

УДК 641.55
ББК 36.997
Н74

Дизайн обложки — *А. Мусин*

Н74 **Новогодние** блюда и украшение стола / Элга Боровская. — Москва : Издательство «Э», 2017. — 128 с. — (Кулинария по полочкам).

ISBN 978-5-699-91938-3

Эта маленькая книга о большом и любимом празднике. О подготовке к нему, о выборе меню для него, об оригинальности стола и подаваемых блюд. В каждой семье свои традиции и блюда. Но, возможно, эта книга добавит что-то новое. А сам факт ее выхода свидетельствует о том, что праздник уже близко!

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-91938-3

© Оформление.
ООО «Издательство «Э», 2017

ГОТОВИМСЯ К НОВОМУ ГОДУ!

Ни один праздник мы не ждем с таким нетерпением, как Новый год.

Детвора мечтает о новогодних подарках, взрослые – чтобы сбылись самые заветные желания, и все люди, знакомые и незнакомые, желают друг другу счастья, добра и радости в наступающем году.

Новый год – праздник домашний, и встречать его лучше в кругу семьи, друзей, среди близких по духу и интересам людей.

О чем мечтает большинство из нас в преддверии Нового года? Конечно, о сказочном чуде и о роскошном праздничном застолье.

С любовью накрытый стол с множеством вкусных блюд в кругу родных и близких – этого уже вполне достаточно для встречи Нового года в прекрасном расположении духа.

В эту ночь все мы, забыв о диетах и ограничениях, наслаждаемся изысканностью и изобилием новогодних блюд. Но лишь одним хозяйшкам известно, сколько времени и сил нужно потратить, сколько фантазии приложить, чтобы новогоднее застолье удалось.

Совсем скоро все хозяйки мира начнут думать о том, как правильно организовать и красиво оформить новогодний стол, как сделать сервировку оригинальной и удобной, как составить новогоднее меню и где позаимствовать новые новогодние рецепты праздничных блюд.

Если вы заранее готовитесь к встрече Нового года и подходите очень обстоятельно к выбору продуктов и блюд для праздничного стола, то вам, несомненно, будет полезна эта актуальная новогодняя книга.

Здесь вы найдете массу увлекательной и полезной новогодней информации и потрясающие рецепты для новогоднего застолья.

- ☞ Вас ждет настоящий хит-парад рецептов «Оливье» на любой вкус.
- ☞ Великолепные идеи для закусочного стола в больших и маленьких компаниях: салаты-коктейли, коллекция закусок на шпажках, бесподобные, тающие во рту мини-рулетики и кое-что еще.
- ☞ Бутербродные торты удивят ваших гостей по-новому волшебному.
- ☞ Традиции существуют для того, чтобы их хранить, особенно – новогодние. Специально для вас – рецепты традиционных новогодних блюд из птицы, мяса и рыбы.
- ☞ Нежные десертные лакомства и новогодняя выпечка.
- ☞ Оригинальность – достойная конкурентка традиционности. Знакомьтесь с фаворитами среди самых оригинальных современных новогодних блюд.
- ☞ Новый год – это всегда ожидание чуда, и кулинарного в том числе. Узнайте, какие вкусные дизайнерские сюрпризы – съедобные и декоративные – можно самостоятельно приготовить для новогоднего стола.

А также масса нужных советов и полезных новогодних рекомендаций по сервировке, оформлению и декору новогоднего стола, выбору продуктов и их раскладке по количеству гостей.

Полезный бонус для хозяек – как успеть сделать все приготовления к Новому году и при этом выглядеть отдохнувшей и неутомленной.

Счастья и любви вам в Новом году, здоровья и благополучия! Пусть ваш новогодний стол ломится от кулинарного изобилия, а рядом с вами всегда будут близкие люди, дарящие тепло своих сердец!

ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА ПОДГОТОВКИ НОВОГОДНЕГО СТОЛА

ПРАВИЛО № 1

Сервировка и украшение новогоднего стола – первый шаг к успешному застолью.

Сервировка новогоднего стола – это настоящее священнодействие. Каждому из нас хочется, чтобы праздник оказался особенным и запоминающимся, ну а если на Новый год к столу ожидаются гости, тем более важно блеснуть своим декораторским мастерством.

Не всегда все аксессуары и детали для сервировки стола можно подобрать в магазине так, чтобы они идеально сочетались между собой. Да и по стоимости это может обойтись в большую сумму.

