

ДОМАШНИЙ ПОВАР

№6 / 2023

НОВОГОДНЕЕ ЗАСТОЛЬЕ



12+

ISSN 2587-8816

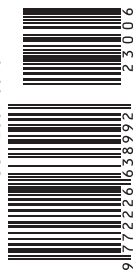


Фото: g.korotko / Shutterstock.com

Подписной индекс в каталоге «Почта России» **П5927**

СЛЕДУЮЩИЙ ВЫПУСК
ЖУРНАЛА «ДОМАШНИЙ ПОВАР»
В ПРОДАЖЕ С 12 ЯНВАРЯ



Дорогие читатели, друзья!

Начинаем новую серию выпусков журнала «Домашний повар» в 2024 году со сборника «Рыбное ассорти».

Рыбные блюда обязательно должны присутствовать в рационе каждого человека. Рыба легко усваивается, богата ценными микроэлементами, да еще и готовится быстро, на радость хозяйкам.

В этом выпуске «Домашнего повара»:

- секреты выбора и приготовления полезного блюда из рыбы;
- советы по выбору специй к рыбе и морепродуктам;
- рецепты блюд – от закусок и салатов до супов и запеканок;
- различные варианты выпечки с рыбой.

А также на страницах журнала вы найдете:

- время приготовления блюд, их калорийность, количество порций;
- советы хозяйкам.

От редакции 4

САЛАТЫ

Салат с языком.....	6
Салат с курицей-гриль	7
Салат с курицей по-тайски	7
Мясной салат по-тайски.....	8
Теплый картофельный салат с беконом.....	9
Шопский салат с курицей.....	9
Таблица мер и весов	10
Швейцарский новогодний салат	12
Оливье с тамбовским окороком.....	13
Оливье диетический	13
Тимбал из тунца, авокадо и манго	14
Испанский салат с лососем	15
Греческий салат с крабовыми палочками	15
Салат из свеклы с яблоками.....	16
Салат из винограда с креветками	17
Салат с пекинской капустой	17

ЗАКУСКИ

Пате из куриной печени с брусничным желе	20
Закусочные куриные маффины.....	21
Закуска греческая.....	21
Закуска из рыбы по-итальянски	22
Тарталетки со шпротами	23
Закусочные пирожки с начинкой из мясного фарша	23
Арабская закуска из баклажанов	24
Классические куриные крылышки Баффало	25
Куриные крылышки в кунжутной глазури	25

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Свинная шея в яблочном маринаде	28
Свинина под черепицей из картофеля	29
Свиной окорок по-немецки	30
Телятина в картофельной рубашке	31
Тирольское жаркое	31
Утка к празднику по-испански.....	32
Курица с печеными яблоками и сухофруктами.....	33

• Рулетки с сыром из филе индейки	33
• Курица «Пикассо»	34
• Цыпленок, запеченный с овощами по-узбекски.....	35
• Голень индейки по-пекински	35
• Праздничный кролик по-голландски	36
• Кролик в медовом соусе	37
• Кролик под виноградным соусом	37
• Тельное из судака	38
• Горбуша, запеченная на картофельной подушке	39
• Судак под сливочным соусом.....	39

ВЫПЕЧКА И ТОРТЫ

• Шоколадно-вишневый торт	42
• Классический медовик	43
• Венский пирог с вишней.....	44
• Финский черничный пирог	45
• Заливной пирог с абрикосами.....	45
• Венские вафли	46
• Сырные вафли	46
• Бельгийские сливочные вафли	47
• Французские шоколадные вафли	47
• Торт «Пани Валевска»	48
• Пандауди со сливами	49

ДЕСЕРТЫ

• Десерт «Павлова».....	52
• Сливочный десерт с облепихой.....	53
• Турецкий десерт «Куриная грудка»	54
• Малиновая панна-котта.....	55
• Мусс из печеной айвы.....	55
• Сервировка новогоднего стола	56
• Фруктово-ягодный сорбет	58
• Десерт из тыквы.....	58
• Сорбет из апельсина с зефиром	59
• Шоколадный пудинг	59
• Новогодняя граните	60

НАПИТКИ

• Сбитень с корицей.....	62
• Морс из ягод.....	62
• Напиток из барбариса	63
• Розовый чай	63
• Малиновый лимонад.....	64
• Безалкогольная вишневая сангрия.....	65
• Лимонад с мятой	65



Домашний повар, № 6 (63)/2023
Новогоднее застолье

Журнал зарегистрирован Федеральной службой
по надзору в сфере связи, информационных
технологий и массовых коммуникаций
Свидетельство ПИ № ФС 77-77744 от 29.01.2020 г.

