

ЮЛИЯ ВЫСОЦКАЯ

# *Новогоднее меню*



Благодарим за помощь  
в создании книги компанию  
Tescoma, а за содействие  
в проведении съемок — магазины  
«Дом фарфора» и «Интерьерная  
лавка»

ЮЛИЯ ВЫСОЦКАЯ

*Новогоднее  
меню*



ЭКСМО

МОСКВА  
2012

УДК 641\642  
ББК 36.997  
В93

Дизайн макета: И. Борисова

Фотосъемка блюд и стилистика фуд-фотографа Славы Позднякова,  
ассистент фотографа Наталья Жоган  
Фото на обложке: Михаил Королев  
Фото: Corbis, Per Magnus Persson/Corbis  
Shutterstock.com (используется по лицензии Shutterstock.com)

**Высоцкая Ю.**  
В 93 Новогоднее меню / Юлия Высоцкая. – М. : Эксмо, 2012. – 64 с. :  
ил. – (Едим Дома).

ISBN 978-5-699-60945-1

Этот сборник рецептов из телепрограммы «Едим Дома!» посвящен всеми любимым Новому году и Рождеству. Юлия Высоцкая рассказывает о том, как заранее подготовиться к праздникам, чтобы не потратить все силы у плиты и к приходу гостей выглядеть красивой и жизнерадостной, а также делится рецептами блюд, которые она готовит на Новый год и Рождество для своих гостей и близких. Вы узнаете, как приготовить настоящий салат «Цезарь», как удивить гостей, подав традиционный салат оливье в эклерах, как запечь перепелок с виски и мармеладом и многое другое!

УДК 641\642  
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-60945-1

© ЗАО «Едим дома!», 2012  
© Высоцкая Ю., 2012  
© Поздняков В.Е., фото, 2012  
© Издательство «Эксмо», 2012



Подготовку к Новому году, к Рождеству нужно начинать заранее. Я себе уже в начале ноября составляю список подарков — надо все спокойно обдумать, чтобы никто не обиделся и чтобы всем понравилось. Ведь важно, чтобы подарок пришелся по вкусу, тем более что у нас столько детей — и в доме, и за пределами дома. Покупать подарки тоже стараюсь пораньше, и у меня в гардеробной стоят пакеты с записками, чтобы потом ничего не забыть.

Самое разумное — и праздничное меню составить недели за три, чтобы не стоять 28–29-го в очередях, в безумных пробках. Я стараюсь избежать всей этой предновогодней суматохи и запастись, чем возможно. Покупаю самое необходимое, что может храниться пару недель. Естественно, сахар, муку. Даже, может быть, яйца, особенно если есть знакомые куры, которые согласятся для вас их снести. Сливочное масло в холодильнике абсолютно спокойно долежит (а вот стоит ли класть его в морозильник — спорный вопрос, не исключено, что потом оно станет слишком мягким, «потечет»). Ну а то, что нужно свежее, конечно, придется покупать ближе к праздникам, можно даже договориться на рынке, что вот в этот день мы приезжаем за гусем, а в другой день — за свининой, и спокойно подыскать соответствующие рецепты.

А чтобы 31-го не чувствовать себя совершенно уставшей, я обычно выбираю такие блюда, которые можно частично приготовить накануне — мариную мясо, варю овощи и яйца для салатов, пеку эклеры и коржи для торта, ведь какой же это праздник, если мы потратим все силы у плиты? Давайте оставаться всегда красивыми и жизнерадостными — и в праздники, и каждый день!

Ваша Юлия Высоцкая

## МЕНЮ 1

Салат из перца с фетой и помидорами

12

Телятина под соусом из тунца  
(Vitello tonnato)

14

Лимонное ризотто

16

Перепелки с виски  
и мармеладом

18

Ягодное суфле

20

## МЕНЮ 3

Чизкейк «Три сыра»

40

Настоящий «Цезарь»

42

Семга, маринованная в джине  
с можжевельником

44

Рождественский гусь  
с яблочным пюре

46

Орехово-кофейный торт «Идеал»

48



---

## СОДЕРЖАНИЕ

---



## МЕНЮ 2

Салат оливье с домашним  
майонезом

26

Чечевица с травами и беконом

28

Перец, фаршированный творогом  
и голубым сыром

30

Кролик с черносливом

32

Эклеры

34

## МЕНЮ 4

Тосты с вареньем и паштетом  
из куриной печени

54

Фокачча с вялеными помидорами

56

Молодой картофель с пармезаном

58

Баранина с чесноком и розмарином

60

Лимонная кассата с миндалем  
и фисташками

62



ГОТОВИМ ПРАЗДНИК ВМЕСТЕ

**tescoma®**

**ФИРМЕННЫЕ МАГАЗИНЫ TESCOMA:**

г. Москва,  
шоссе Энтузиастов, д. 12, корп. 2,  
3-й этаж, **ТЦ «Город»**  
Прикассовая зона магазина Leroy Merlin  
Напротив касс №33-34  
(495) 783-13-08

г. Москва,  
проспект Мира, д. 211, корп. 2,  
2-й этаж, 1-й торговый уровень  
**ТЦ «Золотой Вавилон»**  
(495) 665-14-40

г. Москва  
Пресненская набережная, д. 2,  
**ТРЦ «Афимолл Сити»,**  
1-й этаж  
м. «Выставочная», напротив входа  
в башню «Город столиц»







Все-таки новый год начинается с того, что мы провожаем год старый, поэтому гости обычно приходят раньше, часов в одиннадцать.

Я встречаю гостей всегда шампанским, будь это Новый год или другой праздник, и, как правило, кто-то потом за столом продолжает пить шампанское, а кто-то переходит к белому вину, кто-то к красному. Я открываю бутылку красного вина за 2–3 часа до начала обеда — даже если это вино не очень дорогое, просто обычное столовое, все равно его вкус улучшается. Меня научила этой хитрости одна француженка, она сказала, что стоимость открытого вина с каждым часом повышается на десять евро, и, если оно три часа постоит, подышит, будет уже намного вкуснее.

Хорошо смешать 100 г сливочного масла с чайной ложкой оливкового и соком половинки лимона, добавив в него щепотку шафрана или немного измельченного чеснока с базиликом, и поставить на стол к хлебу — хлеб, конечно, для такого случая должен быть очень хорошим. Мой муж иногда говорит: «Зачем вообще что-то готовить? Вот сыр, хлеб, вино. Как хорошо!»

МЕНЮ 1

Салат из перца с фетой  
и помидорами

12

.....

Телятина под соусом из тунца  
(Vitello tonnato)

14

.....

