



МИЛЛИОН МЕНЮ®

online-журнал #55 / зима 2017-2018

ЗИМНИЕ ПРАЗДНИКИ – ВРЕМЯ ЧУДЕС

- Что сулят нам звезды в год Желтой Земляной Собаки?
- Как украсить дом, что подать к столу?
- Рождественские традиции
- Святочные гадания



РЕЦЕПТЫ:

- Закуска из сыра с семгой
- Медальоны из свинины с грибами
 - Гусь с яблоками
 - Курица с грибами
 - Мясной пирог из сдобного теста
 - Марципановое печенье с корицей
- Чай с шампанским

Зимняя сказка

ТОЛЬКО
ДЛЯ
СВОИХ!



Подпишись и получай новый номер первым!

Дорогие друзья!

*Поздравляем вас
с наступающими
зимними праздниками!*

Они расположились в календаре неподалеку друг от друга. И у нас есть прекрасный повод купить подарки, накрыть праздничный стол и приготовить для своих близких что-нибудь ну очень, очень вкусное.

Надеемся, что наши рецепты понравятся ваши друзьям и родным и помогут создать праздничное настроение.

Хотим пожелать, чтобы Новый год и Рождество подарили вам ощущение счастья. Пусть в вашем доме царят мир и любовь, взаимопонимание и благополучие!

Пусть сбудутся ваши заветные мечты и осуществляются сокровенные желания!

В этом выпуске

ЗИМНИЕ ПРАЗДНИКИ – ВРЕМЯ ЧУДЕС

- Что сулят нам звезды в год Желтой Земляной Собаки?
 - Как украсить дом, что подать к столу?
- Рождественские традиции
 - Святочные гадания

РЕЦЕПТЫ:

- Закуска из сыра с семгой
- Медальоны из свинины с грибами
 - Гусь с яблоками
 - Курица с грибами
 - Мясной пирог из сдобного теста
- Марципановое печенье с корицей
- Чай с шампанским

Руководитель проекта

Татьяна Куличихина

Ответственный за выпуск

Наталья Полетаева

Дизайн

Юлия Анохина

★ ★ 2018 ★ ★

Что сулят нам звезды?

Согласно китайскому гороскопу, символом наступающего года будет Желтая Земляная Собака, которая вступит в свои права 16 февраля.

Ей присущи честность, благородство и упорство в достижении целей. Она трудолюбива, поэтому весь год пройдет в плодотворной работе, которая будет приносить многим неплохую прибыль. Это животное, олицетворяющее верность и преданность, также покровительствует семье и домашнему очагу. Пары, создавшие семью в год Собаки, могут рассчитывать на долгий и счастливый союз. А дети, рожденные в это время, будут отличаться крепким здоровьем и высоким интеллектом. Кроме того, символ Земли придает покровительнице 2018 года основательность, а яркий желтый цвет подарит Собаке мудрость.

Астрологи в один голос твердят, что следующий год будет намного лучше предыдущих периодов. Многих из нас ждет спокойное и благоприятное время. Но и полностью расслабиться не получится, ведь Собака будет способствовать изменениям в нашей жизни. К тому же некоторые качества делают ее не самым предсказуемым знаком. Она может быть ласковой и дружелюбной, но и может показать зубы, если погладить ее против шерсти.



ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ, ЧТО...

- ❄ В Греции в новогоднюю ночь нельзя впускать в дом черную собаку. А белых собак специально приводят в жилища, чтобы жизнь у домочадцев в наступающем году была благополучной.
- ❄ Самая высокая собака, стоящая на задних лапах, достигает роста 2 метров 20 сантиметров. Это немецкий дог. А рост самого маленького пса – чихуахуа – составляет чуть больше 10 см.
- ❄ Среднестатистическая собака может понимать до 250 слов, считать до 5 и даже выполнять несложные математические операции. Мышление этих животных примерно соответствует уровню развития двухлетних детей.

Встречаем праздник

Недаром говорят: «Как Новый год встретишь, так его и проведешь».

Чтобы ваш праздник прошел интересно и весело, продумайте программу с играми и конкурсами, выберите соответствующий антураж и музыкальное сопровождение.

Чтобы в следующем году вам благоволила удача, используйте при оформлении желтый (золотой) и зеленый цвета, которые прекрасно гармонируют друг с другом. Украсьте дом еловыми ветками, к которым с помощью ниток или проволоки зеленого цвета прикрепите елочные игрушки, обернутые фольгой грецкие орехи и банты. При оформлении дома можно использовать стеклянные вазы, наполненные елочными игрушками, конфетами в фольге и еловыми шишками.

Эффектно выглядят композиции из сухих веток, которые покрывают золотой или бронзовой краской и украшают игрушками и мишурой. Можно декорировать ветки искусственным снегом. Для этого опустите их на несколько часов в крепкий раствор соли, а затем высушите. Сбрызните веточки хвойным ароматом или капните на них эфирное масло сосны. Под наряженной елочкой можно насыпать искусственный снег, выложить красиво упакованные подарки с карточками, указывающими, кому они предназначены.

