

5 простых
правил 100 рецептов

**КАК БЫСТРО
ПРИГОТОВИТЬ
ПРАЗДНИЧНЫЕ
БЛЮДА**



Москва
2015

УДК 641.55
ББК 36.997
К16

Дизайн обложки *О. Куприной*

Дизайн макета *А. Мусина*

К16 **Как** быстро приготовить праздничные блюда. — Москва : Издательство «Э», 2015. — 128 с. — (Кулинария по полочкам).

ISBN 978-5-699-83780-9

Как бы прекрасно мы ни готовили, сколько бы раз ни встречали очередной праздник, но нам всегда не хватает четкого понимания: как оптимально потратить время на подготовку и приготовление и чему вообще не следует уделять внимание в эти подготовительные часы. В нашей книге все очень ясно: правил несколько, и они очень просты. Рецептов — большое количество, но с ними можно легко подружиться, ведь они быстры в исполнении, разнообразны и, разумеется, вкусны.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-83780-9

© Оформление.
ООО «Издательство «Э», 2015

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга
КУЛИНАРИЯ ПО ПОЛОЧКАМ

КАК БЫСТРО ПРИГОТОВИТЬ ПРАЗДНИЧНЫЕ БЛЮДА

Автор-составитель Э. Боровская

Ответственный редактор *Е. Левашева*
Художественный редактор *А. Мусин*

В оформлении обложки использована фотография:
Igor Lateci / Shutterstock.com
Используется по лицензии от Shutterstock.com.

ООО «Издательство «Э»
123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-66-86; 8 (495) 956-39-21.

Өндіруші: «Э» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Зорге көшесі, 1 үй.
Тел. 8 (495) 411-66-86; 8 (495) 956-39-21.

Тауар белгісі: «Э»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды қабылдаушының
өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.
Тел.: 8 (727) 251-59-89/90/91/92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107.

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайтта Өндіруші «Э»

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Э»

Өндірген мемлекет: Ресей
Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 16.09.2015.
Формат 70х90 ¹/₃₂. Гарнитура «GaramondLightITC».
Печать офсетная. Усл. печ. л. 4,67.
Тираж экз. Заказ №

ISBN 978-5-699-83780-9



9 785699 837809 >



ВСТУПЛЕНИЕ

Все мы любим семейные праздники и дружеские вечеринки, легкие фуршеты в конце трудовой недели и дачные гриль-посиделки, модные сегодня тематические застолья в итальянском или японском стиле и просто гостей, решивших неожиданно нагрянуть вечерком.

Гости – это всегда прекрасно, но согласитесь, что основные хлопоты ложатся на плечи хозяйки, которой предстоит придумать меню, закупить продукты, успеть все это приготовить, красиво оформить, да еще и квартиру прибрать.

А уж если речь идет о больших банкетах или крупных торжествах, то голова начинает болеть уже за месяц до мероприятия.

Чтобы избавить хозяек от лишних хлопот и суеты, мы собрали в этой книге не только рецепты вкусных праздничных блюд, но и ценные рекомендации по подготовке к праздникам.

Вашему вниманию будут предложены основные правила сервировки, приготовления и подачи блюд, которые нужно соблюдать во время праздничного застолья, а также полезные подсказки о застольном этикете и хороших манерах за столом.

Наиболее ценной для многих хозяек станет глава, посвященная секретам планирования времени и распределения дел при подготовке праздничного застолья, именуемого сегодня модным словом тайминг.

Также вас ждет наша традиционная рубрика – *«Проблемы, возникшие при подготовке праздничного застолья, и способы их разрешения»*.

Рецепты, собранные здесь, помогут подготовить праздничное застолье даже молодым и неопытным хозяйкам. Они достаточно просты в приготовлении, снабжены пошаговыми инструкциями и указанием времени, которое вы потратите на приготовление. Главное, навсегда запомните, что даже самое обычное на первый взгляд блюдо можно превратить в настоящий кулинарный шедевр с помощью различных приправ, соусов и, конечно же, изысканных декоративных украшений из овощей, фруктов и зелени.

