

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 неустомленной.

**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, соленья 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,