Лимонное ризотто

16

.....

Перепелки с виски  
и мармеладом

18

.....

Ягодное суфле

20

## Салат из перца с фетой и помидорами

250 г помидоров черри  
100 г сыра фета, нарезанного  
небольшими кубиками  
1 красный сладкий перец  
1 желтый сладкий перец  
небольшой пучок свежего тимьяна  
1 зубчик чеснока  
4 ст. ложки оливкового масла  
2 ст. ложки бальзамического уксуса  
2 ст. ложки сухих прованских трав  
1 1/2 ч. ложки куркумы  
1 ч. ложка сладкого молотого  
красного перца  
10 горошин черного перца  
щепотка морской соли

1. Сладкий перец обжарить на гриле или запечь в духовке, затем положить на несколько минут в пластиковый пакет. Когда перец пропотеет, снять кожицу, вынуть сердцевину вместе с семенами и нарезать мякоть длинными полосками.
2. Помидоры черри разрезать пополам.
3. Куркуму перемешать с молотым красным перцем.
4. Половину кубиков сыра обвалить в куркуме и перце, а вторую половину — в прованских травах.
5. Черный перец, щепотку соли и половину тимьяна растолочь в ступке, добавить оливковое масло и бальзамический уксус. Все перемешать и разделить заправку пополам.
6. Чеснок почистить, продавить чеснокодавкой или очень мелко нарезать и добавить его в половину заправки.
7. В заправке с чесноком обвалить сладкий перец, а во второй части заправки — половинки помидоров.
8. В широкие прозрачные стаканы выложить понемногу перца, затем добавить по несколько половинок помидоров, сверху разноцветные кубики сыра, украсить веточками тимьяна.

Заправке нужно дать немного настояться, чтобы она получилась более однородной. Вместо сладкого перца кубики сыра можно обвалить в смеси острого перца и куркумы.





## Телятина под соусом из тунца (Vitello tonnato)

500 г вареной телятины  
150 г консервированного тунца  
несколько анчоусов  
горсть каперсов  
небольшой пучок кинзы  
домашний майонез  
щепотка свежемолотого черного  
перца  
щепотка морской соли

1. Телятину нарезать очень тонко, 2 мм толщиной (острый нож незаменим в этом деле).
2. Тунец и анчоусы измельчить.
3. Кинзу мелко порубить.
4. Сделать соус: приготовить домашний майонез, добавить каперсы, тунец и анчоусы. Посолить и поперчить по вкусу.
5. Выложить мясо в один слой на блюдо, полить сверху соусом и присыпать зеленью кинзы.

Знаменитое итальянское  
Vitello tonnato!  
Мясо должно быть  
отварено заранее  
и охлаждено, кто-то  
сильный должен  
хорошо заточить  
ножи, а кто-то  
предусмотрительный —  
купить белого вина  
(и не забыть его  
охладить)!





## Лимонное ризотто



250 г риса Arborio  
100 г пармезана  
1 лимон  
1 луковица  
1 стебель сельдерея  
1 желток  
1 1/2 л овощного или куриного бульона  
50 мл сливок  
3 ст. ложки оливкового масла  
2 ст. ложки сливочного масла  
щепотка морской соли

1. Лук почистить и очень мелко порубить.
2. Сельдерей тоже порубить мелко.
3. Разогреть в глубокой сковороде сливочное и оливковое масло, добавить лук и сельдерей, обжаривать 5–6 минут до прозрачности лука, добавить щепотку соли.
4. Всыпать рис, перемешать и постепенно, половник за половником, добавлять бульон. Постоянно помешивать и следить за тем, чтобы рис не плавал в жидкости, а впитывал бульон. Держать на огне 15–18 минут.
5. Цедру лимона натереть на мелкой терке, из половинки лимона отжать сок.
6. Пармезан тоже натереть на мелкой терке.
7. Смешать желток, сливки, половину сыра, цедру и сок лимона и добавить в ризотто. Перемешать и снять с огня.
8. Присыпать оставшимся пармезаном и сразу же подавать к столу.

Лимоны играют важную роль на моей кухне, я использую и цедру, и кожуру, и сок лимонов во многих рецептах. Бледно-желтый слой кожуры, не касающийся белой мякоти, — самое ароматное, что есть в лимоне.

Я предпочитаю покупать абхазские или грузинские лимоны, потому что у них тонкая кожура и, на мой взгляд, на московских рынках это самые вкусные лимоны, которые можно найти.



## Перепелки с виски и мармеладом

4 тушки перепелок  
150 г тонко нарезанного бекона  
1 луковица  
50 г панировочных сухарей  
небольшой пучок петрушки  
2–3 зубчика чеснока  
100 мл виски  
3–4 ст. ложки апельсинового джема  
1–2 ст. ложки оливкового масла  
1/4 ч. ложки свежемолотого  
черного перца  
1/2 ч. ложки морской соли

Духовку предварительно  
разогреть до 220°C.



1. Джем соединить с виски в глубокой посуде, посолить, поперчить и все перемешать.
2. Положить в маринад тушки перепелок, хорошенько обмазать их со всех сторон и оставить мариноваться минимум на час.
3. 3–4 полоски бекона нарезать небольшими кусочками.
4. Лук почистить и тоже нарезать мелко.
5. Зубчики чеснока раздавить плоской стороной ножа, затем почистить и измельчить.
6. Петрушку мелко порубить.
7. Разогреть тяжелую сковороду и слегка прогреть кусочки бекона, добавить лук, перемешать и обжарить до золотистого цвета.
8. Отправить к луку с беконом чеснок, перемешать.
9. Всыпать в сковороду с луком и беконом панировочные сухари, влить немного оливкового масла и снова перемешать.
10. Добавить петрушку, посолить, поперчить, перемешать еще раз и выключить огонь.
11. Начинить перепелок получившимся сухарным фаршем, обернуть каждую полосками бекона, скрепить зубочистками и поместить в рукав для запекания. Полить перепелок оставшимся маринадом, плотно закрыть рукав, уложить его в глубокий противень и отправить в разогретую духовку на 25–30 минут.

Сухари лучше использовать домашние.  
Вместо виски можно взять ром или коньяк.



## Ягодное суфле



1. Ягоды предварительно разморозить.
2. Небольшие керамические формочки смазать сливочным маслом, слегка обсыпать сахаром дно и боковые стенки и отправить в холодильник.
3. Размороженные ягоды взбить в однородную массу в блендере, затем протереть через сито.
4. Крахмал развести в 25 мл воды.
5. Ягодную массу поместить в небольшую кастрюлю, влить разведенный крахмал и прогреть все на медленном огне до закипания.
6. Белки взбить в комбайне с 80 г сахара в крепкую пену.
7. Влить к белкам горячую ягодную массу и продолжать взбивать еще пару минут.
8. Разложить ягодное суфле в охлажденные формочки и отправить в разогретую духовку на 6–8 минут.