Надеемся, что эта книга поможет вам сделать любое торжество запоминающимся, а друзья и близкие будут с большим удовольствием собираться именно за вашим праздничным столом.

ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА СЕРВИРОВКИ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДАЧИ БЛЮД К ПРАЗДНИЧНОМУ СТОЛУ

ПРАВИЛО № 1

Грамотная сервировка праздничного стола – это искусство, которым нужно овладеть каждой хозяйке, чтобы создать торжественное настроение и продемонстрировать гостям свое радушие и хороший вкус.

Эстетичность праздничного стола зависит от его оформления и сервировки. Немаловажную роль сыграет выбранная накрахмаленная скатерть хорошего качества, изящные салфетки, подобранные в тон, блестящие, хорошо начищенные столовые приборы, красивая праздничная посуда, а также центральный элемент, вокруг которого будет выстраиваться убранство стола. Это может быть стеклянная чаша с разноцветными фруктами и сосновыми шишками или горящая свеча, помещенная внутрь, оригинальная ваза с живыми или искусственными цветами или цветочными композициями. Главное – включить фантазию, и праздничное настроение будет обеспечено и вам, и вашим гостям. При сервировке существует определенная последовательность действий, помогающая быстро и правильно расставить многочисленные приборы и предметы.

- ☛ Вначале накрывают стол чистой и отглаженной скатертью. После этого расставляют тарелки. Для праздничного застолья может быть использовано несколько тарелок: сервировочная, на нее ставится тарелка для основного блюда,

а сверху закусочная, десертная тарелка подается позже по мере необходимости.

- Столовые приборы раскладывают сразу после расстановки тарелок. Ножи кладут с правой стороны, лезвием к тарелке, вилки – с левой, острием вверх, ложку для супа кладут носиком вверх, рядом с ножом.
- Далее сервируют рюмки и бокалы в соответствии с видами подаваемых к столу напитков. Перед мелкой тарелкой ставят 4 рюмки: для водки или настойки, для крепкого вина (мадерная), для белого вина, для красного столового вина. Кроме того, ставят (можно во втором ряду) еще фужер и бокал для шампанского. По правилам, основание ножки фужера должно находиться на расстоянии 3–5 см от борта столовой тарелки. Впечатление торжественности сервировки праздничного стола во многом зависит от того, насколько точно расставлены и выровнены по одной линии фужеры. Правее каждого из них, параллельно кромке стола или под некоторым углом к ней, ставят бокал для вина, а еще правее – водочную рюмку. Во втором ряду между фужером и рюмкой для вина ставят бокал для шампанского. Коньячные или ликерные рюмки обычно ставят на стол непосредственно перед подачей коньяка или ликера к кофе.
- Салфетки раскладывают сразу после размещения на столе бокалов для напитков.
- Затем следует расставить приборы со специями. Приборы с солью и перцем ставят в средней части стола на специальных подставках, с горчицей ставят рядом. Можно также поставить рядом со специями флаконы с уксусом, растительным маслом или острыми соусами.
- И завершающий момент сервировки стола – это цветы. Чаще всего они являются центральным элементом стола, вокруг которого, как уже упоминалось, выстраивается вся композиция сервировки. На стол цветы можно поместить в любой плоской посуде или невысоких вазах, чтобы букеты не заслоняли собой людей, сидящих за столом, или блюда, ради которых тщательно подбиралась сервировка.

ПРАВИЛО № 2

Во время праздничного застолья очень важно соблюдать правильную последовательность подачи холодных закусок.

Вначале праздничного застолья гостям предлагают холодные закуски, за ними следует горячая закуска, а после этого – первое блюдо, например, какой-то изысканный праздничный суп. Затем подают вторые горячие блюда (вначале рыбное, а после него мясное) и, наконец, десерт, а за ним фрукты.