Куда как приятнее и экономнее будет применить свои рукодельные способности, объединив их со своей фантазией. Но если вам не хватит собственных идей для творчества, возьмите на вооружение приведенные ниже. А в процессе создания праздничной сервировки ваши находки окажутся еще лучше.

Освоив основные законы искусства сервировки, вы будете чувствовать себя увереннее, когда в ваш дом придут гости. И не забывайте, что сервировка, как и любое искусство, предполагает творчество. Чтобы устроенный вами праздник получился более интересным, важно продумать множество деталей, начиная от повода для приглашения гостей и заканчивая декоративными элементами украшения стола.

Существует определенная последовательность действий, которая помогает быстро и правильно сделать сервировку праздничного, в т. ч. новогоднего стола.

- Вначале накрывают стол скатертью.
Для новогодней сервировки лучше выбрать скатерть ярких тонов с новогодним орнаментом. А можно проявить фантазию и украсить скатерть самостоятельно.
- После этого расставляют тарелки и столовые приборы: ножи, вилки и ложки.
Посуда и приборы должны гармонизировать по цвету и быть оформлены в одном стиле.
- Далее расставляют рюмки, бокалы, фужеры.
Фужер (бокал) для напитка к главному блюду ставят против лезвия ножа. Правее и ниже ставят бокал для напитка к закуске. Вообще, стаканы и бокалы располагают правее фужера в порядке, соответствующем последовательности подачи блюд. Иногда для удобства посуду для напитков размещают в два ряда. Например: в первом ряду, слева направо, ставят фужер, рядом с ним рюмку или бокал для вина (белого или крепленого), далее рюмку для водки. Во втором ряду – дополнительно бокал для шампанского и бокал для красного вина.
- Пиалы для ополаскивания пальцев ставят на стол, если планируется подача блюд, которые едят руками.
- Важная деталь сервировки – салфетки.
Тканевые салфетки красиво складывают и кладут на закусочную тарелку (см. главу «Мастер-класс по оформлению новогодних салфеток»).
Бумажные салфетки с новогодним принтом расставляют в салфетницы.
- После того как вопрос с посудой и скатертью решен, следует позаботиться об украшении стола.

Для украшения новогоднего стола можно использовать свечи, елочные игрушки, фигурки Деда Мороза и Снегурочки, а также новогодние композиции из еловых веток, шишек, сухих цветов и плодов растений, палочек корицы и т. п. Дополнительно можно украсить стол новогодними открытками или небольшими сувенирами, приготовленными в подарок каждому гостю. Все элементы украшения новогоднего стола должны гармонизировать друг с другом и подчеркивать выбранный стиль и цветовую гамму.

ПРАВИЛО № 2

Заблаговременное составление новогоднего меню избавит хозяек от предпраздничной суматохи.

Праздничное меню зависит от вида мероприятия. Меню новогоднего застолья должно включать разнообразные закуски, блюда и напитки, причем, разнообразие это заключается как в используемых продуктах – мясо, птица, дичь, рыба, овощи, фрукты, так и в способах их обработки – холодные и горячие блюда, копчения, соления и т. д.

Стандартное меню новогоднего застолья должно включать:

- ☉ 4–6 наименований холодных закусок
- ☉ 1–2 наименования горячих закусок
- ☉ 1–3 наименования вторых горячих блюд
- ☉ 1–2 наименования сладких блюд
- ☉ фрукты (200–250 г на человека)
- ☉ фруктовую и минеральную воду (250–500 мл на человека)
- ☉ соки (150–200 мл на человека)
- ☉ алкоголь по вкусовым предпочтениям.

Разумеется, это лишь канва, взятая за основу, а каждая хозяйка составляет меню, исходя из вкусовых предпочтений гостей и своих возможностей.

Пример меню для большого праздничного обеда

- ☉ **Аперитив:** сок апельсиновый, сок гранатовый, минеральная вода, херес, вермут, мартини.
- ☉ **Холодные закуски:** икра паюсная осетровая, кета малосольная с лимоном, салат из птицы или дичи, салат с крабами, ассорти из дичи, фаршированные помидоры, ассорти мясное, овощной салат.
- ☉ **Горячие закуски:** рыба, запеченная под майонезом, грибной жульен.
- ☉ **Гарниры:** картофель-фри, овощи-гриль.
- ☉ **Вторые горячие блюда:** мясные стейки, рубленые куриные котлеты («Пожарские»), рагу из индюшиной печени с овощами.
- ☉ **Десерт:** мороженое с консервированными ананасами, взбитые сливки с шоколадом, шоколадный торт или пирожные, фрукты.
- ☉ **Горячие напитки:** кофе «по-восточному», чай с ароматическими добавками.
- ☉ **Холодные напитки:** вода фруктово-ягодная, вода минеральная, вино белое столовое, вино красное, шампанское полусладкое, коньяк.
- ☉ **Хлеб:** ржаной, пшеничный.

