

Домашнее застолье

Оформление праздничного стола
и порядок подачи блюд



УДК 641
ББК 36.997
Д66

*Оригинал-макет подготовлен литературно-художественным
агентством «Абсолют-Юни» (г. Саратов)*

Художественное оформление дизайн-студии «Три кота»

Д66 **Домашнее застолье.** Оформление праздничного стола и порядок подачи блюд / Авт.-сост.
И.А. Зайцева. — М.: АСТ: Астрель, 2011. — 176 с.

ISBN 978-5-17-075659-9 (ООО «Издательство АСТ»)

ISBN 978-5-271-36694-9 (ООО «Издательство Астрель»)

Одной из древнейших традиций на Руси является праздничное застолье. Этот обычай сохранился до наших дней. По праздникам принято собираться за большим столом с семьей и близкими друзьями, чтобы поздравить с каким-либо событием и обсудить последние новости. Помимо теплой дружеской атмосферы, очень важно, чтобы сервировка стола и выбранные блюда соответствовали поводу торжества. В этой книге вы найдете рекомендации относительно того, как накрыть стол по всем правилам, какие блюда считаются праздничными, в какой последовательности их нужно подавать, а также рецепты изысканных и вкусных угощений, которыми вы сможете порадовать своих гостей.

УДК 641
ББК 36.997

© Е.А. Бойко, 2011
© «Абсолют-Юни», 2011
© ООО «Издательство Астрель», 2011

ВВЕДЕНИЕ

Русское застолье — это семейный праздник. На Руси было принято собирать за торжественным столом самых близких людей. Чтобы выразить почтение старшим членам семьи, их сажали во главе стола.

Этикет застолья был сдержанным: злоупотребление спиртным и разгул считались большим грехом, особенно в дни поста. Прежде чем приступить к трапезе, самый уважаемый член семьи произносил молитву, в которой благодарил Бога и просил здоровья, благополучия и радости для своих близких.

Блюда для застолья тщательно подбирались в зависимости от типа торжества. Многие из них считались ритуальными и готовились только раз в году. Люди заранее знали, когда на столе будет фаршированный запеченный поросенок, медовый пирог, куличи или блины.

На стол было принято ставить несколько блюд — чем больше, тем лучше. Эта традиция поддерживалась как в зажиточных, так и в бедных семьях. Те, чьи финансовые возможности были ограничены, готовились к застолью загодя, копили деньги, чтобы купить нужные продукты и накрыть роскошный стол.

Выбирались самые вкусные блюда, так как считалось, что у себя дома человек ест, а в гостях он лакомится. Хозяйки старались приготовить что-то особенное, чтобы праздник запомнился надолго. Со-

гласно народным традициям на столе обязательно должно быть несколько холодных закусок и горячих блюд. При этом по правилам приличия необходимо было попробовать все предлагаемые блюда.

Не меньше внимания хозяйки уделяли оформлению праздничного стола. Для торжеств доставали самые красивые скатерти, салфетки, посуду и столовые приборы. Стол украшали живыми цветами и композициями из них, а также бумажными гирляндами и лентами.

Обязательным элементом сервировки были свечи, особенно на зимних праздниках. Они придавали торжеству неповторимую атмосферу волшебства.

Все эти традиции менялись и дополнялись на протяжении веков. Каждое новое поколение старалось не только сохранить наследие предков, но и внести что-то новое. В результате русское застолье стало праздником, на котором принято не только разговаривать, но и веселиться, петь, танцевать. Появились новые блюда, на современном столе стало больше экзотических кушаний, которые прошли проверку временем и не утратили свою актуальность. В этой книге вы найдете множество исконно русских и современных рецептов для праздничных застолий, а также полезную информацию по выбору блюд и сервировке стола.



ПРАВИЛА СЕРВИРОВКИ И ВЫБОРА БЛЮД ДЛЯ ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА

Красиво накрыть стол в обычный день умеет каждая хозяйка. Салфетки с рисунком в тон скатерти, новая посуда, резные фигурки из фруктов и овощей — и необычная сервировка готова. В случае с торжеством все сложнее, ведь существуют определенные правила, от которых не принято отступать. Оригинально выполненная сервировка стола предполагает наличие художественного вкуса и чувства стиля.

Если вы не уверены в себе, то можно воспользоваться вариантами оформления праздничного стола, представленными в современных журналах по дизайну. Однако для того, чтобы ваше оформление отличалось от предыдущих, важно вносить новые элементы.

Для торжественных случаев нужно иметь 1–2 набора, предназначенные только для гостей. Дело в том, что каким бы качественным и дорогим гостящим ни был сервиз, из-за частого использования он утрачивает привлекательность. Поэтому на праздники принято ставить тот набор, который используется не каждый день.

Цветным он будет или однотонным — решать вам, но помните, что оттенок посуды и рисунок на ней должны сочетаться со скатертью, салфетками, а в идеале и со стенами гостиной. Все сказанное относится и к столовым приборам: они должны выглядеть как новые и сочетаться с остальными элементами сервировки.

Прежде чем ставить посуду на стол, внимательно осмотрите ее, чтобы убедиться в отсутствии сколов и других дефектов. Все должно быть чистым и блестящим. При наличии царапин и прочих повреждений прибор нужно заменить другим из этого же набора. В противном случае поставьте на стол другой сервиз.

Скатерть — обязательный элемент сервировки. Не пренебрегайте ею, даже если у вас очень красивая столешница. Скатерть нужна не только для украшения. Она уменьшает шум от посуды и создает комфорт присутствующим за столом.

