





ОЛЬГА ЭРБИС

Новогоднее

ЗАСТОЛЬЕ

50 ПРАЗДНИЧНЫХ
РЕЦЕПТОВ
СО ВСЕГО МИРА



хлеб*соль

Москва
2023

Содержание



От автора6

ЧАСТЬ 1

Салаты и закуски

Картофельный салат.....	10
Фрутти ди маре	12
Росоли	14
Кобб.....	16
Вурст-салат.....	18
Йоркширский пудинг	20
Рийет из гуся с яблоками.....	22
Террин из утки и курицы.....	24
Паштет в тесте.....	26
Сельдь в винном соусе.....	28
Гужеры с красной икрой	30
Гравлакс	32
Тарамасалата.....	33
Тапас с грушей и сыром.....	34

ЧАСТЬ 2

Горячее

Запеченный карп.....	38
Утка в апельсиновой глазури	40
Говядина Веллингтон.....	42
Свинина с яблоками по-нормандски	44

Курица по-венски.....	46
Жиго.....	48
Пастуший пирог.....	50
Гратен дофинуа.....	52
Брюссельская капуста.....	53
Краснокочанная капуста в вине с яблоками.....	54
Имам баялды.....	56

ЧАСТЬ 3

Выпечка и десерты

Баница.....	60
Панеттоне с начинкой.....	62
Туртьер со свиной и картофелем.....	64
Булочки с кардамоном.....	66
Лебкухен.....	68
Йоулутортут.....	70
Штоллен.....	72
Маковый бейгли.....	74
Василопита.....	76
Мятно-шоколадный брауни.....	78
Пирог трех королей.....	80
Итон месс.....	82
Туррон.....	84
Рождественское полено.....	86

ЧАСТЬ 4

Сладкий подарок

Печенье с предсказаниями.....	90
Линцерское печенье.....	92
Бакинское курабье.....	94
Арахисовое печенье.....	95
Слижики кучукай.....	96
Имбирное печенье.....	98
Ванильные рогалики.....	100
Кукис с шоколадом.....	102
Меломакарона.....	104
Печенье польворон.....	106
Ванильные венки.....	108
Указатель.....	110

От автора



ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!

**С ЭТОЙ КНИГОЙ ВЫ НЕ ТОЛЬКО НАКРОЕТЕ
ШИКАРНЫЙ НОВОГОДНИЙ СТОЛ И ПРИГОТОВИТЕ
ДРУЗЬЯМ СЛАДКИЕ ПОДАРКИ, НО И СОВЕРШИТЕ
КРУГОСВЕТНОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ.**

Мой блог называется «Еда без границ», потому что путешествия в моей жизни всегда занимали огромное место, а теперь и вся моя семья любит путешествовать. Из каждой поездки мы обязательно привозим не только магнитики, но и гастрономические впечатления.

Рецепты разных стран я адаптировала, чтобы готовить по ним могла любая хозяйка от Калининграда до Владивостока. Блюда для этой книги, как и для других, я готовила только из доступных продуктов.

Мы не будем в этой книге разделять блюда рождественского стола и приготовленные к новогодней ночи, потому что Рождество и Новый год неразрывно связаны. В силу религиозных особенностей во многих странах Европы большее внимание принято уделять Рождеству, а в нашей стране, напротив, главный праздник года — именно новогодняя ночь. Рецепты, собранные в этой книге, отлично подходят для обоих праздников.

Даже если вы придерживаетесь собственных традиций в новогоднем меню и не любите экспериментировать с праздничным столом, уверена, что многие блюда придутся вам по душе и для других случаев.







ЧАСТЬ 1

*Салаты
и закуски*

Картофельный салат

(АВСТРИЯ)

Салаты из картофеля очень популярны в Австрии и Германии. Иногда в такой салат добавляют маринованные огурцы, жареный шпик и бекон или даже слабосоленую сельдь.



НА 2-3 ПОРЦИИ

5–6 клубней картофеля
1 головка красного
репчатого лука
1–2 пера зеленого лука
½ ч. л. розового перца

ДЛЯ ЗАПРАВКИ:

150 мл говяжьего бульона
2 ст. л. белого винного
уксуса
2 ст. л. оливкового масла
½ ч. л. сахара
1 ч. л. горчицы
соль

- 1 Картофель очистите и нарежьте тонкими ломтиками. Положите их в кипящую воду, вновь доведите ее до кипения и варите картофель примерно 10 минут (он не должен быть переварен!). Готовый картофель откиньте на дуршлаг и дайте ему остыть.
- 2 Для заправки смешайте горячий бульон с винным уксусом. Добавьте соль, сахар, горчицу, оливковое масло, перемешайте до полного растворения сахара.
- 3 Полейте картофель заправкой и дайте полностью остыть. Добавьте нарезанный красный лук.
- 4 Подавайте салат, украсив мелко нарезанным зеленым луком и розовым перцем.