600 г замороженных ягод

9 белков

100 г сахара

30 г сливочного масла

15 г крахмала

Духовку предварительно разогреть до 180°.

Взбитые ягоды нужно обязательно пропустить через сито, чтобы избавиться от семян и комочков, и только потом вводить их в белки.









Новый год невозможно представить без салата оливье, так же как Масленицу — без блинов, а Пасху — без пасхи и кулича. У каждого есть свой любимый вариант оливье. Например, огурчики каждая хозяйка добавляет по своему вкусу — свежие, соленые, маринованные, малосольные. Кто-то кладет кислое сырое яблоко — кстати, по одной из версий, сам Оливье добавлял в свой салат моченые яблоки. Мне нравится иногда заменить зеленый горошек каперсами. Что касается мясной заправки, то обычно это отварная телятина, отварное белое мясо курицы или отварной язык. А докторская колбаса, мне кажется, совершенно ни к чему, лучше тогда уж ветчину купить или грудинку. Есть еще один интересный вариант: порезать в салат китайскую капусту, тогда вместо курицы или телятины лучше использовать крабовое мясо, потому что капуста хорошо сочетается с рыбным вкусом. Овощи лучше чуть-чуть недovarить, тогда в салате они останутся упругими, не раскиснут и не превратятся в кашу. Я считаю, что лук вообще не обязателен в оливье, но если кто-то любит репчатый лук, то лучше его ошпарить кипятком или немного подержать в уксусе, потому что резкий запах и вкус лука могут испортить вкус салата. Что касается майонеза, то, если вы его взобьете дома, салат станет ароматнее и вкуснее, но если это майонез не домашний, я предлагаю соединить две части майонеза и три части сметаны. Заправлять весь салат майонезом не нужно — обычно весь его не съедают, а на следующий день он придется весьма кстати.

**МЕНЮ 2**

**Салат оливье с домашним  
майонезом**

**26**

.....

**Чечевица с травами и беконом**

**28**

.....

**Перец, фаршированный творогом  
и голубым сыром**

**30**

.....

**Кролик с черносливом**

**32**

.....

**Эклеры**

**34**



## Салат оливье с домашним майонезом

200 г крабового мяса  
3 картофелины  
3 небольшие моркови  
3 яйца  
3 соленых огурца  
1 яблоко  
5 перьев зеленого лука  
небольшой пучок укропа  
3 ст. ложки зеленого горошка  
3 ст. ложки нежирной сметаны  
щепотка морской соли  
щепотка свежемолотого черного перца

### ДЛЯ ЭКЛЕРОВ:

150 г муки  
120 г сливочного масла  
3 яйца  
щепотка морской соли

### ДЛЯ МАЙОНЕЗА:

300 мл оливкового масла  
2 желтка комнатной температуры  
сок 1 лимона  
1 ч. ложка французской горчицы  
щепотка морской соли

Духовку предварительно разогреть до 180°C.

1. Для эклеров просеять муку.
2. 100 г сливочного масла выложить в небольшую кастрюлю, влить 1 стакан воды, добавить щепотку соли и довести до кипения на медленном огне. Как только закипит, снять с огня.
3. Ввести муку, очень энергично вымешивая, затем оставить охлаждаться на 2–3 минуты.
4. По одному ввести яйца. Тесто должно получиться гладким и блестящим.
5. Застелить противень бумагой для выпечки, смазав ее оставшимся сливочным маслом. Ложкой выложить тесто в форме шариков на противень на расстоянии 2–3 см друг от друга. Выпекать 20–25 минут, не открывая духовки, затем уменьшить температуру до 160°C и оставить в духовке еще на 15 минут. Вынуть и остудить.
6. Приготовить майонез: взбить желтки со щепоткой соли и горчицей и медленно, капля по капле, добавлять оливковое масло. Как только майонез уплотнится, можно добавлять масло быстрее, время от времени вливая по капельке лимонный сок.
7. Морковь, картофель и яйца отварить, остудить и почистить.
8. Все ингредиенты для салата мелко нарезать, добавить зеленый горошек, соль и перец. Перемешать.
9. Соединить 2 части майонеза и 3 части сметаны, заправить салат и начинить им эклеры.

Очень важно не переварить яйца — они должны вариться не больше 7 минут после того, как вода закипит. Потом желток приобретает неприятный голубоватый оттенок, а белок становится резиновым и тоже с голубой окантовкой, которую видно даже в салате.





## Чечевица с травами и беконом



1 стакан зеленой чечевицы  
 100 г тонко нарезанного бекона  
 2 красные луковицы  
 небольшой пучок тархуна  
 небольшой пучок базилика  
 небольшой пучок петрушки  
 небольшой пучок укропа  
 небольшой пучок мяты  
 4 зубчика чеснока  
 2–3 веточки свежего тимьяна  
 2–3 веточки сухого шалфея  
 2 стакана овощного бульона  
 2 ст. ложки оливкового масла  
 щепотка свежемолотого черного перца  
 щепотка морской соли

1. Лук и чеснок почистить.
2. Чечевицу промыть, поместить в небольшую кастрюлю и залить горячим бульоном.
3. Добавить 2 зубчика чеснока, шалфей, тимьян, накрыть крышкой и варить до готовности.
4. Оставшийся чеснок разрезать пополам.
5. Лук нарезать полукольцами.
6. Разогреть тяжелую сковороду и обжарить бекон до золотистой корочки, а затем выложить на бумажное полотенце, чтобы убрать излишки жира.
7. Тархун, базилик, петрушку, укроп и мяту мелко порубить.
8. В сковороду, где готовился бекон, влить 1 ст. ложку оливкового масла и обжарить лук и чеснок до золотистого цвета.
9. Снять сковороду с огня, добавить к луку с чесноком бекон и порубленную зелень, перемешать и оставить на сковороде.
10. Из кастрюли с готовой чечевицей вынуть травы и чеснок, воду слить и сохранить.
11. Выложить чечевицу в сковороду к луку с беконом, влить немного воды, в которой она варилась, поставить сковороду на огонь, заправить оливковым маслом, посолить, поперчить и немного прогреть. Выключить огонь и оставить чечевицу на некоторое время в сковороде, чтобы она пропиталась запахами лука и бекона.