ПОДАЧА ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК К ПРАЗДНИЧНОМУ СТОЛУ

- **Салаты** следует подавать в больших салатницах или на блюдах, с которых каждый берет салат специальной ложкой и кладет в свою тарелку, но можно подавать их и небольшими порциями на листе зеленого салата, ломтике белого хлеба, на ломтике ветчины или колбасы.
- **Мясные закуски** – колбасу нарезают как можно тоньше и слегка наискось, кладут на блюдо или тарелку рядами или в виде валика. На одно блюдо можно положить колбасу разных сортов, не смешивая их, сюда же можно положить и тонко нарезанную ветчину. Вареную колбасу, мясо и язык нарезают более толстыми ломтиками. Со студня перед подачей снимают жир и выкладывают, перевернув на блюдо и украсив зеленью.
- **Рыбные закуски**, такие как блюда, приготовленные из сельди, подают в специальных селедочницах, но можно подать и на тарелке, сохранив силуэт распластанной по позвоночнику рыбы. Рыбу подают на узких овальных блюдах. Копченую или соленую красную рыбу разделяют и нарезают тонкими ломтиками, украшают лимоном и зеленью. Мелкую копченую рыбу и рыбные консервы к праздничному столу не подают.
- **Сыр и закуски из сыра** кладут на овальное мелкое блюдо

или на мраморную дощечку целым куском, отрезав несколько тонких ломтиков, но рядом обязательно кладут нож и нож-вилку.

- **Закуски из морепродуктов**, такие как устрицы, приготовленные в виде паштета или на тостах, едят с помощью обычных закусочных вилки и ножа. Если же устрицы подаются к праздничному столу в натуральном виде, то порцию укладывают на лед и гарнируют лимоном. К устрицам можно подать масло, тосты, серый хлеб.
- **Овощные закуски** – свежие огурцы и помидоры нарезают ломтиками и подают в овальных блюдах или тарелках, посыпают мелко нарезанным луком или укропом. Соленые огурцы режут продолговатыми дольками и подают на блюде или тарелке.

ПРАВИЛО № 3

Подготовка праздничных горячих блюд требует особого внимания, поскольку они являются центральным моментом застолья и предусматривают сохранение определенной температуры к моменту подачи к столу.

ПОДАЧА ГОРЯЧИХ БЛЮД К ПРАЗДНИЧНОМУ СТОЛУ

Перед тем как подавать горячие блюда необходимо убрать со стола всю использованную и освободившуюся посуду. Чтобы блюда быстро не остыли, их необходимо подавать на предварительно подогретых мелких столовых тарелках.

Основное количество горячих закусок к праздничному столу подают в той же посуде, в которой они были приготовлены – в огнеупорных мисках, керамических горшочках, кокотницах (маленькой кастрюльке с длинной ручкой, в которой запекают продукты в соусе), порционных сковородах, поэтому их ставят на пирожковые или закусочные тарелки непосредственно перед гостем.

- ☉ Отварную рыбу с соусом подают в мелкой столовой тарелке вместе с гарниром, соус лучше подать отдельно. Можно поставить пирожковую тарелку для костей.
- ☉ Жареную рыбу подают на мельхиоровом овальном блюде с картофелем фри или же на мелкой столовой тарелке (порционно).
- ☉ Блюда из натурального мяса без соуса лучше всего подать на круглом блюде вместе с гарниром.
- ☉ Шашлыки подают на овальном металлическом блюде вместе с шампуром. Отдельно подают гарнир и соус в соуснике. Шашлык сдвигают с шампура вилкой или тупой частью ножа.
- ☉ Птицу, жаренную целиком, разделяют на порционные куски и подают на стол на большом блюде.