Праздник лучше встречать в нарядах коричневого или бежевого цветов с оттенками оранжевого – не кричащего, а приглушенного и теплого, а также зеленых. Постарайтесь забыть о рисунках и принтах, имеющих отношение к недругам Собаки – семейству кошачьих.



Символ года не признает слишком ярких и причудливых украшений. Собаке нравятся вещи скромные, но в то же время функциональные и стильные – из золота, янтаря, дерева и кости. Соответственно, достаточно спокойным и не слишком ярким должен быть и ваш макияж, а прическа – не слишком вычурной.



Накрываем на стол

Вы можете использовать желтую скатерть или комбинировать две-три скатерти контрастных цветов (например, зеленый и желтый; зеленый, коричневый и желтый). Положите на нее небольшие букетики из еловых веток, перевитые желтыми или золотистыми лентами, поставьте декоративные свечи этих цветов. Из бумажных салфеток вырежьте снежинки, напишите на них теплые пожелания гостям и разместите возле каждого прибора.

Одним из символов Нового года являются мандарины, запах которых у многих из нас связан с чудесными воспоминаниями детства. Конечно, они должны присутствовать на праздничном столе, наряду с другими свежими фруктами, которые можно положить в вазы вместе с небольшими елочными украшениями.

Составляем меню

Составляя меню, учитывайте, что Земляная Собака очень практична и ей не понравится, если после застолья какие-то блюда испортятся и будут выброшены, так что постарайтесь не покупать лишних продуктов. Еще одно пожелание: блюда должны быть не слишком сложными, как говорится, без вычурности, но вкусными и сытными.

На Новый год можно приготовить салаты из овощей и фруктов, которые нравятся Желтой Земляной Собаке. Что касается закусок, то они должны быть сытными, чтобы несколько замедлить и нейтрализовать действие спиртного, которым в Новый год не принято пренебрегать.

Собаки любят хорошо и вкусно поесть, так что к столу можно подать и мясные блюда, и рыбные деликатесы. Если в прошлом году – Красного Петуха – кушаньями из курицы лучше было не увлекаться, то на этот раз дозволено все. Мясо и птицу, а также рыбу можно запекать, жарить и тушить, готовить из них салаты и закуски. Обязательно подайте к столу несколько сладких блюд (печенье, пирожные, торты и т. п.), ведь собаки – большие сладкоежки.



Все, что символизирует достаток и способствует дружескому общению членов семьи и их гостей, порадует покровительницу 2018 года. Так что не пожалейте времени и сил, чтобы как следует подготовиться к этому празднику.

★ *Счастливого Нового года!* ★



Новогодние рецепты



ММ Салат «Новогодний»



Закуска из соленых груздей

4 порции | 25 минут

- грузди соленые среднего размера 300 г
- сыр твердый 100 г
- сметана 100 г
- масло сливочное 1 ст. ложка
- сухари панировочные 2 ст. ложки
- лук зеленый 50 г
- перец черный молотый

1. У соленых груздей отрежьте ножки.
2. Сыр натрите на терке, часть сыра смешайте с сухарями.
3. Лук мелко порубите, смешайте со сметаной, поперчите.
4. На смазанную маслом сковороду выложите ровным слоем сметану с луком, затем грибы шляпками вниз, посыпьте их тертым сыром, затем смесью сыра с сухарями.
5. Запекайте при 220 °С до образования румяной корочки.



В СТАРИННЫХ КУЛИНАРНЫХ КНИГАХ запеченные со сметаной соленые грузди рекомендовались как отличная закуска к водке.

Закуска из сыра с семгой

4 порции | 30 минут

- тесто слоеное 300 г
- филе копченой семги 200 г
- сыр сливочный 100 г
- горчица 1 ч. ложка
- корень хрена тертый 1 ст. ложка
- перец черный молотый

1. Тесто раскатайте в пласт толщиной 3 мм и разрежьте на прямоугольнички размером 6х3 см.
2. Прямоугольнички теста выложите на смоченный водой противень, наколите вилкой или ножом и выпекайте до золотистого цвета.
3. Филе семги нарежьте тонкими ломтиками.
4. Сыр взбейте с горчицей, молотым перцем и хреном в однородную массу.
5. На половину выпеченных прямоугольничков с помощью корнетика выложите половину сырной массы, затем часть ломтиков рыбы, накройте оставшимися прямоугольничками.
6. Перед подачей закуску оформите оставшейся сырной массой и ломтиками рыбы, по желанию – зеленью.



Вам хочется поделиться рецептом или высказаться на кулинарную тему?

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ
на www.mmenu.com

ПОДЕЛИСЬ
С ДРУЗЬЯМИ



MM Закуска «Новогодняя»

Рулетики из ветчины с сыром

6 порций | 25 минут

- ветчина вареная 4 тонких ломтика
- сыр козий мягкий 100 г
- салат зеленый 1 кочан
- перец сладкий красный и желтый по 1 шт.
- чеснок 1 зубчик
- лук зеленый 50 г

Для заправки:

- масло оливковое 50 г
- сок лимонный 1 ст. ложка
- сахар 1 щепотка

ПО СРАВНЕНИЮ С СЫРАМИ ИЗ КОРОВЬЕГО МОЛОКА, козий сыр обладает более крепким ароматом и отличается более нежной текстурой. Характерная особенность этого продукта – белый цвет и сливочный вкус с небольшим острым послевкусием.