На заметку

Картофельный салат можно и нужно приготовить заранее, чтобы он пропитался маринадом.



Фруtti ди маре

(ИТАЛИЯ)

Insalata di Mare, или Frutti di Mare, подают в качестве первого блюда на Рождество в Италии. И вы знаете, я понимаю итальянцев. Это действительно вкусное праздничное блюдо.



НА 2–3 ПОРЦИИ

3 тушки кальмара
10 тигровых креветок
250 г вонголе
20 мл растительного масла
2 зубчика чеснока
½ ч. л. соли
50 мл белого сухого вина
листья салата
2 помидора
50 г маслин без косточек
½ головки красного репчатого лука

ДЛЯ ЗАПРАВКИ:

20 мл оливкового масла
5 мл бальзамического уксуса

- 1** Кальмаров очистите от пленок. У креветок удалите кишку, по желанию очистите их от панциря. Все морепродукты промойте холодной водой и обсушите бумажными полотенцами. Кальмаров нарежьте кольцами.
- 2** На сковороде нагрейте растительное масло, добавьте мелко нарезанный чеснок и обжаривайте его 30 секунд. Добавьте все морепродукты, посолите, жарьте на сильном огне 1 минуту. Влейте белое вино, тушите 2 минуты. Морепродукты снимите с огня и дайте им остыть.
- 3** Листья салата нарвите руками. Помидоры нарежьте дольками, лук — полукольцами.
- 4** В миске смешайте листья салата, лук, помидоры и маслины. Добавьте морепродукты.
- 5** Для заправки смешайте бальзамический уксус с оливковым маслом.
- 6** Полейте салат заправкой, перемешайте.



На заметку

Морепродукты для салата можете выбирать по своему вкусу. Их можно приготовить заранее и убрать в холодильник, а затем «собрать» салат непосредственно перед подачей.



Росоли

(ФИНЛЯНДИЯ)

Помните, как в кино: «Туда надо добавлять тертое яблочко!»? Так вот салат «Росоли» как раз тот самый случай, когда без яблочка нельзя. «Росоли» — финский традиционный салат, который готовят на все большие праздники. Собрат нашего «Оливье», а скорее всего, селедки под шубой и винегрета. В общем, явно родственник.



НА 2–3 ПОРЦИИ

3 вареных свеклы
(среднего размера)
2 вареных клубня
картофеля (среднего
размера)
2 сваренных вкрутую яйца
2 соленых огурца
200 г слабосоленой сельди
½ яблока
зеленый лук

ДЛЯ ЗАПРАВКИ:

100 мл сметаны
(жирность 15%)
20 мл свекольного сока
соль

- 1 Свеклу, картофель, яйца, огурцы, яблоко и сельдь нарежьте кубиками примерно одного размера.
- 2 Для заправки смешайте сметану со свекольным соком и солью.
- 3 Салат можно заправить и перемешать, а можно подать заправку отдельно.
- 4 Подавайте салат в большом салатнике или выложите на тарелки с помощью кулинарного кольца.



На заметку

Чтобы получить 20 мл свекольного сока, натрите на мелкой терке половинку вареной свеклы и отожмите сок.



Новой Год
ВРЕМЯ
вкусной
ЧУДНО

Кобб

(АМЕРИКА)

Салат «Кобб» известен каждой американской семье, так как его готовят на все праздники и, конечно же, на Рождество и Новый год. Почти как наш родной «Оливье». Но на этом сходства заканчиваются. Состав американского салата совершенно другой, да и подается он иначе: ингредиенты выкладывают рядами и не перемешивают. По-моему, этот салат достоин занять почетное место на праздничном столе.



НА 2–3 ПОРЦИИ

1 куриная грудка (300 г)
4–5 полосок бекона
6 перепелиных яиц
30 г листьев салата айсберг
6 помидоров черри
1 авокадо
50 г сыра дор блю

ДЛЯ ЗАПРАВКИ:

50 мл растительного масла
1 ч. л. бальзамического
уксуса
1 ч. л. сахара
1 ч. л. соли
1 ч. л. горчицы

- 1 Куриную грудку посолите, смажьте растительным маслом и жарьте на сковороде-гриль по 6 минут с каждой стороны.
- 2 Добавьте бекон и жарьте его по 2 минуты с каждой стороны. Бекон выложите на бумажное полотенце. Когда он остынет, ножницами нарежьте его небольшими кусочками.
- 3 Дайте куриной грудке остыть и нарежьте ее тонкими полосками.
- 4 Перепелиные яйца сварите, дайте им остыть.
- 5 Айсберг нарежьте небольшими квадратиками, помидоры черри разрежьте пополам. Авокадо очистите, выньте косточку, мякоть нарежьте кубиками.
- 6 Сыр раскрошите руками.
- 7 Все подготовленные ингредиенты выложите на блюдо рядами.
- 8 Для заправки смешайте масло, уксус, сахар, соль и горчицу. Подавайте заправку в соуснике вместе с салатом.