Чтобы бекон хорошо зажарился, можно сначала обжарить его на сухой сковороде, а затем поместить в духовку при довольно низкой температуре, тогда он будет хрустящим и не слишком жирным.



## Перец, фаршированный творогом и голубым сыром

1 крупный красный сладкий перец  
2 помидора  
150 г творога  
50 г голубого сыра  
6–7 оливок  
2 зубчика чеснока  
1–2 веточки тимьяна  
2 ст. ложки оливкового масла  
щепотка свежемолотого черного перца  
щепотка морской соли

Духовку предварительно разогреть до 220°C.

1. Перец разрезать вдоль пополам и, удалив плодоножку с семенами, поместить в небольшую форму для выпечки.
2. Помидоры порезать кубиками.
3. Соединить помидоры с творогом.
4. Оливки раздавить плоской стороной ножа и, вынув косточки, добавить к творогу с помидорами.
5. Чеснок почистить и тоже раздавить плоской стороной ножа.
6. Растереть в ступке чеснок, соль и перец в пасту. Влить 1 ст. ложку оливкового масла, добавить листья тимьяна, перемешать.
7. Добавить чесночную заправку к творожной массе, все перемешать.
8. Разложить 1/2 творожной начинки в половинки перца, сверху покрошить часть голубого сыра, затем выложить оставшуюся творожную массу. Сбрызнуть оливковым маслом.
9. Отправить перец в разогретую духовку на 15–20 минут.
10. Оставшийся голубой сыр покрошить на запеченный перец.



Помидор можно очистить от кожуры, а можно не очищать, главное – порезать небольшими кубиками. Свежие помидоры можно заменить вяленными в масле или на солнце. Если творог сладкий, например домашний, можно добавить 1 ч. ложку лимонного сока. Голубой сыр просто гениальная вещь для запекания.



## Кролик с черносливом

1 тушка кролика (примерно 1,5 кг)  
1 бутылка белого сухого вина  
150 г чернослива  
100 г лука-шалота  
1 морковь  
1 стебель сельдерея  
1 луковица  
2 веточки петрушки  
2–3 веточки розмарина  
50 мл коньяка  
50 мл винного уксуса  
30 г сливочного масла  
2 ст. ложки горчицы  
1 ст. ложка черносмородинового варенья  
1 ч. ложка тимьяна  
6 горошин черного перца  
1 лавровый лист  
3–4 гвоздики  
щепотка кайенского перца  
1/2 ч. ложки морской соли

С кроликом можно экспериментировать, его мясо довольно нейтрально по вкусу, а уж если повезло и оно правильно-нежное, то получается в любом виде практически всегда очень вкусно.

1. Тушку кролика вымыть, обсушить и порезать на небольшие куски.
2. Мелко нарезать морковь, сельдерей и лук, добавить петрушку, розмарин, перец горошком, лавровый лист, гвоздику, влить вино и уксус.
3. Отправить кусочки кролика в маринад, накрыть посуду крышкой и поставить минимум на час в холодильник (а лучше на ночь).
4. Чернослив замочить в коньяке на 30 минут.
5. Лук-шалот почистить.
6. Вынуть кусочки мяса из маринада, обсушить бумажным полотенцем.
7. В сковороде разогреть немного сливочного масла и обжарить кролика вместе с шалотом.
8. Через 5–7 минут добавить чернослив, потушить все вместе 20 минут и выложить на тарелку. Сковороду не мыть.
9. Маринад разделить на две части, половину взбить в пюре, добавив 6–7 черносливин (если нет блендера, протереть через сито).
10. Соединить пюре с другой половиной маринада и уварить до густого состояния в сковороде, в которой жарился кролик.
11. Приправить тимьяном, горчицей, смородиновым вареньем, кайенским перцем и солью.
12. По кусочку, помешивая, добавить оставшееся сливочное масло.
13. Вернуть кролика в сковороду и прогреть 1–2 минуты.
14. Выложить кролика на блюдо, украсить жареным шалотом и черносливом и подавать.





150 г муки  
100 г сливочного масла  
50 г сахарной пудры  
3–4 яйца  
2 желтка  
25 г кукурузной муки  
250 мл молока  
1 стручок ванили  
1 ст. ложка сахара  
1 ч. ложка сливочного масла  
1 ч. ложка морской соли

Духовку предварительно разогреть до 180°C.

## Эклеры

1. Муку просеять.
2. Масло, соль, сахар и стакан воды соединить в небольшой кастрюле и довести до кипения на медленном огне. Как только жидкость закипит, снять с огня.
3. Ввести муку, очень энергично вымешивая, а затем оставить охлаждаться на 2–3 минуты.
4. Ввести по одному три яйца. Если консистенция получится слишком крутая — добавить еще одно. Тесто должно получиться гладким и блестящим.
5. Смазать противень сливочным маслом и ложкой выложить тесто в форме шариков на расстоянии 2–3 см друг от друга (можно использовать кондитерский шприц и выдавить «правильные» длинные эклеры).
6. Выпекать 20–25 минут, не открывая духовки, затем уменьшить температуру до 160°C и оставить в духовке еще на 15 минут.