Согласно правилам столового этикета скатерть должна иметь ту же форму, что и столешница.



Шикарный стол: блюда для праздничного стола

Для свадеб часто составляют вместе несколько столов. В этом случае как нельзя лучше подходит фуришетная юбка. Сегодня такие приспособления можно увидеть на обычном столе, но это не соответствует правилам сервировки. Для круглого стола предпочтительнее приобрести большую скатерть, которая будет закрывать его до пола, а для прямоугольного вполне подойдет недлинная скатерть.

Стол для свадебного торжества сначала накрывается мягкой тканью, затем прозрачной клеенкой и уже сверху — накрахмаленной праздничной скатертью. Он сервируется по тем же принципам, но на нем присутствуют декоративные элементы, соответствующие тематике праздника.

Для придания изысканности используется наперон — верхняя скатерть. Она должна быть меньше основной, а по цвету контрастировать с нижней скатертью. Наперон кладется по диагонали стола или строго угол в угол.

Часто используются и так называемые дорожки, которые кладутся либо на столешницу, либо поверх скатерти. В большинстве случаев их используют для защиты поверхности стола от повреждений в том месте, где планируется расположить посуду с общими блюдами и элементы декора. Например, в виде полосы по центру стола.

В этом случае принято использовать дополнительную деталь сервировки — подстановочные салфетки, которые располагаются под тарелкой каждого гостя. Они должны быть одинакового цвета и из одного материала. На особо торжественных застольях сиденья стульев покрываются специальными чехлами в тон скатерти.

Ни одно застолье не обходится без тканевых салфеток. Их нельзя заменить бумажными, так как последние смотрятся дешево. Салфетки должны гармонировать со скатертью по цвету и текстуре. В то же время они могут быть и контрастными: например, белая скатерть и красные или синие салфетки. Однако в этом случае желательно, чтобы они соответствовали тону посуды.



На праздничном столе должны быть салфетки размером 60 × 60 см. Как и скатерть, их принято крахмалить. Класть салфетку нужно либо на тарелку, либо справа от нее. Торжественная сервировка требует нестандартного подхода, поэтому им можно придать красивую форму.

Накрывая стол для обычного ужина, большинство хозяек ставят хлебницу, солонку и приправы в центр стола. Если там располагается ваза с цветами (или другое украшение), то все перечисленные предметы размещаются справа и слева от нее.

При подготовке торжества в центр стола принято помещать вазу с цветами или фруктами, которые обязательно должны быть настоящими. Искусственные цветы и фрукты на столе — признак дурного тона. Это касается не только торжественных застолий, но и обычной сервировки. Далее расставляются салатницы, соусницы и т. д.

Напитки нужно ставить в разных местах стола, желательно на одинаковом расстоянии. Открывать их следует перед тем, как приглашенные сядут за стол. Единственное исключение — шампанское. Этот напиток положено открывать непосредственно перед разливанием по бокалам.

Столовые приборы нужно раскладывать так: справа от тарелки — нож (лезвием к ней). Если ножей будет несколько, то самым близким к тарелке должен быть нож для мяса, после него — для рыбы, а затем — для закусок. Чтобы не ошибиться, запомните: ближе к тарелке располагаются те предметы, которые понадобятся гостю позже. Таким образом, чем раньше будет нужен тот или иной прибор, тем дальше он должен располагаться от тарелки. Нож и вилка должны быть не более трех.

Ложки нужно класть за тарелкой вогнутой стороной вверх. Ложка для первого блюда должна лежать дальше от тарелки, а ложка для десерта — ближе к ней. Суповая ложка может располагаться и справа (рядом с ножом, правее его).

Вилки принято класть слева от тарелки острием вверх по тому же принципу: чем раньше потребуются прибор, тем дальше он должен лежать от тарелки. Десертная вилка располагается под десертной ложкой. Ее ручка должна «смотреть» влево, а ручка ложки — вправо.

Если на столе есть блюдо, которое подается не разделенным на порции, то к нему подаются

столовые щипцы, лопатка или другой прибор (в зависимости от его особенностей). К общей масленке обязательно кладется маленькая ложка, к тарелке с общим гарниром — столовая ложка и т. д.

Стаканы для соков и минеральной воды нужно ставить справа от тарелки выше столовых приборов. Здесь же располагаются рюмки, бокалы для виски, коньяка и т. д. Посуда, которая требуется позже, ставится левее.

Лед нужно подавать в специальной посуде вместе с щипцами.

Для каждого гостя обычно ставится несколько персональных тарелок. Их количество зависит от того, сколько вы планируете подавать блюд. Для каждого из них должна быть отдельная тарелка. Если на застолье предполагается первое блюдо, то ставится суповая тарелка. Для вторых блюд предназначена специальная небольшая тарелка. Также есть приборы для закусок и салатов.

Первой на стол ставится сервировочная (подстановочная) тарелка. Она выполняет только декоративную функцию, а еду в нее не кладут. Ее диаметр составляет не менее 30 см, а форма может быть овальной, круглой или квадратной. На ней располагается тарелка для второго блюда, а затем суповая. Однако если в начале торжества будут подаваться закуски, то на место тарелки для супа ставится закусочная посуда. После того как гости закончили пробовать закуски, эти тарелки убираются, а их место занимают суповые.

Приемлем и другой вариант сервировки, при котором на стол ставятся сразу все тарелки. В этом случае на сервировочную тарелку кладут тарелку для вторых блюд, а сверху — суповую. Закусочная тарелка располагается выше и левее относительно вилок. Строго над ними должны лежать маленькая пирожковая (хлебная) тарелка. Персональный нож для хлеба и сливочно-го масла кладется на нее.