1. Для заправки оливковое масло взбейте с лимонным соком и сахаром. Листья салата выложите на блюдо и полейте заправкой.
2. Сладкий перец нашинкуйте соломкой. Чеснок измельчите. Лук, отложив 8 перьев, нарежьте.
3. Козий сыр смешайте с чесноком и нарезанным луком, посолите и поперчите по вкусу.
4. Ломтики ветчины разрежьте пополам, выложите на них сладкий перец и сыр, сверните рулетиками и перевяжите оставшимися перьями зеленого лука. Рулетики выложите на листья салата и подавайте.



Молодые листочки базилика отличаются нежным вкусом и ароматом, а старые могут горчить, поэтому их лучше не использовать.



Канapé с куриным паштетом

6 порций | 20 минут

- крекеры круглые 24 шт.
- паштет куриный 250 г
- яйца вареные 4 шт.
- огурцы соленые 3 шт.
- помидоры 4 шт.
- маслины без косточек 12 шт.

1. Огурцы мелко порубите, смешайте с паштетом. Яйца и помидоры нарежьте кружочками, маслины разрежьте пополам.
2. Крекеры смажьте паштетом, положите на каждый кружок яйца, затем кружок помидора, половинку маслины и оформите листиком базилика.

Семга гриль в лимонном маринаде

4 порции | 30 минут
+ маринование

- семга 600 г
- сок лимонный 6 ст. ложек
- масло оливковое 70 мл
- перец чили 1/2 стручка
- цедра лимона тертая 1 ч. ложка
- зелень укропа 1 пучок
- соль

1. Семгу нарежьте порционными кусками.
2. Зелень укропа и перец чили порубите.
3. Для маринада лимонный сок смешайте с тертой цедрой, маслом, укропом, перцем чили, посолите.
4. Куски рыбы полейте маринадом, перемешайте и выдержите на холоде 2 часа.
5. Маринованные куски рыбы обсушите и обжарьте на гриле, смазывая приготовленным маринадом.
6. При подаче куски рыбы выложите на блюдо, гарнируйте овощами, жаренными на гриле.



Медальоны из свинины с грибами

4 порции | 30 минут

- мякоть свинины (корейка) 600 г
- шампиньоны 200 г
- сыр гауда 125 г
- помидоры 2 шт.
- лук репчатый 2 головки
- масло топленое 35 мл
- паприка молотая 1/2 ч. ложки
- тимьян сушеный молотый 1/2 ч. ложки
- перец черный молотый
- соль

1. Свинину разрежьте на порционные куски, посолите, поперчите и жарьте на части масла по 2 минуты с каждой стороны.
2. Грибы нарежьте ломтиками, лук – кольцами и обжаривайте на оставшемся масле 5 минут.
3. Помидоры обдайте кипятком, очистите от кожицы, нарежьте кружочками и быстро обжарьте.
4. Куски свинины выложите в огнеупорную форму, на каждый положите лук с грибами, затем кружочек помидора и ломтик сыра, посыпьте перцем и паприкой. Запекайте 7 минут при 250 °С.
5. Готовые медальоны посыпьте тимьяном и подавайте с припущенными или запеченными овощами или с овощным салатом.

КРУПНЫЕ ШАМПИНЬОНЫ, ОТЛИЧАЮЩИЕСЯ БОЛЕЕ НАСЫЩЕННЫМ АРОМАТОМ, используют для приготовления супов-кремов, вторых мясных и рыбных, а также фаршированных блюд, средние – для супов, паштетов, гарниров, начинки для выпечки,

а мелкие, имеющие более плотную консистенцию, – для маринования, приготовления салатов, соусов и оформления блюд.

Храните шампиньоны в пакетах из плотной бумаги в нижнем отсеке холодильника не более суток.

Гусь с яблоками

6–8 порций | 3 часа

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

ЖИРНОЕ МЯСО ГУСЯ

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 запечь целиком, а можно нафаршировать фруктами.

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

1. Гуся обсушите, посолите внутри и снаружи, натрите чесноком.
2. Яблоки очистите от кожицы и, удалив семенную коробку, разрежьте на четвертинки.
3. Гуся начините подготовленными яблоками, положите на противень спинкой вниз и запекайте 2–3 часа. Во время жаренья периодически поливайте гуся выделяющимся сочком. Отдельно запеките яблоки для гарнира.
4. Готового гуся выложите на блюдо, гарнируйте печеными яблоками, оформите фруктами, ягодами и зеленью.