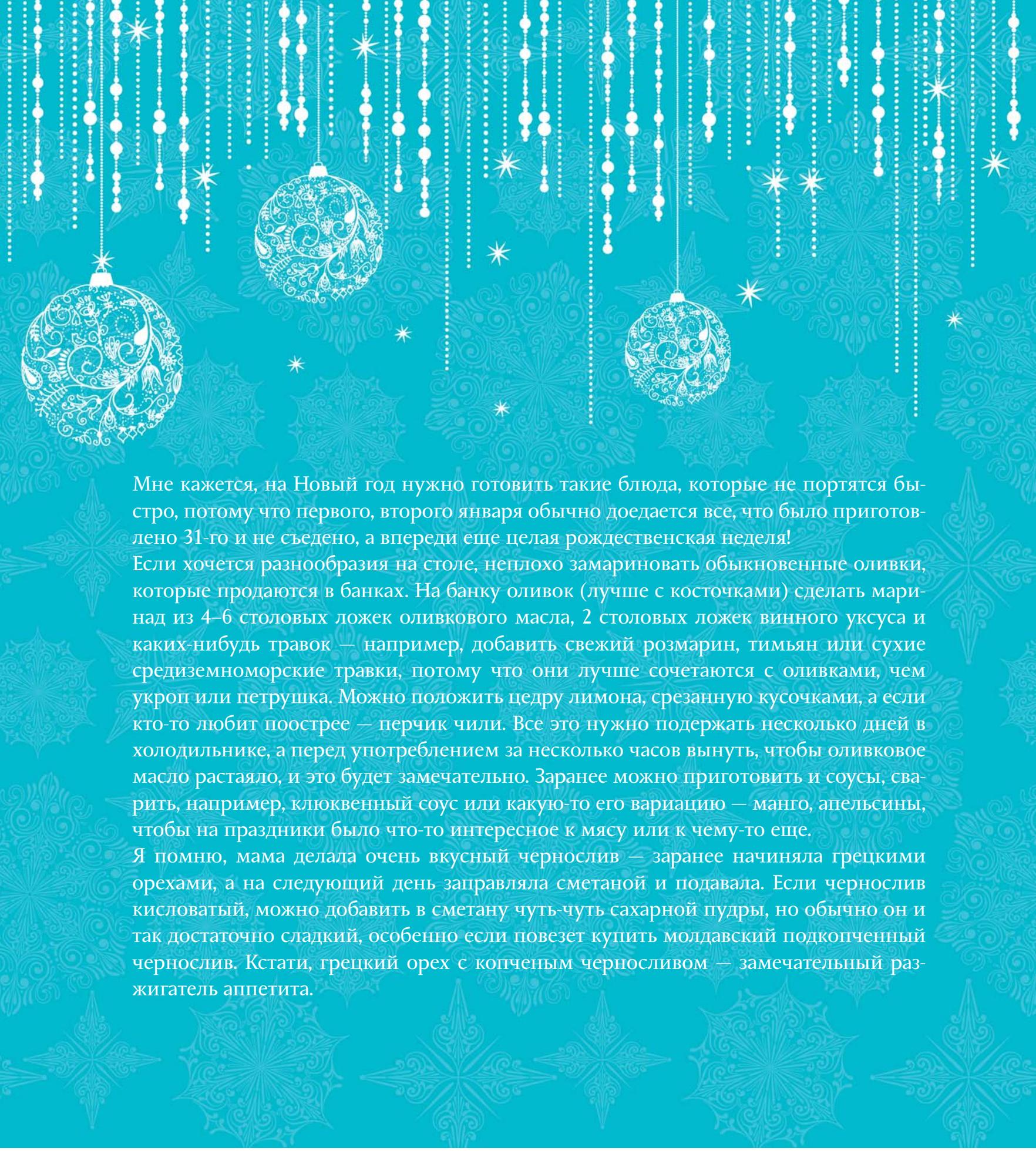
Эклеры хорошо заправлять не только кремом, но и мороженым. А если еще залить их горячим шоколадом, получатся замечательные профитроли. Шоколадный соус готовится элементарно: нужно растопить плитку шоколада на водяной бане и добавить чуть-чуть сливок, или молока, или даже просто воды и буквально крошку перчика чили, чтобы он еле-еле угадывался. Если нет сухого молотого, можно добавить кусочек сырого чили, но потом его нужно аккуратно вынуть или процедить соус через сито. Иногда я даже немножко соли добавляю. Получается, на мой взгляд, очень эффектное сочетание: нежное тесто, внутри сладкое холодное мороженое и сверху шоколадный, чуть островатый соус!











Мне кажется, на Новый год нужно готовить такие блюда, которые не портятся быстро, потому что первого, второго января обычно доедается все, что было приготовлено 31-го и не съедено, а впереди еще целая рождественская неделя!

Если хочется разнообразия на столе, неплохо замариновать обыкновенные оливки, которые продаются в банках. На банку оливок (лучше с косточками) сделать маринад из 4–6 столовых ложек оливкового масла, 2 столовых ложек винного уксуса и каких-нибудь травок — например, добавить свежий розмарин, тимьян или сухие средиземноморские травки, потому что они лучше сочетаются с оливками, чем укроп или петрушка. Можно положить цедру лимона, срезанную кусочками, а если кто-то любит поострее — перчик чили. Все это нужно подержать несколько дней в холодильнике, а перед употреблением за несколько часов вынуть, чтобы оливковое масло растаяло, и это будет замечательно. Заранее можно приготовить и соусы, сварить, например, клюквенный соус или какую-то его вариацию — манго, апельсины, чтобы на праздники было что-то интересное к мясу или к чему-то еще.

Я помню, мама делала очень вкусный чернослив — заранее начиняла грецкими орехами, а на следующий день заправляла сметаной и подавала. Если чернослив кисловатый, можно добавить в сметану чуть-чуть сахарной пудры, но обычно он и так достаточно сладкий, особенно если повезет купить молдавский подкопченный чернослив. Кстати, грецкий орех с копченым черносливом — замечательный разжигатель аппетита.

МЕНЮ 3

Чизкейк «Три сыра»

40

.....

Настоящий «Цезарь»

42

.....

Семга, маринованная в джине  
с можжевельником

44

.....

Рождественский гусь  
с яблочным пюре

46

.....

Орехово-кофейный торт «Идеал»

48

## Чизкейк «Три сыра»

500 г маскарпоне  
300 г овсяного печенья  
150 г голубого сыра  
3 яйца  
50–60 г пармезана  
50 г сливочного масла

Духовку предварительно  
разогреть до 190°C.

1. Сливочное масло растопить.
2. Овсяное печенье измельчить в крошку.
3. Пармезан натереть на мелкой терке.
4. Соединить измельченное печенье с пармезаном, влить растопленное масло и все перемешать.
5. Выложить печенье в форму для выпечки, плотно утрамбовать и отправить в морозилку на 15 минут.
6. Яйца взбить миксером.
7. Добавить маскарпоне и все вместе еще раз взбить миксером на небольшой скорости в однородную массу.
8. Голубой сыр нарезать кубиками и перемешать с маскарпоне и яйцами.
9. Вынуть корж из морозильника и вылить на него сырную начинку.
10. Отправить чизкейк в разогретую духовку на 30 минут.

Вместо маскарпоне  
можно использовать  
любой сливочный сыр  
или даже мягкий  
творог.





## Настоящий «Цезарь»

2 пучка листового салата  
(например, подмосковный, романо)

1 чабатта

50 г пармезана

1–2 зубчика чеснока

1–2 ст. ложки оливкового масла

**ДЛЯ ЗАПРАВКИ:**

2 филе анчоусов

1 сырой желток

1 зубчик чеснока

сок 1 лимона

2–4 ст. ложки оливкового масла

1 ч. ложка дижонской горчицы

1/2 ч. ложки ворчестерского соуса

щепотка свежемолотого черного  
перца

щепотка морской соли

Духовку предварительно  
разогреть до 180°C.