Очень важно правильно рассадить гостей. Желательно предусмотреть это заранее, распределив места так, чтобы сидящим рядом людям было интересно общаться друг с другом. Для удобства можно сделать красивые таблички

с именами приглашенных. В этом случае не возникнет путаница. Если люди пришли в паре, то согласно правилам этикета их нужно посадить рядом.

Раньше было принято, чтобы хозяйка сидела в центре стола, но сегодня это считается не совсем удобным.

Прежде чем решать, кто где будет сидеть, посмотрите, как стол располагается в комнате. Если в списке приглашенных есть люди, к которым вы относитесь с особым почтением, выберите для них наиболее комфортные места, где их ничто не будет беспокоить. Хозяйке желательно выбрать место ближе к двери, чтобы ей было удобно выходить на кухню.

Лучше, чтобы женщины и мужчины сидели через одного, но не всегда получается так, чтобы среди приглашенных было одинаковое количество и тех и других. Часто бывает, что женщин в компании оказывается больше, чем мужчин. В этом случае последних нужно рассадить между женщинами, а не рядом друг с другом.

Отдельно следует поговорить о выборе меню для праздничного застолья. Хорошо, если вы знаете предпочтения своих гостей. В этом случае проблем не возникнет. Если среди приглашенных есть вегетарианцы, обязательно учтите это, приготовив для них отдельные блюда из овощей. Это правило касается и супов, и горячих блюд, и холодных закусок.

Бывает так, что одни гости предпочитают острую пищу с приправами и чесноком, а другие — наоборот. В этом случае воспользуйтесь порционными горшочками. В каждый из них можно положить те ингредиенты, которые больше всего нравятся тому или иному гостю. Например, один горшочек будет с куриным филе, картофелем и морковью без специй, другой — с рыбой, брокколи и капустой и т. д. Но здесь важно не перепутать их при подаче на стол.

Возможен и другой вариант: приготовить угощение в двух больших горшочках, например один с мясом, а другой — с рыбой или морепродуктами. Что касается салатов и холодных закусок, лучше, чтобы на столе присутствовали как рыбные, так и мясные закуски.

Если вы предпочитаете острый сыр или сыр с плесенью, тогда обязательно дополните нарезку классическим сыром, так как экзотический вариант может понравиться не всем приглашенным.

При выборе спиртных напитков ориентируйтесь на причину торжества и предпочтения гостей. Так, в новогодние праздники принято пить шампанское, а на Масленицу — крепкие спиртные напитки. Если за столом присутствуют женщины, то обязательно должны быть легкие напитки — белое и красное сухое вино, мартини и др. Бокалы, рюмки и фужеры должны соответствовать спиртным напиткам, которые стоят на столе.

Среди приглашенных могут оказаться люди, не употребляющие спиртного. Тогда, помимо минеральной воды, на столе должно стоять несколько видов сока. Однако по правилам сервировки рюмок и фужеры для спиртного должны стоять у всех участников застолья. Недопустимо уговаривать человека выпить, если он отказывается. Дурным тоном также считается предлагать крепкие спиртные напитки молодым девушкам.

В конце праздничного застолья подаются чай, кофе и сладкие блюда. Желательно, чтобы последних было как минимум две разновидности. Например, вы можете подать торт-мороженое и выпечку из слоеного теста или торт со сливочным кремом и конфеты. Купите кофе в зернах и чай двух видов — черный и зеленый, чтобы гости могли выбрать. Молоть и варить кофе нужно непосред-

венно перед подачей на стол. Для придания напитку изысканного вкуса и аромата можно добавить корицу, молотый корень имбиря, куркуму, вишневый сироп, коньяк. Вкус чая хорошо дополняют мята, Melissa и корица.

Во время праздничного застолья могут произойти непредвиденные ситуации, при которых многие хозяйки теряются и не знают, что делать. Например, кто-то из гостей уронил на пол прибор. В этом случае нужно заменить его чистым. Если кто-то из них испачкал скатерть едой, нужно аккуратно вытереть это место, но не акцентировать на этом внимание, поскольку иначе человек почувствует себя неловко.

Одним из важных моментов любого праздника является атмосфера, которую создают хозяева дома. Она должна быть веселой и доброжелательной. Не следует допускать того, чтобы гости скучили и молча пробовали угощение, ведь вы собрали их не только для трапезы.

В конце вечера обязательно нужно поблагодарить гостей за то, что они приняли ваше приглашение, за вечер в приятной компании и подарки.



САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

САЛАТ СО СВИНИНОЙ И ТОФУ



Приготовление

- 1 Мясо и лук измельчить и обжарить в 15 мл растительного масла.
- 2 Помидоры и цукини нарезать кусочками и запечь в духовке в оставшемся растительном масле.
- 3 Подготовленные ингредиенты соединить, посолить, перемешать, сверху выложить кусочки тофу и рукколу. Салат подать с соусом песто и хлебными палочками.

Шикарный стол: блюда для праздничного стола



1



2



200 г свинины



150 г цукини



150 г помидоров черри



100 г тофу



100 г лука репчатого



30 мл масла раст.



10 г рукколы



По вкусу соль

Ингредиенты

САЛАТ СО СВИНИНОЙ И ПЕКИНСКОЙ КАПУСТОЙ

Приготовление

- 1 Мясо нарезать небольшими кубиками, капусту нашинковать.
- 2 Подготовленные ингредиенты соединить, посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком, перемешать и посыпать семенами подсолнечника.