Курица с грибами

4 порции | 1 час

- курица 1 шт. (1–1,5 кг)
- грибы белые 300 г
- масло сливочное 70 г
- орехи грецкие 1 стакан
- гвоздика молотая 1/2 ч. ложки
- перец черный молотый
- соль

1. Грибы нарежьте ломтиками и обжарьте на масле.
2. Орехи и грибы пропустите вместе через мясорубку, добавьте гвоздику, посолите, поперчите и перемешайте.
3. Кожу курицы со стороны брюшка подрежьте, приподнимите, в разрез выложите фарш и аккуратно распределите его.
4. Курицу натрите снаружи и изнутри солью и перцем, выложите на смазанный маслом противень и жарьте в духовке при 250 °С, затем уменьшите нагрев до 170 °С и доведите курицу до готовности.
5. Готовую курицу слегка охладите и разрежьте на порции.

БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ нужно всегда доводить до полной готовности; никогда не оставляйте ее непропеченной или с кровью! Проверить, готова ли птица, можно, проткнув мясо ножом: вытекающий сочок должен быть прозрачным.



Мясной пирог из сдобного теста

8 порций | 1 час 40 минут

Для теста:

- мука пшеничная 520 г
- сметана 200 г
- масло сливочное 200 г
- желтки яичные 2 шт.
- белки яичные 1 шт.
- соль 1/2 ч. ложки
- Для начинки:
- мясо отварное 400 г
- лук репчатый 2 головки
- масло сливочное 35 г
- перец черный молотый
- соль

1. Для теста муку смешайте с солью и просейте. Добавьте нарезанное мелкими кубиками холодное масло. Кончиками пальцев перетрите муку с маслом до образования сухой крошки.
2. Смешайте сметану и желтки, слегка взбейте смесь.
3. Добавьте полученную смесь к муке с маслом и вилкой быстро перемешайте тесто. Скатайте из теста комок, заверните его в пленку и положите в холодильник минимум на 30 минут.
4. Для начинки мясо пропустите через мясорубку. Лук мелко нарежьте и прогрейте на сливочном масле до прозрачности. Смешайте молотое мясо с луком, посолите и поперчите.

5. Разделите тесто на две неравные части. Большую часть раскатайте, выложите на тесто начинку, оставляя свободными по 1,5–2 см по периметру. Раскатайте второй пласт чуть меньшего размера (он может быть немного тоньше нижнего). Закройте им начинку, защипните края, смажьте пирог яичным белком.

6. Сделайте в пироге несколько дырочек для выхода пара и поставьте изделие в духовку, разогретую до 180 °С. Выпекайте около 40 минут.

7. Подавайте пирог с мясным бульоном.



ЕСТЬ ВОПРОСЫ?

Задайте их нашему эксперту на www.mmenu.com

ЗАДАЙ
ВОПРОС



MM «Снеговики»



MM Печенье «Звездочки»

Настойка анисовая

10 порций | 10 минут
+ настаивание

- водка 1 л
- семена аниса 1 ч. ложка



1. Семена аниса выложите на марлю, сложенную в 2–3 слоя. Сделайте из марли мешочек, завяжите.
2. Опустите мешочек с семенами в бутылку, залейте водкой и настаивайте в темном месте несколько дней.
3. Мешочек с анисовыми семенами выньте, настойку охладите.



Грог с медом

6 порций | 10 минут

- коньяк 200 мл
- вода горячая 600 мл
- 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.

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 мл) рома крепостью 80 градусов. Вернон начал разбавлять ром водой, и при том же объеме крепость напитка уменьшилась вдвое.





Сочетаем напитки правильно

- К острым закускам можно предложить охлажденные до 10 °С водку и горькие настойки, к неострым – охлажденные до 12–14 °С крепкие вина (портвейн, мадера, херес).
- К легким закускам из рыбы и продуктов моря рекомендуют охлажденные до 12 °С белые столовые вина.
- К мясным гастрономическим продуктам (ветчина, колбасы), холодному ростбифу подойдут красные столовые вина комнатной температуры, а к горячим закускам – крепкие вина типа портвейна комнатной температуры.
- Предлагать вино к первым блюдам не принято, однако по желанию гостей можно подать крепкое вино комнатной температуры в мадерных рюмках.
- Ко вторым горячим блюдам из рыбы предлагают охлажденные до 10–14 °С белые сухие и полусухие вина. Эти же вина рекомендуют к блюдам из птицы с белым мясом (куры, индейки).
- К блюдам из птицы и дичи подают сухое и полусухое шампанское, а к горячим блюдам из мяса и дичи – красные сухие вина, подогретые до 20–22 °С.
- С кушаньями из овощей и грибов хорошо сочетаются охлажденные белые полусладкие столовые вина, которые можно налить в рейнвейные рюмки, а со сладкими блюдами – охлажденные до 10–12 °С десертные вина (мускат, кагор в мадерных рюмках).
- К мороженому, шоколаду и фруктам рекомендуют охлажденное до 5–8 °С шампанское, к черному кофе – коньяк, а к чаю – ликер, крем.

Хороша водочка под селедочку!