1. Чеснок почистить, один зубчик отправить в чашу блендера.

2. Добавить все остальные ингредиенты для заправки и взбить.

3. Сделать крутоны: чабатту натереть оставшимся чесноком, порвать на кусочки, сбрызнуть оливковым маслом и запекать в разогретой духовке до золотистого цвета,

4. Пармезан натереть крупными хлопьями, можно воспользоваться овощечисткой.

5. Листья салата разобрать и промыть, а затем, не нарезая, выложить в салатницу и полить заправкой.

6. Добавить крутоны, присыпать пармезаном.

Для этого салата можно взять готовые крутоны, но гораздо лучше приготовить их самим – можно выдавить чеснок, смешать его с солью и оливковым маслом, добавить туда каких-нибудь травок и всей этой красотой взбрызнуть крутоны. Для заправки лучше взять горчицу с зернышками, так получается более насыщенно. Если яйца не доварились и получились в мешочек – не беда! Они все равно нужны для заправки и превратятся в кремообразную массу.





## Семга, маринованная в джине с можжевельником

300–400 г филе семги с кожей

1/2 фенхеля

1/2 яблока

пучок укропа

сок 1/2 лимона

200 г сметаны

60 мл джина

1 ст. ложка горчицы

2 ч. ложки сахарной пудры

1 ч. ложка ягод можжевельника

1 ч. ложка перца горошком

щепотка свежемолотого перца

1 1/4 ч. ложки морской соли

1. Семгу обмакнуть в джин.
2. Можжевельник, перец горошком, 1 ч. ложку соли и 1 ч. ложку сахарной пудры растереть в ступке.
3. Натереть получившейся смесью рыбу со всех сторон, обложить веточками укропа, завернуть в пищевую пленку и оставить на день-два мариноваться в холодильнике.
4. Яблоко и фенхель нарезать тонкими ломтиками.
5. Приготовить соус: сметану смешать с горчицей, яблоком и фенхелем, добавить 1 ст. ложку лимонного сока, оставшуюся сахарную пудру, по щепотке соли и свежемолотого перца и все тщательно перемешать.
6. Нарезать рыбу тонкими ломтиками и подавать со сметанным соусом.

Рыбу лучше мариновать в эмалированной или стеклянной посуде, которая не поддается окислению.





## Рождественский гусь с яблочным пюре

- 1 тушка гуся (весом 4–5 кг)
- 2 кг картофеля
- 6 ароматных яблок
- 3 луковицы
- 1/2 лимона
- 250 мл портвейна Массандра, мадеры или хереса
- 3–4 ст. ложки оливкового масла
- 2 ст. ложки красносмородинового варенья или джема
- 1 ст. ложка сахара
- 1 ч. ложка горчичного порошка
- 1 ч. ложка горчицы с зернышками
- 10 зерен розового перца
- 1/2 ч. ложки крупной морской соли

Духовку предварительно разогреть до 220°C.

1. Тушку гуся вымыть, хорошенько просушить бумажным полотенцем, удалить большие куски жира и проткнуть вилкой по всей поверхности кожи.
2. Соль растереть в ступке и натереть тушку изнутри и снаружи. Крылышки и ножки гуся обернуть фольгой, чтобы они не сгорели.
3. Уложить гуся на большой противень и отправить в разогретую духовку. Через 20 минут слить лишний жир, скопившийся в противне, перевернуть тушку и снять фольгу с лапок и крылышек, чтобы они тоже хорошенько пропеклись и зазолотились. Убавить температуру до 180°C и запекать еще полтора-два часа.
4. Картофель почистить и отваривать до полуготовности 15–20 минут.
5. Выложить картофель на противень к гусю, полить жиром, скопившимся в противне, прикрыть гуся фольгой, чтобы он не подгорел, и продолжать запекать все вместе еще 20 минут.
6. Яблоки почистить, удалить сердцевину и нарезать дольками, лимон тоже порезать на дольки.
7. Влить в небольшую кастрюлю пару столовых ложек воды, добавить яблоки, лимон и сахар и тушить все вместе на медленном огне 30–40 минут. Взбить в блендере до консистенции однородного пюре.
8. Лук почистить и крупно нарезать полукольцами.
9. Разогреть в сковороде оливковое масло и обжарить лук до золотистого цвета.

Гусь, утка — традиционное рождественское блюдо, всегда эффектно, всегда вкусно получается. К гусю очень хороша тушеная капуста, и если запечь капусту с яблоками, с луком, то к гусю это будет замечательным аккомпанементом.





## Орехово-кофейный торт «Идеал»



420 г размягченного сливочного масла

150 г сахарной пудры

150 г сахара

150 г грецких орехов

150 г муки

3 яйца

8 ст. ложек растворимого кофе

3 ч. ложки коньяка или другого крепкого алкоголя

1 ч. ложка разрыхлителя

Духовку предварительно разогреть до 180°C.

1. Орехи измельчить.
2. Кофе растворить в 4 ст. ложках горячей воды.
3. 200 г размягченного сливочного масла взбить с сахарной пудрой, добавить половину измельченных орехов и половину растворенного кофе. Поставить крем на 30 минут в холодильник.
4. 200 г сливочного масла взбить с сахаром; продолжая взбивать, по одному ввести яйца.
5. Всыпать просеянную муку и разрыхлитель, добавить оставшийся растворенный кофе и немного измельченных орехов, все вымесить.
6. Выстелить две разъемные формы бумагой для выпечки, смазать бумагу оставшимся сливочным маслом. Распределить тесто по формам и выпекать в духовке до готовности 25–30 минут. Проткнуть спичкой, если сухая — корж готов.
7. Остывшие коржи пропитать коньяком, смазать кремом, уложив один на другой, бока также смазать кремом и сверху присыпать оставшимися измельченными грецкими орехами.

Для детей кофе и алкоголь не обязательны, можно пропитать сахарным сиропом, если хочется, и добавить в тесто вместо кофе 1 ст. ложку какао, разведенного в 1 ст. ложке кипятка.