Ингредиенты

150 г свинины копченой



150 г капусты пекинской



30 мл сока лимонного



10 г семян подсолнечника



По вкусу перец и соль



САЛАТ СО СВИНИНОЙ И ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

Приготовление

- 1 Мясо измельчить, сбрызнуть лимонным соком, посолить и оставить в холодильнике на 2 часа, затем обжарить в масле. Сладкий перец нарезать соломкой.
- 2 На тарелку выложить листья салата, мясо, сладкий перец, горошек, майонез, добавить специи и поперчить салат.

Ингредиенты



250 г свинины



100 г перца сладкого консерв.

50 г листьев салата



100 г горошка зеленого консерв.



30 мл сока лимонного

По вкусу специи для мяса, перец и соль



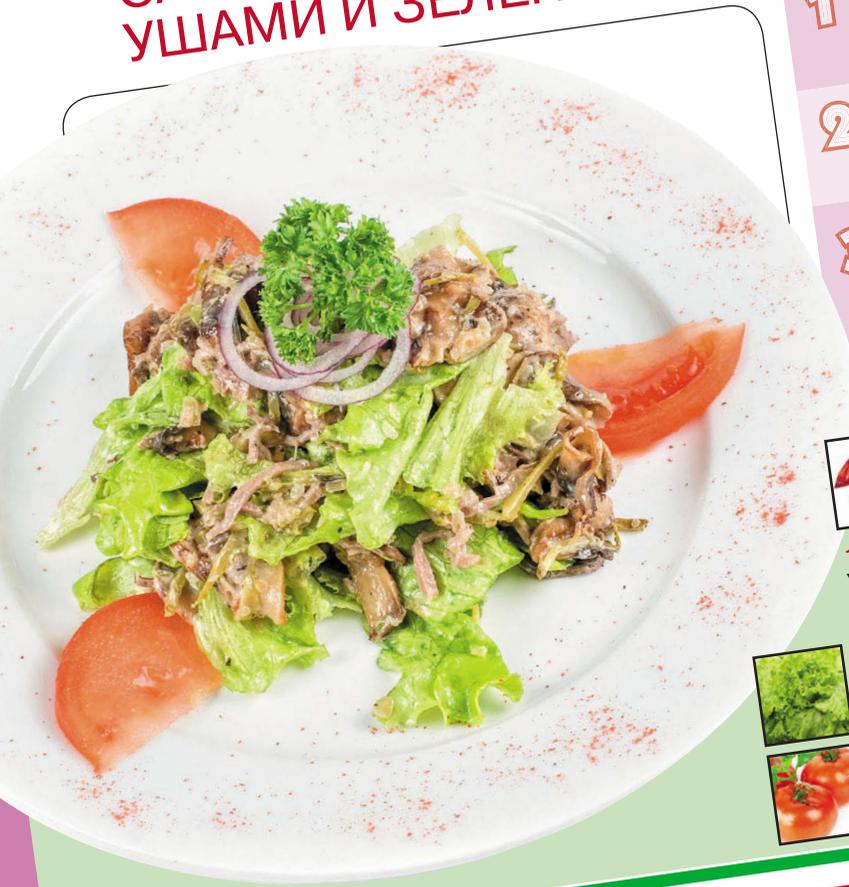
30 мл масла раст.



50 г майонеза



САЛАТ СО СВИНЫМИ УШАМИ И ЗЕЛЕНЬЮ



Приготовление

- 1 Свиные уши нарезать соломкой, листья салата — большими кусочками.
- 2 Подготовленные ингредиенты соединить, заправить майонезом и перемешать.
- 3 Готовый салат украсить веточками петрушки и кольцами лука, поперчить, по бокам тарелки выложить полукругом помидора.

Шикарный стол: блюда для праздничного стола

Ингредиенты



150 г ушей свинных жареных



40 г лука репчатого



10 г зелени петрушки



40 г майонеза



100 г листьев салата



По вкусу перец



60 г помидора

Приготовление

- 1 Ветчину и огурцы нарезать соломкой, помидоры — кусочками, сыр натереть на мелкой терке.
- 2 Подготовленные ингредиенты соединить, заправить майонезом и перемешать. Салат украсить веточками укропа.



150 г ветчины



150 г помидоров



100 г огурцов соленых



50 г майонеза



50 г сыра твердых сортов



10 г зелени укропа

Ингредиенты

САЛАТ С ВЕТЧИНОЙ И ПОМИДОРАМИ



САЛАТ С КУРИНЫМ ФИЛЕ И ПШЕНИЧНЫМИ СУХАРИКАМИ

Приготовление

- 1 Филе сварить в подсоленной воде и нарезать кусочками. Листья салата нарубить.
- 2 Подготовленные ингредиенты соединить с сухариками, посолить, поперчить, заправить майонезом и перемешать.