ПРАВИЛО № 4

Соусы, приправы, десерты и напитки – важный акцент праздничного застолья, который оттеняет основные блюда и закуски и вносит яркий штрих в общее меню. Главная задача хозяйки – подать и сервировать все это грамотно и со вкусом.

ПОДАЧА СОУСОВ, ПРИПРАВ, ДЕСЕРТОВ И НАПИТКОВ К ПРАЗДНИЧНОМУ СТОЛУ

- ☉ Соусы к праздничному столу подают на стол отдельно в соусниках или мисочках. Если соусник имеет носик, соус можно наливать через него, а если же нет, нужно подать маленький половник для соуса, десертную или чайную ложку.
- ☉ Хлеб для праздничного стола нарезают тонкими одинаковыми ломтиками и раскладывают на тарелки стопками или рядами.
- ☉ Десерт перекладывают на тарелки в зависимости от его вида, с помощью ложки (мусс), лопатки (торт) или щипцов (сухое печенье). Пудинги, запеканки подают на мельхио-

ровых блюдах, порционных сковородах или в баранчиках. Мороженое подают в креманках, укладывая его в виде шариков и украшая консервированными фруктами.

- ☞ Спиртные напитки сначала подаются более легкие, а затем более крепкие. От сухих вин переходят к более сладким, от белых – к красным.
- ☞ Черный чай обычно пьют из чашек или стаканов.
- ☞ Зеленый чай заваривают и ставят на стол в одном и том же чайнике, пьют его из пиал.
- ☞ Подача кофе зависит от способа его приготовления.
- ☞ Коктейли готовятся в смесителях и подают их в конусных или цилиндрических стаканах, широких бокалах. Их ставят на мелкую тарелку и пьют через соломинку.

ПРАВИЛО № 5

Оригинальное украшение и красивое расположение праздничной еды на блюдах, подносах и порционных тарелках делает ее еще более привлекательной и вкусной.

Всегда помните о том, что изысканно украшенные закуски не только радуют глаз, но и становятся еще вкуснее. Чтобы создать эти украшения, вам понадобится не так уж и много: маленький и большой кухонные ножи и нож с лезвием-пилкой, различные формочки для теста, немного умения и чуть-чуть фантазии. Все праздничные лакомства разложите по тарелкам, подносам и корзинкам, красиво оформите их. В качестве альтернативы можно расставить угощение на нескольких столах по всей квартире, чтобы гости сами могли брать все, что им захочется. И не забывайте о самом главном – готовьте все это с хорошим настроением, и тогда успех праздничного застолья будет гарантирован!

- ☞ Обдумывая украшения блюд, не забудьте об идеях, которые нам подбрасывает сама природа. Элегантно и экономично в качестве и украшений использовать натуральные

емкости – сезонные продукты (например, огромную тыкву – для супа, дыню – для салата, а кожуру апельсинов – для соусов). Такую экологичную натуральную посуду можно заготовить заранее и хранить в холодильнике, накрыв влажным полотенцем.

- ☉ Фрукты и овощи для украшения тарелок и подносов выбирайте ярких цветов. Травы должны быть свежими, поэтому берите те, которые увядают не очень быстро, например розмарин, лимонную мяту, лук, лавровый лист и шалфей.
- ☉ По краю тарелок и подносов с закусками можно выложить виноградные, салатные или капустные листья и таким образом эффектно декорировать посуду. Но не забывайте предварительно протереть листья влажным полотенцем.
- ☉ Украшайте блюда свежими продуктами, это сделает их более привлекательными и аппетитными. Позаботьтесь также, чтобы украшения подходили к основным блюдам.
- ☉ Подавайте еду на стол на больших блюдах. Они могут быть выполнены из фарфора, стекла, металла или даже серебра, если повод особенно торжественный. Букетики зелени, свежие съедобные цветки настурции, маргаритки и лепестки роз не только украсят блюдо, но и придадут ему приятный пряный аромат.
- ☉ В особенно выгодном свете порционные закуски предстанут, если готовые изделия разложить на блюде или подносе не слишком плотно, так чтобы они не закрывали друг друга. Такой способ сервировки позволяет создать интересное разнообразие, а необыкновенно искусно украшенные фуршетные канапе и шпажки выглядят особенно аппетитными.
- ☉ Если для художественного оформления блюд вы решите использовать редис, помидоры или другие круглые овощи и плоды или кусочки фруктов и овощей округлой формы, срежьте у каждого нижнюю четверть, чтобы придать устойчивость. Это также относится к фаршированным изделиям, которые могут опрокинуться, и начинка вытечет на блюдо.