СОЧЕТАЕМОСТЬ ВИН И БЛЮД

ВИНО	БЛЮДА										
	Супы	Закуски	Паста	Море-продукты	Рыба	Острые пироги	Птица и мясо	Красное мясо	Дичь	Десерты	Сыры
хорошее сочетание											
отличное сочетание											
СУХОЕ КРАСНОЕ		🍷	🍷🍷			🍷	🍷🍷				🍷
ПОЛУСУХОЕ КРАСНОЕ			🍷				🍷	🍷🍷			🍷🍷
КРЕПЛЕННОЕ КРАСНОЕ			🍷				🍷🍷	🍷🍷	🍷🍷		🍷
СУХОЕ БЕЛОЕ			🍷	🍷🍷							
ПОЛУСУХОЕ БЕЛОЕ		🍷			🍷🍷						🍷
ПОЛУСЛАДКОЕ БЕЛОЕ	🍷	🍷			🍷						
СЛАДКОЕ БЕЛОЕ									🍷🍷		
РОЗОВОЕ		🍷	🍷			🍷	🍷				
ИГРИСТОЕ			🍷	🍷	🍷🍷		🍷		🍷		



Встречаем Рождество



Как мы ждем этот чудный праздник!

*Снова мир озарен волшебством.
Сколько радости, сколько счастья
Нам с тобой принесет Рождество!*

*Время праздника, время подарков,
Время искренней дружбы, чудес...
Пусть звезда Рождества светит ярко,
Нам любовь посылая с небес!*

Рождество Христово – светлый праздник, согретый теплом наших близких и верой в чудо. Так почему бы лишний раз не порадовать их? Приготовьте для друзей и родных подарки, которые можно положить в красные носочки или чулки и украсьте двери дома рождественскими венками.

Их можно купить в магазине, а можно изготовить самим. Это не так сложно, как может показаться на первый взгляд. Чтобы сделать каркас для венка, согните толстую проволоку в виде кольца. К каркасу с помощью тонкой эластичной проволоки прикрепите еловые веточки. Центр венка можно украсить свечами, колокольчиками, в местах крепления проволоки разместить различные декоративные элементы – банты, бусы, сосновые шишки, веточки рябины или шиповника, а еловые ветки перевязать желтыми и золотыми лентами.

И вот приготовления к празднику закончены. Вам осталось пригласить в гости близких людей и подать к столу вкусные блюда, приготовленные по нашим рецептам. Приятного аппетита!



Рождественские традиции

Рождеству предшествуют сорок дней поста, который должен способствовать глубокому духовному очищению накануне Великого праздника. Садиться за стол в Сочельник можно только после вечернего богослужения в храмах и появления на небе первой звезды, которая оповестила когда-то волхвов о рождении младенца Христа. Праздничный стол накрывают белой скатертью. В старину под нее клали символ яслей, в которых появился на свет Иисус – пучок соломы или сена.

По традиции в этот день едят сочиво (отсюда и название Сочельник, которое позже трансформировалось в Сочельник) или кутью, которая представляет собой размоченные зерна ржи, пшеницы или риса с добавлением фруктов и меда. К столу подают двенадцать праздничных блюд (в соответствии с количеством апостолов): кушанья из мяса и птицы, разнообразную выпечку и сладости.

В старину хозяйки пекли к празднику рождественский пирог, в который клали монетку. Считалось, что того, кому она попадет, в наступающем году ждет счастье. Также существовал обычай приглашать на ужин одиноких людей, угощать нищих и выставлять за порог дома угощение для бездомных животных.

Празднование Рождества непременно сопровождалось гуляниями, ярмарками, катанием на санях. На площадях устанавливались карусели и праздничные балаганы, где шли посвященные этому празднику представления. Народ развлекали скоморохи, музыканты, акробаты и фокусники.

ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ, ЧТО...

❄️ Первая рождественская ель была установлена в царском дворце в 1817 году по просьбе немецкой принцессы Шарлотты, невесты императора Николая I. Скучая по родному дому, она решила устроить праздник на своей новой родине. Немецкая традиция понравилась жителям столицы, затем прижилась в других городах.

❄️ Наряжать ели под Рождество в нашей стране запретили в 1914 году, во время войны с Германией, и в годы советской власти – с 1929 по 1934. Однако уже в 1935 году праздничная елка была возвращена детям, хотя этот атрибут и стал начисто лишен религиозного смысла. А официальным государственным праздником Рождество стало считаться лишь после распада СССР в 1991 году.



Святочные (рождественские) гадания

На Святки – с Сочельника по Крещению – девушки устраивали гадания. Бросали за ворота валенок или башмачок – в какую сторону он упадет, туда девушка и замуж выйдет; гадали на свечах перед зеркалом... Для предсказания будущего использовали зеркала, свечи, пепел, кофейную гущу. Большой популярностью пользовалось литье воска. Расскажем о некоторых гаданиях, которые дошли до наших дней.

В ночь перед Рождеством девушке нужно положить под подушку «мостик» из тонких веточек или спичек и при этом сказать: «Суженый, ряженый, переведи меня через мост!» Другой вариант – на ужин съесть что-нибудь соленое, а перед сном сказать: «Суженый, ряженый, приди ко мне и напои меня!» Во сне девушка должна увидеть своего жениха. Скорое замужество предвещает сон, в котором видят кота с кошкой.

Сбудется или нет ваше заветное желание, подскажет следующее гадание. Держа левую руку ладонью вниз над чашкой с рисом, задайте вслух вопрос. Высыпьте горсточку риса на тарелку и посчитайте их. Если число окажется четным, то желание сбудется.