Ингредиенты

150 г
филе
куриного



10 г
листьев
салата



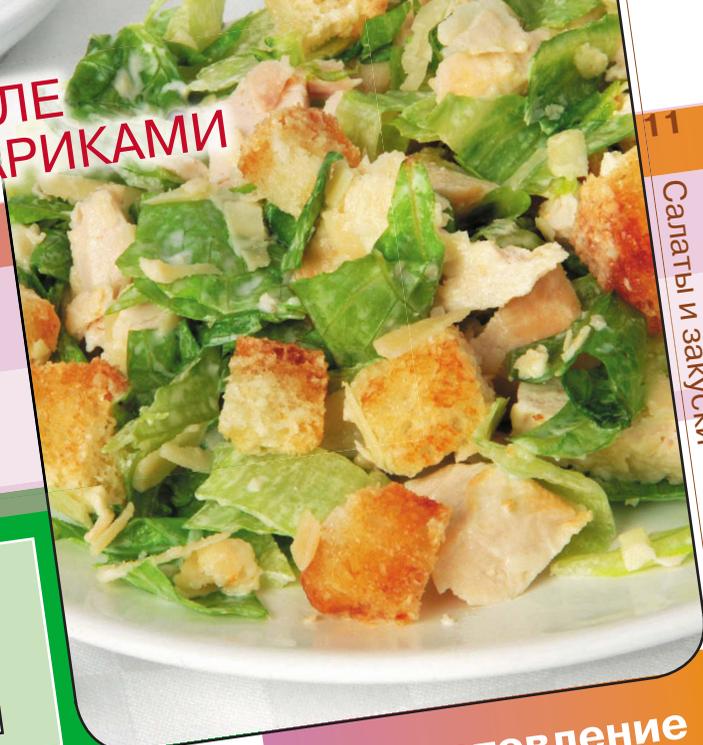
70 г
сухариков



40 г
майонеза



По вкусу
перец
и соль



11
Салаты и закуски

САЛАТ С КУРИНЫМ ФИЛЕ И ОГУРЦАМИ



Приготовление

- 1 Баклажаны нарезать кружочками, филе курицы — кусочками.
- 2 Огурцы, оставив один для украшения, нарезать кружочками, лук и перец нарубить.
- 3 Мясо и овощи посолить, поперчить, заправить маслом, перемешать, украсить кружками и цедрой апельсина, ломтиками огурца и зеленью.

Ингредиенты



150 г
филе
куриного
вареного



100 г
бакла-
жанов
тайских

30 мл
масла
раст.



100 г
огурцов



100 г
лука-
шалота

20 г
рукколы



100 г
фасоли
консерв.



По вкусу
перец
и соль



50 г
перца
сладкого

САЛАТ С КУРИНЫМ ФИЛЕ И ВОДОРΟΣЛЯМИ



200 г
филе
куриного



150 г
водо-
рослей



150 г
помидо-
ров черри



60 г
сухари-
ков
пшеничных



30 мл
сока
лимонного



40 г сыра
твердых
сортов



По вкусу
перец
и соль

Ингредиенты

Шикарный стол: блюдо для праздничного стола

Приготовление

- 1 Филе посолить, поперчить, запечь в духовке, нарезать небольшими кусочками вместе с помидорами.
- 2 Подготовленные ингредиенты соединить с водорослями и сухариками, посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком и перемешать.
- 3 Готовый салат украсить ломтиками сыра и сырной крошкой.

Приготовление

- 1 Филе приготовить в пароварке и нарезать кусочками вместе с грибами, помидорами и маслинами.
- 2 Подготовленные ингредиенты соединить, посолить, поперчить, заправить сметаной и майонезом и перемешать.



150 г
филе
куриного



150 г
грибов
марин.



100 г
помидо-
ров черри



80 г
маслин



40 г
майонеза



40 г
сметаны



По вкусу
перец
и соль

Ингредиенты

САЛАТ С КУРИНЫМ ФИЛЕ И ГРИБАМИ



САЛАТ С КАРПОМ И АВОКАДО

Приготовление

- 1 Филе карпа приготовить на гриле и нарезать ломтиками. Креветки сварить в подсоленной воде, морковь и авокадо нарезать кубиками, листья салата нарубить.
- 2 На тарелку, политую соусом-карри, выложить листья салата, авокадо и морковь, по бокам поместить рыбу и креветки, посыпать и поперчить.

Ингредиенты

200 г
филе
карпа



100 г
моркови



80 г
листьев
салата



100 г
креветок
очищ.