Часть закусок и блюд включают не по целой порции на человека, а по половине или даже по четверти, особенно, если в меню включено несколько блюд одной подачи.

Один человек за два-три часа не может съесть такое количество еды, как бы голоден он ни был, но вот возможность выбрать он должен иметь. Если гости, в основном, женщины, количество еды можно уменьшить.

Приблизительное количество продуктов, необходимое на одного человека

- ☉ **На холодный закусочный стол:** 200 г мяса, 150 г рыбы, 350 г овощей и салатов, 100 г хлеба.
- ☉ **На горячие блюда:** 150 г мяса или рыбы, 200 г гарнира (овощи).
- ☉ **На десерт:** 1 порция сладкого (выпечка, кремовые десерты), 200–300 г фруктов.

ПРАВИЛО № 3

Шведский стол – разумное решение для большой новогодней компании

«Шведский стол» – это особая разновидность обеда в стиле «буфет». Процедура его достаточно проста. Праздничный стол сервируют в виде буфетной стойки. Меню может быть таким же, как и на традиционном банкете, только нужно продумать подачу и сервировку с учетом того, что гости обслуживают себя сами.

В меню банкета «а-ля фуршет» включается:

- ☉ как минимум, 12, а лучше 16 холодных закусок
- ☉ 1–3 горячие закуски (как правило, всегда присутствует жульен)
- ☉ 1 второе блюдо (обязательно такое, которое не требует ножа – есть стоя двумя руками просто невозможно)
- ☉ на столе обязательно должны стоять фрукты (200–300 г на человека), фруктовая и минеральная вода, соки, алкоголь.

Стол с закусками, или шведский стол, – совершенно гениальная вещь. Все готовится заранее, подается сразу, и хозяева могут с чистой совестью посвятить себя

общению с гостями. И самое замечательное – гость берет то, что ему нравится!

Рецепты для шведского стола наиболее разнообразны. Закуски с рыбой, мясом, сыром, овощами, салат... И не забудьте о десерте! Количество блюд зависит от количества приглашенных.

На одного гостя нужно приготовить:

- ☉ небольшую порцию мяса или рыбы
- ☉ к ней большую порцию салата
- ☉ нарезанные овощи
- ☉ подливку или соус.

И таким же образом рассчитать все остальные блюда.

**Дополнительно на каждого гостя
нужно приготовить:**

- ☉ по 100–150 граммов хлеба или булочек
- ☉ свежие листья зеленого салата со специальным салатным соусом.

Желающие сэкономить время могут поставить на стол несколько блюд с нарезкой сыра, колбасы или копченой рыбы – нарезать продукты можно дома или купить уже готовую нарезку.

Если на Новый год у вас планируется масштабная вечеринка с большим количеством гостей, то шведский стол будет наиболее разумным решением для новогодней ночи. Главное – приготовить достаточное для всех количество продуктов и заранее сервировать все блюда сразу.

Будет замечательно, если вы выберете для новогоднего застолья девиз или оригинальное название и под него станете готовить блюда.

Ну, например:

- ☉ «Традиционный Новый год в русском стиле»
- ☉ «Новый год по-восточному»
- ☉ «Экзотический Новый год в тропиках»
- ☉ «Новый год по-европейски»
- ☉ «Новогодняя вечеринка в морском стиле»
- ☉ «Бал-маскарад» и т. д.

В соответствии с девизом выбирается скатерть, салфетки, посуда и прочий декор, оформляется квартира, готовятся новогодние туалеты.

Главное, не забудьте за месяц разослать всем друзьям приглашение, в котором оповестите их, в каком стиле придет вечеринка, чтобы у них было время достойно подготовиться и выбрать наряды и подарки.

Приготовьте заранее достаточное количество посуды.

Блюда следует готовить с вечера или рано утром, за несколько часов до прихода гостей. Если вы нарежете салат, это может даже стать преимуществом: он хорошо пропитается соусом (исключение – листья салата, которые быстро теряют вид).

Блюда должны стоять в прохладном месте под пластиковой крышкой или алюминиевой фольгой. Открывать их можно только с приходом гостей. Листья салата, нарезанные огурцы, фрукты и свежую зелень можно приготовить незадолго до сервировки.