Гостям, до того как они сели за стол, можно подать какую-то легкую закуску к аперитиву — например, я пеку хрустящие палочки из готового слоеного теста (подойдет сырное или творожное и даже песочное тесто). Его нужно тонко раскатать, нарезать на полоски 15–20 см длиной и свернуть их жгутиком, затем присыпать маком, кунжутным семенем и выпекать. Я подаю эти палочки и нарезанные тоже полосками хрустящие овощи: сельдерей, морковь, огурчики, сладкий перец, а к ним делаю сырный соус. Например, беру пачку обезжиренной филадельфии, добавляю 3 столовые ложки лимонного сока, 2 столовые ложки оливкового масла, зубчик чеснока, из которого вынута сердцевина — «злость», и свежемолотый черный перец. Все это взбиваю вместе с филе двух анчоусов или 3–4 небольшими кусочками селедки (примерно четверть филе одной рыбки) — главное, чтобы селедка была не соленой, она, наоборот, должна давать остроту. Получается очень вкусно, и вариантов можно придумать очень много: чтобы вкус заиграл по-другому, вместо оливкового иногда добавляют немного какого-нибудь орехового масла, некоторые кладут кунжутное семя, кто-то зелени может добавить, мелко рубленную петрушку или тархун — это дает зеленоватый цвет и необычный запах. Хрустящие палочки и овощи макают в соус, и это вызывает аппетит — чесночно-анчоусный или селедочный привкус будит вкусовые рецепторы. К тому же такая закуска хорошо подходит к спиртным напиткам — и к шампанскому, и к вину, и к водке.

МЕНЮ 4

Тосты с вареньем и паштетом  
из куриной печени

54

.....

Фокачча  
с вялеными помидорами

56

.....

Молодой картофель  
с пармезаном

58

.....

Баранина с чесноком  
и розмарином

60

.....

Лимонная кассата с миндалем  
и фисташками

62

## Тосты с вареньем и паштетом из куриной печени

1 кг куриной печени  
100 г размягченного сливочного масла  
1/2 батона или хлеб для тостов  
3–4 луковицы шалота  
100 г вишневого варенья  
2 ст. ложки коньяка  
2 ст. ложки мадеры  
2 ч. ложки оливкового масла  
щепотка свежемолотого черного перца  
щепотка морской соли

1. Разогреть в сковороде 1 ч. ложку оливкового масла и обжаривать куриную печенку 4–5 минут, затем влить коньяк.
2. Когда алкоголь выпарится, шумовкой вынуть печенку, чтобы весь сок остался в сковороде.
3. Лук почистить и нарезать полукольцами.
4. В сковороду, где жарилась печень, добавить оставшееся оливковое масло, разогреть и обжарить лук до золотистого цвета, затем влить мадеру, посолить и поперчить.
5. Печень вместе с луком измельчить в блендере, затем добавить размягченное сливочное масло и продолжать взбивать до получения однородной массы.
6. Хлеб подсушить в тостере или духовке, намазать вишневым вареньем, а сверху — паштетом.

Чтобы паштет был более нежным, можно протереть его через сито. Для длительного хранения растопите небольшое количество сливочного масла и залейте им паштет.





## Фокачча с вялеными помидорами

375 г муки  
12–14 вяленых помидоров  
2 веточки базилика  
3 ст. ложки оливкового масла  
15 г свежих дрожжей  
1 ч. ложка коричневого сахара  
1/2 ч. ложки морской соли

Духовку предварительно разогреть до 190°C.

1. Дрожжи раскрошить и залить 175 мл теплой воды.
2. Добавить сахар, все перемешать.
3. Муку соединить с солью, добавить к дрожжам и еще раз перемешать.
4. Влить в тесто 2 ст. ложки оливкового масла и вымесить его (если нужно, добавить немного воды).
5. Глубокую емкость смазать оставшимся маслом, выложить тесто и накрыть влажным полотенцем. Отправить в закрытое место без сквозняков на 40 минут.
6. Подошедшее тесто выложить в форму для выпечки, разровнять.
7. Ножницами сделать в тесте глубокие разрезы и в каждый разрез вставить вяленый помидор и листик базилика.
8. Фокаччу накрыть влажным полотенцем и дать ей постоять 20 минут.
9. Отправить форму с фокаччей в разогретую духовку на 30–40 минут.

Воду желательно взять не из-под крана, а вскипятить и остудить, чтобы она была теплой. Вместо вяленых помидоров подойдут оливки.







## Молодой картофель с пармезаном

2 кг молодого картофеля  
100 г пармезана  
50–70 мл оливкового масла  
1 ч. ложка крупной морской соли

1. Картофель вымыть и отварить в мундире.
2. Пармезан натереть на мелкой терке.
3. Готовую картошку почистить и хорошенько раздавить вилкой или взбить блендером.
4. Добавить немного оливкового масла и половину натертого пармезана, посолить, все тщательно перемешать.
5. Сверху полить оставшимся оливковым маслом и посыпать оставшимся пармезаном.

Некоторые повара натирают пармезан на мелкой терке, но мне кажется, что это вчерашний день. На мой взгляд, гораздо интереснее настрогать пармезан тонкими хлопьями, тогда блюдо не будет выглядеть, как каша, когда трудно разобрать, что есть что.





## Баранина с чесноком и розмарином

1 1/2 кг баранины одним куском  
4 зубчика чеснока  
4–5 веточек розмарина  
4 ст. ложки оливкового масла  
2 ч. ложки тмина  
1/2 ч. ложки морской соли

Духовку предварительно  
разогреть до 220°C.

1. Чеснок почистить.
2. Тмин растереть в ступке с чесноком, солью и листьями розмарина, добавить оливковое масло, перемешать.
3. Мясо вымыть, просушить и обмазать со всех сторон оливковой заправкой. Оставить мариноваться на 30 минут.
4. Отправить мясо в разогретую духовку и сразу убавить температуру до 200°C, а через 15 минут — до 180°C. Запекать мясо до готовности, периодически поливая его выделившимся соком.
5. Готовое мясо вынуть из духовки и дать ему отдохнуть минут 10, а потом подавать.

Мясо должно быть  
не постным, но и не  
слишком жирным.





1 кг лимонного мороженого  
600 г ванильного мороженого  
350 г рикотты  
3 горсти любого бисквитного печенья  
горсть нарезанного хлопьями миндаля  
50 г очищенных фисташек  
3 1/2 ст. ложки сахарной пудры  
2 ст. ложки апельсиновых цукатов  
2 ст. ложки свежесваренного кофе  
1 ст. ложка лимонного сока  
1/2 ч. ложки растительного масла без запаха



## Лимонная кассата с миндалем и фисташками

1. В лимонное мороженое добавить 1 1/2 ст. ложки сахарной пудры и лимонный сок, взбить все миксером с насадкой-венчиком в однородную массу и отправить в морозилку.
2. В ванильное мороженое влить кофе, перемешать и тоже отправить в морозилку.
3. Рикотту соединить с оставшейся сахарной пудрой, добавить апельсиновые цукаты и фисташки, оставив немного для украшения, все перемешать.
4. Печенье измельчить в ступке в крошку, добавить миндальные хлопья и перемешать.
5. Форму для десерта смазать растительным маслом, выложить в нее лимонное мороженое, распределив его по стенкам и оставив в середине углубление, и немного присыпать печеньем с миндалем.
6. Выложить в углубление ванильное мороженое и слегка прижать его.
7. Сверху равномерно распределить крем из рикотты, посыпать оставшейся крошкой из печенья и орехов.
8. Отправить десерт в морозильник минимум на 4 часа, а лучше оставить на ночь.
9. Форму с застывшей кассатой поместить на 10 секунд в миску, наполненную горячей водой, затем перевернуть на тарелку, украсить фисташками и цукатами.