Заветное желание исполнится, если вы напишите его на бумаге, сожжете ее, а пепел развеете по ветру. А можно написать на небольших бумажках несколько желаний. Какую из них первой вытащите утром из-под подушки, то желание и осуществится.

Рецепты рождественских блюд



ММ Салат «Рождественская звезда»

Тарталетки с говядиной и сухофруктами

8 порций | 2 часа 20 минут

- тарталетки 16 шт.
- мякоть вареной говядины 200 г
- курага 200 г
- чернослив без косточек 150 г
- майонез 100 г
- сахар 2 ч. ложки
- орехи грецкие измельченные 3 ст. ложки
- зелень петрушки 2 веточки
- перец черный молотый
- соль

1. Курагу и чернослив замочите в теплой воде на 2 часа, затем промойте, обдайте кипятком и мелко нарежьте.
2. Мясо нарежьте кубиками, смешайте с курагой, черносливом и орехами. Добавьте сахар, посолите, поперчите и перемешайте.
3. При подаче закуску выложите в тарталетки, оформите листиками петрушки и майонезом.



Говядина в слоеном тесте с грибным соусом

6 порций | 1 час 40 минут

- мякоть говядины (верхняя часть задней ноги) 1,2 кг
- филе индейки 200 г
- тесто слоеное 550 г
- шампиньоны 150 г
- лук-шалот 3 головки
- яйцо 1 шт.
- сметана 200 г
- лимон 1 шт.
- масло сливочное 17 г
- масло растительное 35 мл
- мускатный орех тертый

Для соуса:

- грибы белые 70 г
- вино красное сухое 100 мл
- бульон мясной 200 мл
- масло сливочное 35 г
- перец черный молотый
- соль

1. Говядину очистите от пленок, натрите солью, перцем, мускатным орехом и обжаривайте на растительном масле при сильном нагреве 10–12 минут с обеих сторон до образования золотистой корочки. Мясо выложите на салфетку и охладите.

2. Со сковороды слейте остатки масла, влейте вино, уварите его на 1/3. Добавьте бульон, смесь прокипятите и процедите.

3. Филе индейки измельчите в чаше миксера и, не вынимая из нее, поместите на 15 минут в морозильную камеру.

4. Лук-шалот нарежьте кольцами и обжарьте на сливочном масле до прозрачности. Добавьте нарезанные ломтиками шампиньоны, лимонный сок и прокипятите до выпаривания жидкости. Охладите.

5. К фаршу из индейки добавьте яичный белок, взбивайте 10 секунд. Положите половину сметаны, также взбивайте 10 секунд. Добавьте оставшуюся сметану и взбивайте еще 10 секунд.

6. Фарш тщательно перемешайте с шампиньонами и луком, посолите, поперчите, приправьте мускатным орехом и охладите.

7. Тесто раскатайте в прямоугольный пласт, выложите на него половину фарша из индейки, затем говядину и оставшийся фарш. Края теста соедините, верх смажьте взбитым яичным желтком. Запекайте говядину 20 минут при 225 °С.

8. Для соуса мелко нарезанные белые грибы отварите в небольшом количестве воды и добавьте вместе с отваром в смесь вина с бульоном. Соус доведите до кипения, положите в него кусочки сливочного масла, перемешайте, посолите и поперчите.

9. Мясо разрежьте на порции и подавайте с припущенными овощами. Грибной соус подайте отдельно.





Рождественская индейка с апельсинами

8 порций | 3 часа

- индейка 1 шт.
- рис вареный 2 стакана
- грибы белые 4 шт.
- перец сладкий 1 шт.
- лук репчатый 1 головка
- масло растительное 35 г
- масло сливочное 100 г
- апельсины 3 шт.
- сок апельсиновый 2 ст. ложки
- горчица 1 ст. ложка
- паприка молотая
- соль

1. Лук и сладкий перец нарежьте кубиками.
2. Грибы мелко порубите и вместе с луком обжаривайте на растительном масле 5 минут. Добавьте сладкий перец и жарьте еще 5 минут.
3. Рис смешайте с обжаренными овощами и грибами, посолите. Приготовленной начинкой нафаршируйте индейку, отверстие зашейте. Крылья и ноги заправьте с помощью шпагата.
4. Сливочное масло взбейте с горчицей и смажьте индейку полученной смесью.
5. Индейку поместите в рукав для запекания, выложите на противень и запекайте 2,5 часа при 210 °С.
6. Апельсины нарежьте ломтиками, скрепите шпажками, полейте соком и посыпьте паприкой.
7. Готовую индейку выньте из рукава для запекания, удалите нитки и шпагат.
8. При подаче индейку и апельсины выложите на большое блюдо, оформите зеленью. На гарнир можно подать жареный картофель.



РАЗДЕЛКА ПТИЦЫ ЗА СТОЛОМ – это настоящее кулинарное шоу. Как его лучше организовать – решать вам. Можно аккуратно 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 желательно положить по два куска – белый (от грудки) и темный (от ножки).