100 г
авокадо



50 г
соуса-
карри



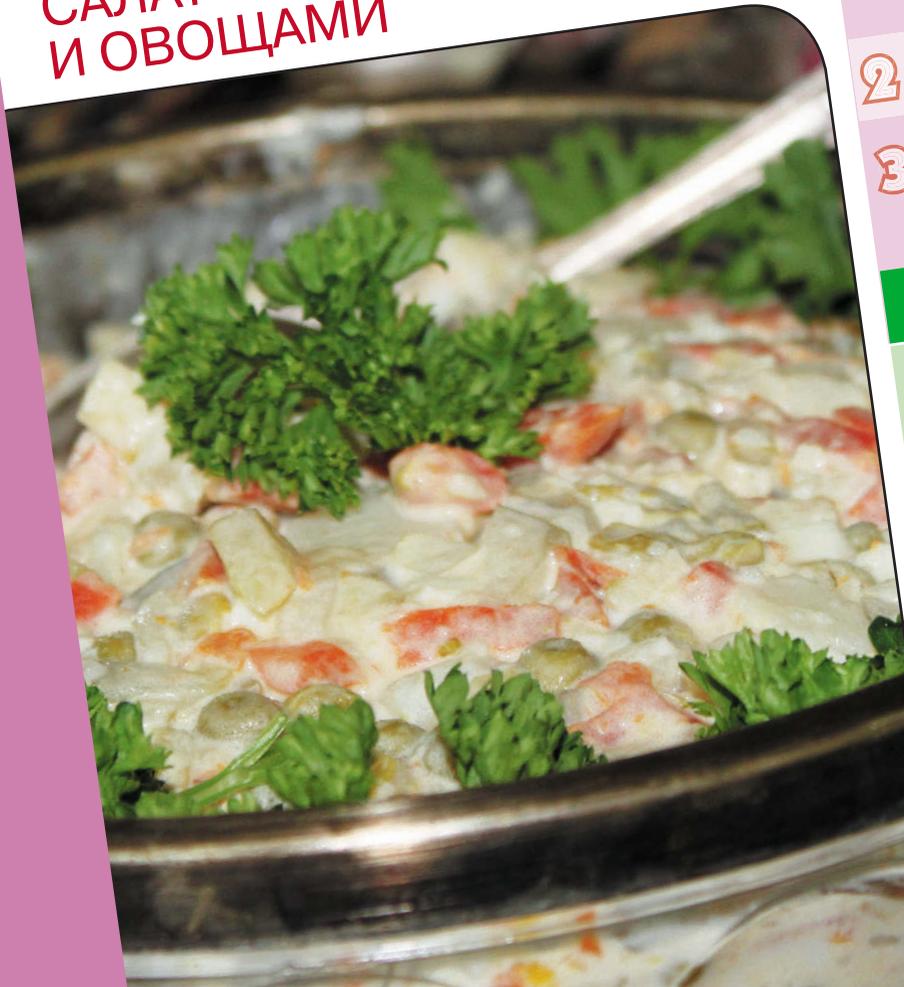
По
вкусу
перец
и соль



13

Салаты и закуски

САЛАТ С КАРПОМ И ОВОЩАМИ



Приготовление

- 1 Картофель и морковь сварить в подсоленной воде и нарезать кубиками. Яйца натереть на терке.
- 2 Филе приготовить в пароварке с добавлением соли и измельчить.
- 3 Подготовленные ингредиенты и горошек соединить, поперчить, заправить майонезом и украсить петрушкой.

Ингредиенты



200 г
филе
карпа



60 г
майонеза



100 г
горошка
зеленого
конс.



10 г
зелени
петрушки



100 г
картофеля



100 г
моркови



2
яйца
вареных



По вкусу
перец
и соль

САЛАТ С СЕЛЬДЬЮ И ОВОЩАМИ

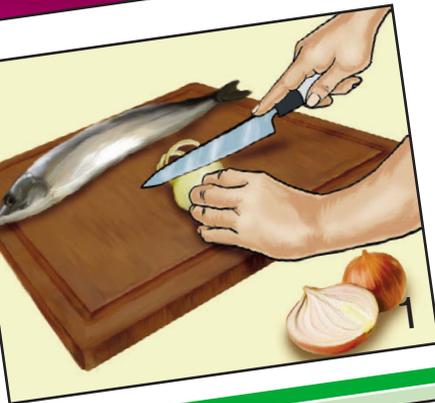


Приготовление

- 1 Филе сельди и лук измельчить.
- 2 Сваренные вкрутую яйца нарубить, предварительно отделив белки от желтков.
- 3 Отварные картофель, морковь и свеклу нарезать мелкими кубиками.
- 4 На тарелку слоями выложить сельдь, сбрызнув ее растительным маслом, лук, картофель, белки, желтки, морковь и свеклу смазать майонезом, поперчить, с помощью ножа или специальной формы придать салату округлую форму и украсить его черной икрой, соком граната и веточкой укропа.

Шикарный стол: блюда для праздничного стола

Этот салат лучше подавать гостям на отдельных тарелках, которые можно украсить веточками зелени и капельками соуса.



150 г
филе сельди



30 мл
масла раст.



100 г
картофеля



100 г
моркови



100 г
лука репчатого



2
яйца вареных



100 г
свеклы



30 г
икры черной



5 г
зелени укропа



40 г
майонеза



10 мл
сока гранатового



По вкусу
перец

Ингредиенты

САЛАТ С КАЛЬМАРАМИ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ

Приготовление

- 1 Мясо кальмаров сварить в подсоленной воде и нарезать кольцами, сладкий перец, морковь и яблоко — тонкой соломкой.
- 2 Подготовленные ингредиенты и лук соединить, поперчить, заправить майонезом, выложить горкой и посыпать семенами кунжута.

Ингредиенты

150 г

мяса кальмаров



100 г

перца сладкого



1

яблоко зеленое



5 г

семян кунжута



100 г

моркови



10 г

шнитт-лука



50 г

майонеза



По вкусу
перец и соль



САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И ФУНЧОЗой



Приготовление

- 1 Креветки приготовить в пароварке, фунчозу сварить в подсоленной воде, фарш обжарить.
- 2 Огурец нарезать тонкими полукружиями, зелень, сладкий перец и лук нарубить.
- 3 Подготовленные ингредиенты соединить, сбрызнуть лимонным соком, перемешать, заправить майонезом и горкой выложить на тарелку.

Ингредиенты



100 г
креветок очищенных



30 мл
сока лимонного



По вкусу
соль



80 г
фунчозы



30 мл
масла раст.



60 г
огурца



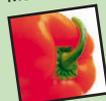
50 г
майонеза



40 г
лука репчатого



100 г
фарша куриного



100 г
перца сладкого



5 г
зелени петрушки

КОФЕ ПО-МЕКСИКАНСКИ

Приготовление

- 1 Кофе залить водой и сварить. В молоко положить палочки корицы, довести до кипения, отжать и вынуть палочки.
- 2 Молоко соединить с кофе, разлить по чашкам, в каждую положить палочку корицы и добавить сахар.