Элегантная встреча Нового года предполагает элегантное обслуживание.

Если вы планируете шведский стол, украсьте его всевозможными закусками и гарнирами, которые своим внешним видом разбудят аппетит ваших гостей.

К тому же, большинство гарниров и закусок можно приготовить заранее и хранить до назначенного времени в холодильнике.

Украшения из овощей можно быстро приготовить перед приходом гостей и оформить ими подготовленные заранее блюда. Помимо этого, украшения могут выступать и в качестве самостоятельных блюд: кумкваты, розы из редиса или редьки, зеленые луковые кисти, фиолетовая капуста, цветы из вишни и томата, грибов, из цитрусовых плодов и т. д.

Десертам тоже можно придать сказочное очарование, «заснежив» их сахарной пудрой или украсив марципановыми звездами и другими фигурами из теста, конфетти, цветного сахара.

Сделайте несколько зеленых оливковых деревьев разных размеров из разных маслин. И расставьте их между другими закусками. Используйте опоры различных высот для более удобного обслуживания гостей. Оливки нанижите на зубочистки и деревянные шпажки разной длины, а сами шпажки воткните в опоры из полистирола. Вырежьте из полистирола опору в виде конуса – украшенная оливковыми шпажками она будет похожа на елку.

Проследите, чтобы было место, куда можно было бы поставить пустую посуду, а также уже использованную, чтобы вовремя убрать ее и избежать таких проблем, как разбитый бокал или запачканное соусом платье.

Подставки для мини-десертов тоже желательно предусмотреть. Отдельно стоящие, они будут выделяться и украшать весь стол. К тому же, если некоторые десерты вы обернете бумажными манжетками, их будет удобнее брать в руки.

И помните, что самое главное на новогодней вечеринке в стиле «шведского стола» – это приятная праздничная атмосфера и хорошее настроение!

ПРАВИЛО № 4

Кулинарные и декоративные «фишки» на новогоднем столе произведут впечатление на гостей и сделают встречу Нового года яркой и запоминающейся.

Новогодний декор стола способен создать волшебную сказку в вашем доме.

Красиво украшенный стол в новогоднюю ночь – это возможность блеснуть своим особым умением, выдумкой, вкусом и неумемной женской фантазией и изобретательностью.

- ☞ Очень красиво смотрится декоративное оформление, когда маленькие букетики цветов ставятся возле каждого прибора.

Некоторое разнообразие можно внести в любой праздник, поступив следующим образом: каждый прибывший гость получает маленький букетик цветов (лучше, если они его выбирают вслепую, как в лотерее), и таким образом решают проблему размещения гостей за столом (кавалером дамы, выбравшей, к примеру, гвоздику, будет мужчина, выбравший такой же, единственно парный, цветок). Цветок можно заменить на елочную игрушку или что-то другое, более зимнее и новогоднее.

- ☞ С помощью несложных, но интересных композиций вы найдете необычное праздничное решение, украсив стол различными переплетениями нитей мишуры и серпантина.
- ☞ Очень популярны зимние букеты и новогодние композиции из хвои, которыми украшают квартиры взамен срубленных елок.

Существует масса вариантов праздничного убранства квартиры: можно повесить гирлянду

по всей комнате, чередуя лампочки с блестящими елочными игрушками, которые будут сверкать и переливаться, зеркально отражая многочисленные блики и превращая ваш дом в сказочный уголок. Можно сделать подвесные хвойные композиции (если вы не хотите занимать место большой елкой). Такие композиции очень красивы, эффектны и компактны, особенно, если украсит их гирляндами с шарами, колокольчиками, цветами из фольги, мишурой и елочными бусами. Волшебный букет с мерцающими лампочками в купе с хвойными ветками будет смотреться при потушенном свете просто фантастически.

Модные идеи для изящной встречи Нового года

Сделайте свой праздник сияющим!

Установите миниатюрные лампочки (с электрическим или батарейным питанием) по всей квартире, и, особенно, в комнате, в которой будет проводиться праздник, а также в коридоре, куда сначала попадут ваши гости. Разместите их в корзинах, вокруг зеркал, в декоративных кристаллических шарах или установите между хрустальными шарами. Приветствуйте гостей атмосферой света и волшебства от самого порога.

Золото и звезды: стильная новогодняя атрибутика в сервировке новогоднего стола

- ➔ **Золотая скатерть**, присборенная по углам стола композициями из искусственных цветов все того же золотого цвета, подсвечники – золотые стеклянные вазы с мотивом звезд, золотая елка, золотые тарелки,