Курица с корицей

4 порции | 1 час 45 минут

- курица 1 шт. (1,1–1,2 кг)
- помидоры 4 шт.
- лук репчатый 1 головка
- чеснок 1 зубчик
- масло растительное 35 г
- миндаль 1/3 стакана
- семена кунжута 1 ст. ложка
- корица молотая 1 ч. ложка
- корень имбиря тертый 1 ч. ложка

1. Лук нарежьте мелкими кубиками или натрите на терке. Чеснок мелко порубите. Курицу порубите на порционные куски.
2. Куски курицы посыпьте корицей и имбирем, посолите и поперчите.
3. В сотейнике нагрейте масло. Куски курицы выложите в сотейник и обжаривайте на среднем огне 3 минуты до золотистого цвета. Добавьте к курице лук и чеснок, обжаривайте, помешивая, еще 5–7 минут.
4. Помидоры обдайте кипятком и, очистив от кожицы и семян, разрежьте каждый на 4 или 8 частей. Добавьте помидоры к курице, перемешайте. Продолжайте тушить на самом слабом огне под крышкой 1 час, время от времени переворачивая куски курицы.
5. Увеличьте нагрев и уварите томатный соус до консистенции густого пюре. Положите в соус куски курицы, переверните их несколько раз и прогревайте 2–3 минуты.
6. Семена кунжута обжарьте на сухой сковороде.
7. Куски курицы выложите на блюдо, посыпьте измельченным миндалем и кунжутом, оформите зеленью.



Абрикосы с орехами в желе

8 порций | 1 час 10 минут
+ охлаждение

- абрикосы 500 г
- ядра лесных орехов 250 г
- сок фруктовый или ягодный 600 мл
- желатин 2 ст. ложки
- сахар 2 ст. ложки

1. Желатин залейте частью сока и оставьте до набухания крупинки.
2. Оставшийся сок слегка подогрейте. Добавьте сахар, набухший желатин и прогрейте, помешивая, до их растворения, но не доводя до кипения.
3. Абрикосы надрежьте, удалите косточки, вместо них вложите в каждый фрукт по ядру ореха.
4. Уложите абрикосы в форму, залейте желе и поставьте на холод до застудневания.

ЧТОБЫ ЖЕЛЕ ПОЛУЧИЛОСЬ УДАЧНЫМ...

- Не пользуйтесь алюминиевой посудой, иначе желе потемнеет и приобретет неприятный запах.
- При приготовлении сладких блюд с желатином нужно тщательно соблюдать дозировку, иначе кушанья могут приобрести неприятный привкус.
- Дно посуды, в которую вы наливаете смесь с желатином, должно быть теплым, иначе могут образоваться комочки желатина. Лучше всего поставить посуду в горячую воду.

Ореховый крем

4 порции | 50 минут
+ охлаждение

- орехи грецкие 200 г
- вода для сиропа 200 мл
- сметана густая 350 г
- сахар 100 г
- сахарная пудра 100 г
- апельсин 1 шт.
- желатин 1 ст. ложка
- корица молотая 1 ч. ложка

ЧТОБЫ ОРЕХИ ПРИОБРЕЛИ БОЛЕЕ ВЫРАЖЕННЫЙ ВКУС,

обжарьте их на сухой сковороде. Для этого выложите их в один слой и прогрейте на слабом огне, часто встряхивая сковороду, 2–3 минуты, пока они не подрумянятся. Можно воспользоваться и микроволновой печью: ядра орехов выложите на тарелку и жарьте при сильном режиме, не накрывая, 4–5 минут, до светло-коричневого цвета.

1. Предварительно замоченный желатин распустите на водяной бане.
2. Орехи порубите. Часть отложите для оформления, оставшиеся смешайте с сахарной пудрой, корицей и сметаной.
3. Сметанно-ореховую смесь взбейте миксером, влейте распущенный желатин и перемешайте.
4. Крем разложите в формочки и охладите до застывания.
5. С апельсина тонкими лентами срежьте цедру и завяжите ее узелками. Апельсин очистите таким образом от кожуры и вырежьте дольки из мембран.
6. Из воды и сахара сварите сироп, положите в него апельсиновые дольки и узелки из цедры, варите 5–7 минут. Охладите и откиньте на дуршлаг.
7. При подаче крем выложите на тарелки, оформите апельсиновыми дольками и узелками, оставшимися орехами, шоколадом.



Такой пирог
можно подать
с фруктами, нарезанными
дольками.

Лимонный пирог с меренгой

8 порций | 45 минут
+ охлаждение

Для теста:

- мука пшеничная 180 г
- масло сливочное 150 г
- вода ледяная 35 мл

Для лимонного крема:

- мука пшеничная 80 г
- вода ледяная 400 мл
- желтки яичные 4 шт.
- масло сливочное 17 г
- сахар 85 г
- сок 1 лимона
- цедра тертая 1/2 лимона

Для меренги:

- белки яичные 4 шт.
- сахар 200 г

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 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.
6. На подготовленную основу для пирога выложите лимонный крем, сверху уложите меренгу.
7. Выпекайте пирог 10 минут при 150 °С.