Учредитель, редакция и издатель:

© ООО «Издательская группа «КАРДОС»

Генеральный директор ВАВИЛОВ А.Л.

Адрес редакции:

127018, Россия, г. Москва, ул. Полковая, д. 3, стр. 4
email: telek@kardos.ru

Адрес издателя: 111675, Россия, г. Москва, ул. Святоозерская,
д. 13, этаж 1, пом. VII, ком. 4, офис 4.

Главный редактор ВАВИЛОВ А.Л.

Тел. 8-495-580-95-77

зам. главного редактора ЯШКОВА А.А.

выпускающий редактор ЖУЧКОВА С.С.

билд-редактор ТЮТЧЕВА Л.В.

верстка-дизайн НАЙДЕНОВ А.А.

Заместитель генерального директора

по дистрибуции ЗАВЬЯЛОВА О.А.

Тел. 8-495-937-95-77, доб. 220, e-mail: distrib@kardos.ru

Менеджер по подписке ГРИШИНА И.А.

тел. 8-495-937-95-77, доб. 237, e-mail: distrib@kardos.ru

Заместитель генерального директора

по рекламе и PR

ДАНДЫКИНА А.Л.

**Ведущий менеджер по работе
с рекламными агентствами** ЖУЙКО О.В.,

телефон: +7 (495) 937-95-77, доб. 273

Ведущий дизайнер: НЕМЫКИН Н.Н.

Телефон департамента рекламы: +7 (495)-792-47-73,

e-mail: reklama@kardos.ru

Время подписания в печать по графику:

17.00 17.10.2023 г., фактическое: 17.00 17.10.2023 г.

Дата производства: 21.10.2023 г.

Дата выхода в свет: 03.11.2023 г.

Отпечатано в типографии

ЗАО «Дзержинская типография»,

606025, г. Дзержинск, пр. Циолковского, 15

Тираж 299 800 экз. Номер заказа 807.

Для читателей старше 12 лет. Объем 3 п. л.

Розничная цена свободная.

Фото предоставлены Shutterstock/FOTODOM

Редакция не несет ответственности за достоверность ре-
кламных материалов. Сайт журнала www.kardos.media

Подписной индекс П5927 в каталоге «Почта России»

и на сайте <https://podpiska.pochta.ru>

Редакция имеет право публиковать любые присланные
в свой адрес произведения, обращения читателей,
письма, иллюстрационные материалы. Факт пересылки
означает согласие их автора на использование присланных
материалов в любой форме и любым способом в изданиях

ООО «Издательская группа «КАРДОС».

Копирование без указания источника запрещено.

ОТ РЕДАКЦИИ

ДОРОГИЕ ЧИТАТЕЛИ!

К встрече новогодних и рождественских праздников по традиции готовятся заранее. Перед вами широчайшее поле для возможности приготовить вкусное и бюджетное блюдо. А мы постарались собрать в нашем сборнике рецептов варианты различных салатов, закусок, горячих блюд. Не обошли вниманием торты и выпечку, десерты и напитки. Блюда, приготовленные своими руками – гордость каждой хозяйки, а тем более те, в которых есть изюминка. Кроме того, на страницах журнала вы най-дете:

- ✔ полезную таблицу мер и весов;
- ✔ время приготовления блюд, их калорийность, количество порций;
- ✔ советы по сервировке и украшению праздничного стола.

ВКУСНОГО И НАРЯДНОГО ЗАСТОЛЬЯ!



САЛАТЫ

- **Рецепты**
- **Секреты приготовления**
- **Полезные советы**

Салат – не основное блюдо застолья, но без него праздничный стол даже и представить себе невозможно. Как правило, хозяйки не ограничиваются каким-то одним салатом, а предоставляют своим гостям несколько на выбор. Мы тоже решили предложить вам несколько оригинальных салатов, среди которых вы наверняка найдете те, что сначала заинтересуют вас, а потом приятно удивят ваших гостей.