ПОЛЕЗНЫЕ ПОДСКАЗКИ О ПРАЗДНИЧНОМ ЗАСТОЛЬНОМ ЭТИКЕТЕ И ХОРОШИХ МАНЕРАХ ЗА СТОЛОМ

- Не опаздывайте, будучи приглашенным на званый обед, завтрак, ужин, чай.
- Не садитесь за стол, пока не сядут дамы или пока хозяева не пригласят занять места.
- Салфетку следует развернуть и положить на колени. Не затыкайте салфетку за воротник и не раскладывайте ее на груди.
- За столом не нужно сгибаться над тарелкой. Держитесь по возможности прямо.
- Если у вас разыгрался аппетит, не набрасывайтесь на еду, ешьте неторопливо.
- Если хотите взять что-либо со стола, не тянитесь через тарелку соседа.
- Не берите хлеб, печенье, пирожное, фрукты, цитрусовые вилкой, а берите рукой – именно так и принято.
- Рыбу в горячем виде едят рыбным ножом и вилкой.
- Рыбные холодные, как и все холодные закусочные блюда, едят при помощи закусочных приборов. Если косточки попали в рот, следует осторожно и по возможности незаметно вынуть их рукой и положить на край тарелки.
- С помощью ножа и вилки едят мясные блюда – свиные и бараньи отбивные, бифштексы, филе, лангеты, печенку и т. п. Тефтели, котлеты, рубленые зразы, голубцы, омлеты и другие мягкие блюда кушают при помощи вилки.
- Блюда и закуски из натурального мяса, сыр, колбасу, ветчину нарезают кусочками постепенно, пользуясь при этом ножом и вилкой. Так же поступают с птицей и дичью.

- ☞ Осетрину, белугу, севрюгу отварную и горячего копчения едят только вилкой.
- ☞ Горчицу и соль берут специальными ложечками. Горчицу кладут на дно тарелки, а не на край, с правой стороны.
- ☞ Чайная ложечка предназначена только для помешивания чая. Размешав чай или кофе, ею уже не пользуются, а кладут на блюдце.
- ☞ Не наполняйте рот большим количеством пищи. Не расставляйте локти широко, они должны быть прижаты к бокам. Не ставьте локти на стол.
- ☞ Не подавайте сам свою тарелку с просьбой о второй порции.
- ☞ Не поворачивайтесь спиной к сидящему слева гостю, если намерены поговорить с гостем, сидящим справа.
- ☞ Не разговаривайте за столом с полным ртом.
- ☞ Не откидывайтесь и не разваливайтесь на стуле.
- ☞ Не роняйте нож или вилку, но если уронили, не смущайтесь, попросите другую, не придавая значения случившемуся.
- ☞ Не пользуйтесь за столом зубочисткой, если в этом нет острой необходимости.
- ☞ По окончании еды вилку и нож кладут на тарелку, а не на скатерть.
- ☞ Не складывайте салфетку после того, как поели, ее следует небрежно положить на стол.

**Теперь, вооружившись основными
правилами подготовки
к торжественному приему,
взяв на заметку полезные подсказки
о застольном этикете и хороших манерах
за столом, вы теоретически готовы
к приему гостей. Но есть еще кое-какие
секреты опытных хозяек:
об этом – в следующей главе.**