Марципановое печенье с корицей

**10 порций | 50 минут
+ охлаждение**

- белки яичные 4 шт.
- сахарная пудра 500 г
- миндаль тонко молотый 550 г
- сок лимонный 1 1/2 ст. ложки
- корица молотая 1 ч. ложка

НЕМЦЫ НАЗЫВАЮТ ЭТО ПЕЧЕНЬЕ «ЦИМШТЕРН»,

что в переводе означает «звезды с корицей». Эти изделия, символизирующие Вифлеемскую звезду, в Германии принято выпекать к Рождеству. Хотя готовить печенье несложно, хозяйкам приходится быть очень внимательными: если упустить время, белковый «снег» на поверхности «звезд» приобретет золотистый оттенок, что если и не изменит их вкус, то исказит концепцию праздника.

Слегка рассыпчатые «звездочки» с плотной белковой глазурью и приятным насыщенным ореховым вкусом могут украсить праздничный стол, стать оригинальным подарком или послужить украшением рождественской елки – для этого нужно сделать в печенье небольшие отверстия и продеть в них разноцветную тесьму.

1. Белки взбейте в пышную пену. Небольшими порциями через сито всыпьте сахарную пудру и взбейте до получения гладкой однородной массы. 5 столовых ложек белковой массы отложите для глазури.
2. Миндаль перемешайте с корицей и лимонным соком. Полученную смесь постепенно введите в белковую массу, перемешивая ее движениями снизу вверх. Из полученного миндального теста (марципана) сформуйте шар, заверните его в пищевую пленку и поместите на 30 минут в холодильник.
3. Охлажденный марципан раскатайте на доске, посыпанной сахаром, или между двумя листами пергаментов в пласт толщиной 1 см. С помощью формочек вырежьте из него «звездочки» и уложите их на противень, выстеленный пергаментом.
4. Изделия смажьте оставшейся белковой массой, выдержите 30 минут на холоде, затем выпекайте 20 минут при 120° С, следя за тем, чтобы глазурь оставалась белой.
5. Готовое печенье охладите на решетке и подавайте.

Это печенье, если положить его в герметичную посуду, можно хранить в течение недели.



ММ Рождественская елка



ММ Рождественские крендельки



★ Чай с шампанским ★

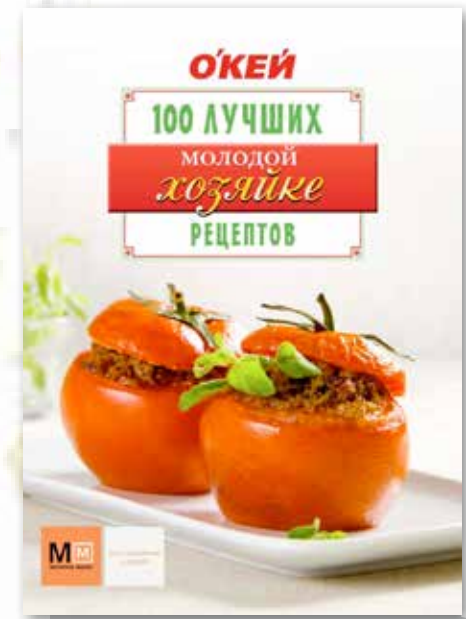
- 4–5 порций | 15 минут + настаивание**
- чай сухой 4 ч. ложки
 - вода 250 мл
 - шампанское 700 мл
 - сахар
 - лимон 1 шт.

1. Чай залейте кипящей водой, выдержите под крышкой 5 минут. Процедите, добавьте сахар по вкусу.
2. С лимона срежьте цедру в виде спирали. Одну половину лимона нарежьте ломтиками, из второй отожмите сок.
3. Влейте сок в чай, добавьте цедру и настаивайте напиток до полного охлаждения.
4. Перелейте чай в кружку, положите ломтики лимона, влейте шампанское и сразу подавайте.

Эти праздничные блюда и напитки вполне заслуживают красивой посуды и, конечно же, замечательной компании. Так что готовьте любимые кушанья, зовите гостей и получайте от всего этого удовольствие!

ВСТРЕЧАЙТЕ ПРАЗДНИКИ С КНИГАМИ ИЗДАТЕЛЬСТВА «МИЛЛИОН МЕНЮ»!

НАШИМИ КЛИЕНТАМИ ЯВЛЯЮТСЯ: МАКФА, СОЮЗПИЩЕПРОМ, РАВИС, ЧЕБАРКУЛЬСКАЯ ПТИЦА, РАЙФФАЙЗЕНБАНК, АБСОЛЮТ-БАНК, BSGV.



У НАС ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПОДХОД К КАЖДОМУ КЛИЕНТУ.
 Условия сотрудничества готовы обсудить.
 Контактные телефоны:
8-912-308-2055, (351) 239-15-26



Вкусно готовить – просто!

MM Грудинка свиная тушеная



**КЛИКНИ
И ПРИГО-
ТОВЬ**

MM Яйца фаршированные



MM Сыр праздничный



- Мастер-классы
- Видеорецепты
- Конкурсы и призы
- Статьи и новости
- Блоги и форум
- Социальная сеть

MM Парфе



MM Рождественское полено

