерами» французских, грузинских, немецких, польских, скандинавских поваров, с некоторыми закусками украинской и белорусской кухни. Красиво оформленные, сопровождаемые соответствующим гарниром, потрясающие аппетитные и вкусные закуски из мяса и рыбы, грибов и овощей, яиц и сыра, творога и брынзы, вне всякого сомнения, доставят вашим гостям ни с чем не сравнимое гастрономическое удовольствие.

Ну и, конечно же, десерты — какой праздничный стол обойдется без них? В нашей книге вы обнаружите несколько десятков оригинальных рецептов тортов, пирожных, кексов, пасхальных куличей.

Для подавляющего большинства представленных здесь блюд понадобятся самые обычные продукты, доступные практически каждой российской хозяйке. Знакомясь с кулинарными премудростя-

ми по нашей книге, вы узнаете, как из одного продукта приготовить сразу несколько по-настоящему роскошных и потрясающие вкусных блюд. Так, к примеру, из одной рыбы вы сможете приготовить и прекрасный новогодний паштет, и заливное. У умелой хозяйки ведь все идет в дело, и из нескольких рыбных голов и плавников в итоге получается настоящий кулинарный шедевр!

Обратившись к помощи нашей книги, вы сможете удивить своих гостей и домашних по-настоящему оригинальными и вкусными блюдами. Знайте, что вам предстоит выслушать немало комплиментов от восхищенных гостей, а ваши родные и близкие будут собираться за одним столом все охотнее и чаще, нетерпеливо предвкушая появление очередного кулинарного чуда!

ВСТУПЛЕНИЕ

Отличительной особенностью русской кухни является обилие и разнообразие закусок. Как на праздничном, так и на будничном столе свое постоянное место занимают всевозможные салаты. Они могут не только предварять обед, но также быть самостоятельным блюдом или подаваться в качестве гарнира.

Многообразие салатов позволяет готовить их во все времена года. Они ежедневно снабжают нас необходимыми витаминами, микроэлементами, минеральными солями и клетчаткой.

Отварные салаты готовят в основном из овощей и различных вкусовых добавок. Но для салата как главного блюда меню можно использовать всевозможные комбинации продуктов. К ним относятся следующие ингредиенты: рис, картофель, макаронные изделия, бобовые, овощи, фрукты, мясо, рыба и птица.

Используя различные составляющие в оригинальных сочетаниях и пропорциях, применяя разнообразные приправы и соусы, можно создать не-

повторимый вкус этого замечательного блюда. Классические рецепты могут служить настоящим источником творческого вдохновения. На их основе любая хозяйка сможет создать свой кулинарный шедевр.

Готовьте с удовольствием, устраивайте праздничные обеды, радуйте себя и своих близких.

Приятного вам аппетита!

НЕСКОЛЬКО ПОЛЕЗНЫХ СОВЕТОВ

- ✓ Листовой салат надо мыть под струей холодной воды, затем дать стечь воде и обсушить салат полотенцем.
- ✓ Чтобы сохранить витамины, которыми богаты салатные листья, нарежьте их непосредственно перед подачей на стол.
- ✓ Овощи необходимо тщательно мыть, лучше щёткой.
- ✓ Отваривать овощи лучше заранее, из теплых овощей салат получается невкусный и быстро портится.
- ✓ Каждый овощ варят отдельно, лучше в эмалированной посуде, обязательно под крышкой.
- ✓ Овощи отбирают одного размера, ровные и здоровые.
- ✓ Овощи для салата режут мелко, ломтики должны быть тонкими, почти прозрачными.

- ✓ Перемешивать салат нужно осторожно двумя ложками снизу вверх, чтобы не поломать ломтики.
- ✓ Если вы используете отварные продукты или ингредиенты с твердой консистенцией, оставьте их настаиваться в течение часа в салатном соусе. Картофель, макароны или сладкий перец приобретут за это время особый вкус и аромат.
- ✓ Салатную заправку можно приготовить самим. Основу такой заправки составляет растительное масло. Лучше всего — оливковое, имеющее удивительно многогранный вкус, что позволяет использовать его почти для всех салатов.
- ✓ Для тех, кто предпочитает легкое диетическое питание, советуем вместо майонеза использовать сметану с 1 ч. л. горчицы.
- ✓ В заправки для фруктовых салатов можно добавить немного ванильного сахара.

САЛАТЫ

МЯСНЫЕ САЛАТЫ

Салат «Дары природы»

Требуется:

500 г картофеля, 200 г ветчины,
100 г консервированного зеленого горошка,
100 г соленых огурцов, 2 яйца, 50 г моркови,
150 г майонеза, по 25 г зеленого салата,
зелени петрушки или укропа, соль,
молотый черный перец.

Способ приготовления.

Картофель и морковь, очищенные, отваренные и охлажденные, яйца, сваренные вскрутую, огурцы, ветчину нарезать кубиками, добавить зеленый горошек, майонез, посолить и перемешать. Выложить в салатницу, украсить листьями зеленого салата, ломтиками ветчины, кружочками огурца и яйца, посыпать зеленью.

Салат «Ярославна»

Требуется:

150 г ветчины, по 100 г огурцов, помидоров, яблок, белокочанной капусты и картофеля, 150 г майонеза, 40 г клюквы, зелень петрушки.

Способ приготовления.

Яблоки очистить от кожицы, удалить семенную коробочку. Картофель отварить в мундире, очистить. Ветчину, картофель, яблоки, свежие огурцы, капусту нашинковать соломкой. Помидоры нарезать кружочками. Все продукты уложить слоями в стеклянную салатницу, полить майонезом, украсить огурцами, помидорами, яблоками, зеленью, клюквой.

Салат «Бон вояж»

Требуется:

150 г ветчины, 150 г соленых грибов, 80 г картофеля, 80 г свежих огурцов, 60 г растительного масла, 60 г консервированной кукурузы, 1 луковица, 20 г зеленого салата, 1 яйцо, зелень, соль, перец.

Способ приготовления.

Отварной картофель, огурцы, репчатый лук, ветчину и яйцо нарезать ломтиками. Огурцы пере-