Салат с языком

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 отварной говяжий язык
- 5 картофелин
- 5 свежих огурцов
- 2 ст. л. консервированной белой фасоли
- 4 яйца
- 170 г майонеза
- 3 ст. л. жирной сметаны от 20 %
- 1 ст. л. тертого хрена
- 1 небольшой пучок петрушки
- 1 ст. л. каперсов
- несколько перьев зеленого лука
- молотый черный перец
- соль



6 порций



251 кКал



20 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Картофель сварить в мундире, яйца – вкрутую.
- 2** Картофель, огурцы, язык (~250-300 г) и яйца нарезать небольшими кубиками, петрушку мелко порубить (несколько веточек оставить для украшения).
- 3** Лук и петрушку порезать.
- 4** Сделать заправку: соединить майонез, сметану и хрен, посолить, поперчить, перемешать до однородности.
- 5** Все ингредиенты салата сложить в одну миску, заправить, перемешать.
- 6** Выложить салат в салатницу, посыпать каперсами, украсить веточками петрушки и ломтиками языка.



калорийность указана на 100 г продукта

Салат с курицей-гриль

ИНГРЕДИЕНТЫ:

350 г мяса курицы-гриль
 2 свежих огурца
 1 красная луковица
 несколько маслин б/к
 1 сладкий перец
 10 помидорок черри
 1-2 зубчика чеснока
 1 небольшой пучок зелени (петрушка + зеленый базилик)
 1 пучок салатных листьев
 80 мл растительного масла, соль
 7 мл винного уксуса
 молотый черный перец



4
порции



44
кКал



15
минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Куриное мясо нарезать крупными кусками или разобрать на волокна.
- 2 Огурцы и лук нарезать тонкими полукольцами, перец – тонкой соломкой, помидорки – пополам, зелень мелко порубить.
- 3 Сделать заправку: взбить растительное масло с уксусом, посолить, поперчить, добавить пропущенный через пресс чеснок и рубленую зелень, перемешать. Соединить куриное мясо, перец, помидорки, огурцы, маслины и лук, заправить, перемешать.
- 4 Порционные салатники выстлать листьями салата, сверху выложить приготовленный салат.



Салат с курицей по-тайски

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 готовая куриная грудка (отварная, жареная, копченая и т.п.)
 3 свежих огурца
 50 г тертого сыра
 2 ч. л. соевого соуса
 1 ч. л. лимонного сока
 1 ст. л. растительного масла



4
порции



106
кКал



15
минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Огурцы нарезать соломкой, грудку нарезать произвольно и разобрать на волокна.
- 2 Смешать мясо, огурцы, тертый сыр, сбрызнуть лимонным соком, полить соевым соусом и маслом, перемешать.
- 3 Перед подачей дать постоять 5-10 минут.





Мясной салат по-тайски

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г запеченного мяса
1 небольшой огурец
1/4 кочана пекинской капусты
2 черешка сельдерея
1-2 пера зеленого лука
1 небольшой пучок кинзы
0,5 небольшого перчика чили, 1 лимон
1 ст. л. коричневого сахара
1 ст. л. кунжута
1 ст. л. соевого соуса
1 ст. л. рисового уксуса
1 ст. л. кунжутного масла
1 ст. л. рыбного соуса



КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 С лимона снять цедру на мелкой терке, выжать сок.
- 2 Сельдерей и огурец нарезать очень тонкой соломкой, пекинскую капусту тонко нашинковать, перчик чили нарезать тонкими колечками, листья кинзы снять со стеблей, стебли нарезать произвольно.
- 3 Сделать заправку: в небольшой ковшик влить уксус, лимонный сок и 1 ст. л. воды, добавить сахар, нагревать до его полного растворения, снять с огня; добавить стебли кинзы, дать полностью остыть, переложить в блендер, взбить до однородности, добавить кунжутное масло, соевый и рыбный соусы, перемешать.
- 4 Мясо нарезать тонкой соломкой, залить половиной заправки, оставить мариноваться на 30 минут.
- 5 В большую миску сложить огурец, сельдерей и пекинскую капусту, заправить, перемешать, разложить по порционным салатникам; сверху разложить мясо, посыпать листиками кинзы и кунжутом.