Ингредиенты

50 г
кофе
молотого



450 мл
молока



450 мл
воды



4
палочки
корицы



По вкусу
сахар



173

Напитки

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ

Правила сервировки и выбора блюд для праздничного стола

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

- Салат со свининой и тофу 19
- Салат со свининой и пекинской капустой 19
- Салат со свининой и зеленым горошком 20
- Салат со свиными ушами и зеленью 20
- Салат с ветчиной и помидорами 21
- Салат с куриным филе и пшеничными сухариками 21
- Салат с куриным филе и огурцами 22
- Салат с куриным филе и водорослями 22
- Салат с куриным филе и грибами 22
- Салат с карпом и авокадо 23
- Салат с карпом и овощами 23
- Салат с сельдью и овощами 23
- Салат с кальмарами и сладким перцем 23
- Салат с креветками и фунчозой 24
- Салат с осьминогами и авокадо 24
- Салат с кальмарами и спаржей 25
- Салат с крабовыми палочками и яйцами 26
- Салат с помидорами и морепродуктами 28
- Салат с морепродуктами и сладким перцем 28
- Салат с грибами и сладким перцем 29
- Салат с помидорами черри и свеклой 29
- Салат с помидорами и огурцами 29
- Салат с помидорами и томатным соком 29
- Салат с картофелем и помидорами 29
- Салат с редисом и оливками 29
- Салат с рисом и кукурузой 29
- Салат с авокадо и репчатым луком 29
- Салат с сыром фета и рисом 29
- Салат с сыром фета и проростками пшеницы 29
- Закуска со свиными ушами 29
- Закуска со свиным языком и овощами 29
- Закуска со свиными почками 29
- Закуска с беконом и листьями салата 29
- Закуска с говяжьей печенью и ветчиной 29
- Закуска с телятиной и острым соусом 29
- Закуска с ветчиной и брынзой 29
- Закуска с куриным филе и зеленым горошком 29
- Закуска с куриным филе и овощами 30
- Закуска с куриным филе и листьями щавеля 30
- Закуска с куриным филе и луком 30
- Закуска с куриным рулетом и пекинской капустой 30
- Закуска с куриной грудкой и пекинской капустой 30
- Закуска с филе индейки и овощами 30
- Закуска с филе окуня и апельсином 30
- Закуска с филе окуня и креветкой 30

Закуска с филе семги и ревенем	34
Закуска с филе рыбы	35
Закуска с филе минтая и водорослями	35
Закуска с креветками и авокадо	36
Закуска с морепродуктами	36
Закуска с кальмаром и осьминогом	37
Закуска с раками и помидорами черри	38
Закуска с помидорами и сыром фета	38
Закуска с помидорами и сыром	39
Закуска с картофелем и красной икрой	39
Закуска с рисом и кабачками	40
Закуска с баклажанами и помидорами	41
Закуска с баклажанами и сладким перцем	42
Закуска с овощами	42
Закуска с грибами и сладким перцем	43
Закуска с яйцами и ветчиной	43

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Суп с телятиной и фасолью	44
Суп с телятиной и морковью	44
Суп с телятиной и картофелем	45
Суп с фрикадельками и морковью	45
Суп с фрикадельками и лапшой	46
Суп с кальмарами и мидиями	47
Суп с мидиями и овощами	47
Суп с картофелем и зеленью	48
Суп с цветной капустой и морковью	48
Суп томатный с сухариками	49
Суп холодный с овощами и квасом	49
Суп-крем с морковью	50
Суп-крем с сыром и картофелем	50
Суп-крем со свеклой	51
Борщ с помидорами черри	51
Борщ с водорослями и овощами	52
Свинина в томатном соусе	53
Свинина с фасолью и сладким перцем	54
Свинина с грибами и сыром фета	54
Свинина с грибами и фасолью	55
Свинина с грибами в виноградных листьях	55
Свинина с цуккини по-испански	56
Свинина с грибами под сливочным соусом	57
Свинина с картофелем под сливочным соусом	58
Свинина с овощами по-мексикански	58
Свинина с овощами в горшочке	59
Отбивная из свинины с колбасой	60
Отбивные из свинины в кляре	60
Стейк из свинины с овощами	61
Рулет из свиного брющка с кашей	62
Котлеты из свинины по-царски	62
Котлеты из свинины острые	63
Голубцы со свиной и чесночным соусом	63
Манты со свиной	64
Говядина в лаваше	65
Говядина с куриными окорочками и черносливом	66
Печень говяжья с овощами и сыром	66
Семенники говяжь с картофельным пюре	67
Телятина с рисом и овощами	68