Идея такого десерта навеяна вариациями традиционного рождественского пудинга, в котором много цукатов, орехов и который долго стоит, пропитывается ромом, настаивается. Хорошо добавить в него немного хрустящего печенья или вафель, апельсиновые цукаты можно заменить курагой, вяленой клюквой или вишней, а ром — свежесваренным кофе.



ИЗДАНИЕ ДЛЯ ДОСУГА

## Высоцкая Юлия

### Новогоднее меню

Ответственные редакторы: **Е. Борисевич, Т. Радина, И. Лазарев**  
Редакторы **Е. Торбенкова, Н. Манзиенко**  
Художественный редактор **И. Борисова**  
Корректор: **Е. Федоришина**

ООО «Издательство «Эксмо»  
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Т  
ел. 411-68-86, 956-39-21.  
Home page: [www.eksmo.ru](http://www.eksmo.ru)  
E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru)

#### Оптовая торговля книгами «Эксмо»:

ООО «ТД «Эксмо». 142700, Московская обл., Ленинский р-н,  
г. Видное, Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.  
E-mail: [reception@eksmo-sale.ru](mailto:reception@eksmo-sale.ru)

#### По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми покупателями

обращаться в отдел зарубежных продаж ТД «Эксмо»  
E-mail: [international@eksmo-sale.ru](mailto:international@eksmo-sale.ru)

**International Sales:** International wholesale customers should  
contact Foreign Sales Department of Trading House «Eksmo»  
for their orders.

[international@eksmo-sale.ru](mailto:international@eksmo-sale.ru)

#### По вопросам заказа книг корпоративным клиентам, в том числе в специальном оформлении,

обращаться по тел. 411-68-59, доб. 2115, 2117, 2118, 411-68-99,  
доб. 2762, 1234.

E-mail: [vipzakaz@eksmo.ru](mailto:vipzakaz@eksmo.ru)

#### Оптовая торговля бумажно-беловыми и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц- Эксмо»:

Компания «Канц-Эксмо»: 142702, Московская обл.,  
Ленинский р-н, г. Видное-2, Белокаменное ш., д. 1, а/я 5.  
Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный).

e-mail: [kanc@eksmo-sale.ru](mailto:kanc@eksmo-sale.ru), сайт: [www.kanc-eksmo.ru](http://www.kanc-eksmo.ru)

#### Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:

**В Санкт-Петербурге:** ООО СЗКО,  
пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е. Тел. (812) 365-46-03/04.

**В Нижнем Новгороде:** ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала  
Воронова, д. 3. Тел. (8312) 72-36-70.

**В Казани:** Филиал ООО «РДЦ-Самара», ул. Фрезерная, д. 5.  
Тел. (843) 570-40-45/46.

**В Ростове-на-Дону:** ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А.  
Тел. (863) 220-19-34.

**В Самаре:** ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е».  
Тел. (846) 269-66-70.

**В Екатеринбурге:** ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская,  
д. 24а. Тел. +7 (343) 272-72-01/02/03/04/05/06/07/08.

**В Новосибирске:** ООО «РДЦ-Новосибирск»,  
Комбинатский пер., д. 3. Тел. +7 (383) 289-91-42.

E-mail: [eksmo-nsk@yandex.ru](mailto:eksmo-nsk@yandex.ru)

**В Киеве:** ООО «РДЦ Эксмо-Украина», Московский пр-т, д. 9.  
Тел./факс: (044) 495-79-80/81.

**Во Львове:** ТП ООО «Эксмо-Запад», ул. Бузкова, д. 2.  
Тел./факс (032) 245-00-19.

**В Симферополе:** ООО «Эксмо-Крым», ул. Киевская, д. 153.  
Тел./факс (0652) 22-90-03, 54-32-99.

**В Казахстане:** ТОО «РДЦ-Алматы», ул. Домбровского, д. 3а.  
Тел./факс (727) 251-59-90/91.

[rdc-almaty@mail.ru](mailto:rdc-almaty@mail.ru)

#### Полный ассортимент продукции издательства «Эксмо» можно приобрести в магазинах «Новый книжный» и «Читай-город».

Телефон единой справочной: 8 (800) 444-8-444.  
Звонок по России бесплатный.

#### В Санкт-Петербурге в сети магазинов «Буквоед»:

«Парк культуры и чтения», Невский пр-т, д. 46.

Тел. (812) 601-0-601

[www.bookvoed.ru](http://www.bookvoed.ru)

#### По вопросам размещения рекламы в книгах издательства «Эксмо» обращаться в рекламный отдел. Тел. 411-68-74.

ISBN 978-5-699-60945-1



9 785699 609451 >

Подписано в печать 10.10.2012

Формат 70x100/12. Гарнитура "Conqueror", "Futura". Печать офсетная.

Бум. мел. Усл. печ. л. 6,91

Тираж 5000 экз. Заказ ????

Отпечатано в типографии Парето-Принт

Юлия Высоцкая — известная актриса и телеведущая, автор кулинарных бестселлеров, гастрономический эксперт и ресторатор, главный редактор журнала «ХлебСоль», основатель самой популярной социальной кулинарной сети [www.edimdoma.ru](http://www.edimdoma.ru). Отдает предпочтение современной домашней кухне, основанной на местных сезонных продуктах, соединяя русские кулинарные традиции с кухней других стран.

В этой книге Юлия раскрывает свои маленькие новогодние секреты. Она рассказывает о том, как подготовиться к праздникам, чтобы не потратить все силы у плиты, а также делится рецептами блюд, которые она готовит на Новый год и Рождество для своих гостей и близких. Главное в кулинарии, считает Юлия, это желание подарить радость окружающим, и если это желание есть — все обязательно получится!

AK

продюсерский центр  
Андрея Коичаловского

Julia  
VYSOTSKAYA



ЭКСМО

ISBN 978-5-699-60945-1



9 785699 609451 >