Телятина с перцем и помидорами	69
Пикантное ребрышко с картофелем	70
и острым соусом	71
Гуляш из телятины с хворостом	72
Баранина с картофелем и грибами	72
Баранина с чесночным соусом	73
Нога баранья с картофелем	73
Ребрышки бараньи с темным шоколадом	74
Ребрышки бараньи с картофельным пюре	74
Стейки из баранины с томатным соусом	75
Кролик, запеченный в фольге	75
Мясо кролика с рисом и зеленью	76
Долма с мясом кролика	77
Окорочка куриные с овощами	78
Окорочка куриные с овощами и грушей	78
Окорочка куриные с грибным соусом	79
Окорочка куриные с овощами	79
Бедро куриные с сыром и грибами	80
Голени куриные, запеченные с сыром и грибами	80
Крылья куриные с карри	81
Грудка куриная с макаронами и овощами	82
Грудка куриная «под шубой»	83
Филе куриное с беконом и картофельным пюре	84
Филе куриное со спаржей и зеленью	84
Филе куриное со сладким перцем	85
Филе куриное в остром соусе с капустой	85
Рулет куриный	86
Конвертики куриные шампиньонами	86
Филе индейки с рисом и карри	87
Филе индейки с рисом и картофелем	88
Филе индейки с картофелем в молоке	88
Филе индейки с картофелем и листьями салата	88
Голень индейки с овощами	89
Голень индейки с ананасом и клюквой	89
Отбивные из индейки	90
Птица с овощами и соусом карри	90
Филе утки с имбирной подливой	91
Бедро утки, запеченное с медом и чесноком	91
Нельма с овощами	92
Треска с водорослями и соевым соусом	92
Лещ на гриле со специями	93
Филе окуня под острым соусом	93
Кольца кальмара с красным перцем	94
Лобстер с сыром и чесноком	94
Креветки в яичном кляре	95
Креветки в сырном кляре	95
Креветки с рисом и ананасом	96
Морепродукты с овощами	97
Спагетти болоньез	97
Спагетти со свиной	98
Спагетти с беконом	98
Спагетти с филе индейки	99
Рис с грибами и зеленью	100
Рис со сладким перцем и куриным филе	100
Фасоль с телятиной и острым перцем	101
Фасоль с цуккини и морковью	102
Фасоль с луком и сладким перцем	102
Фасоль, запеченная со сливками	103
Чечевица с луком и сладким перцем	103

Овощи, жаренные со специями	104
Овощи тушеные	104
Овощи по-японски	105
Овощи по-деревенски	105
Картофель с салями и зеленью укропа	106
Картофель с беконом и зеленью	106
Картофель с грибами по-французски	107
Картофель с кабачком и сладким перцем	107
Капуста со сладким перцем	108
Баклажаны острые с рисом	108
Баклажаны, фаршированные колбасой и помидорами	109
Кабачки, фаршированные филе индейки и овощами	109
Тыква с говядиной и грибами	110
Запеканка с беконом и картофелем	110
Запеканка с говядиной и овощами	110
Запеканка с телятиной и грибами	111
Вареники с картофелем и грибами	111
Вареники с вишней	112
Вареники с творогом	113

ДЕСЕРТЫ

Десерт с мороженым и абрикосовым кремом	114
Десерт сливочный с фруктами и печеньем	114
Десерт сливочный с темным шоколадом	115
Десерт сливочный с клубникой	115
Десерт сливочный	116
с шоколадной стружкой	116
Десерт сметанный с фруктами	116
Десерт творожный с вареньем из смородины	117
Десерт творожный с орехами	117
Десерт творожный с печеньем	118
Десерт шоколадно-ореховый	119
Десерт с шоколадом и пломбиром	119
Десерт с печеньем и какао	120
Десерт «Тирамису»	120
Десерт фруктовый с молочным шоколадом	121
Десерт фруктовый с орехами	122
Десерт фруктовый с блинчиками	122
Десерт фруктовый с желе	123
Десерт фруктовый с клубникой и грушами	124
Десерт фруктово-ягодный	125
с карамельным кремом	126
Десерт фруктовый с кремом	126
Десерт мультифруктовый со сливками	127
Десерт клубничный со взбитыми сливками	128
Десерт банановый с пломбиром	128
Десерт банановый с шоколадом	129
Десерт мандариновый с шоколадом	129
Десерт с черной смородиной	130
Десерт тропический	130
Десерт в половинках ананаса	131
Десерт ледяной с киви и бананом	131
Десерт с сухофруктами и орехами	131

ВЫПЕЧКА

Чизкейк ежевичный	132
Чизкейк вишневый с шоколадной основой	132
Чизкейк творожный с яблоками	133
Чизкейк трехслойный с фундуком	134
Чизкейк «Оранжевое настроение»	135
Торт с вишней и коньяком	136
Торт с банановым кремом	137
Торт «Фруктовый»	138
Торт «Мандариновый»	139
Торт «Воздушный»	140
Пирожные с малиной и черной смородиной	141
Пирожные с нежным кремом	142
Пирожные с ореховым кремом	143
Пирожные заварные со сливочным кремом	143
Пирожные «Апельсиновый рай»	144
Пирог песочный с яблоками	146
Пирог слоеный с водорослями	148
Пирог слоеный с грушами	149
и карамельным кремом	150
Пирог слоеный с яблоками	151
Пирог ореховый с яблоками	152
Пирог тыквенный с зеленым горошком	153
Пирог грушевый с шоколадной начинкой	154
Пирог с черносливом и бразильским орехом	155
Пирог с яйцами, зеленью и ветчиной	156
Пирог с грибами	157
Булочки слоеные с яблоками	158
Булочки слоеные с лимонно-творожной начинкой	159
Булочки с колбасой и грибами	160
Беляши со свиной	161
Блинчики хрустящие с луком и рисом	162
Оладьи с вареньем из черной смородины	163
Сырники с вишней	163

НАПИТКИ

Коктейль «Отвертка»	164
Коктейль малиновый	164
Коктейль «Кровавая Мэри»	165
Коктейль клубничный	165
Коктейль вишнево-сливочный	166
Коктейль вишневый с йогуртом	166
Коктейль молочный с персиком	167
Коктейль молочный с бананом	167
Коктейль с манго и ананасом	168
Коктейль с ликером «Бэйлиз»	168
Коктейль с ликером «Мари Бризард»	169
Коктейль с абсентом	169
Коктейль с кампари и гранатовым соком	170
Глинтвейн классический	170
Глинтвейн фруктовый с гвоздикой	171
Капучино классический	171
Капучино со сливками и коньяком	172
Кофе по-мексикански	172
	173