калорийность указана на 100 г продукта

Теплый картофельный салат с грудинкой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

600 г картофеля
260 г грудинки
1 красная луковица
1 ст. л. растительного масла
1 ст. л. белого винного уксуса
2/3 ст. л. дижонской горчицы
30 г сахара
листья салата
молотый черный перец
соль



4 порции



153 ккал



30 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Картофель очистить, нарезать кубиками, сварить в подсоленной воде до готовности (12-15 минут).
- 2 Бекон нарезать небольшими брусочками, лук – кубиками, петрушку некрупно нарубить.
- 3 Бекон пожарить на сухой сковороде до хруста, выложить на бумажное полотенце.
- 4 На жире от бекона пожарить лук до золотистого цвета, добавить масло, горчицу, сахар, уксус, перемешать, прогреть 1-2 минуты, снять с огня.
- 5 Картофель выложить в салатницу, полить луковым соусом, посыпать беконом, посолить, поперчить, перемешать.
- 6 Подавать теплым, на листьях салата.



вым соусом, посыпать беконом, посолить, поперчить, перемешать.

6 Подавать теплым, на листьях салата.

Шопский салат с курицей

ИНГРЕДИЕНТЫ:

0,5 готовой курицы (гриль, отварной, жареной и т.д.)
2 сладких (болгарских) перца
4 свежих огурца
4 помидора
1 красная луковица
100 г брынзы
1 лимон
растительное масло
молотый черный перец
соль



6 порций



94 ккал



1 час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Перцы разрезать пополам, удалить семена, сбрызнуть растительным маслом, запечь в максимально разогретой духовке (или на гриле) до черных подпалин.
- 2 Запеченные перцы положить на 7-10 минут в полиэтиленовый пакет, после чего снять шкурку и нарезать соломкой.
- 3 Снять мясо с куриных костей, разобрать на волокна. Помидоры нарезать небольшими кубиками, брынзу – крупными кубиками, огурцы – соломкой, лук – тонкими перьями.
- 4 Соединить все ингредиенты в одной миске, посолить, поперчить, перемешать.
- 5 5 ст. л. оливкового масла взбить с 2 ст. л. лимонного сока, заправить салат и сразу подавать.



4 Соединить все ингредиенты в одной миске, посолить, поперчить, перемешать.

5 5 ст. л. оливкового масла взбить с 2 ст. л. лимонного сока, заправить салат и сразу подавать.

Таблица мер и весов

НАЗВАНИЕ	Тонкий стакан (250 см ³)	Граненый стакан (200 см ³)	Столовая ложка	Чайная ложка	1 штука
Арахис очищенный	175	140	25	8	
Варенье	330	270	50	17	
Вода	250	200	18	5	
Гвоздика молотая				3	
Горох лущеный	230	205	25	5	
Горчица				4	
Желатин гранулированный			15	5	
Изюм	190	155	25	7	
Капуста свежая (средняя)					1500
Картофель (средний)					100
Кислота лимонная сухая			25	8	
Клубника свежая	150	120	25	5	
Корица молотая			20	8	
Кофе молотый			20	7	
Крупа гречневая	210	165	25	7	
Крупа манная	200	160	25	8	
Крупа перловая	230	180	25	8	
Крупа ячневая	180	145	20	5	
Кукурузная мука	160	130	30	10	
Лук репчатый (средний)					75
Мак	155	135	18	5	
Малина свежая	140	110	20	5	
Маргарин растопленный	230	180	15	4	
Масло растительное	230	190	17	5	
Масло сливочное растопленное	240	185	20	8	
Мед (жидкий)	325	265	35	12	
Миндаль очищенный	160	130	30	10	
Молоко сгущенное	300	250	30	12	
Молоко сухое	120	100	20	5	
Молоко цельное	250	200	20	5	

НАЗВАНИЕ	Тонкий стакан (250 см ³)	Граненый стакан (200 см ³)	Столовая ложка	Чайная ложка	1 штука
Морковь (средняя)					75
Мука картофельная	180	150	30	10	
Мука пшеничная	160	130	30	10	
Огурец (средний)					100
Орех фундук очищенный	170	130	30	10	
Перец молотый			18	5	
Петрушка корень					150
Помидор (средний)					100
Пшено	220	200	25		
Пюре ягодное	350	290	50	17	
Рис	230	180	25	8	
Сахар кусковой	200	140			
Сахарная пудра	180	140	25	10	
Сахарный песок	200	180	25	8	
Свекла (средняя)					75
Сливки	250	210	25	10	
Сметана	250	210	25	10	
Сода питьевая			28	12	
Соль	320	220	30	10	
Сухари молотые	125	100	15	5	
Томат-пюре	300	250	30	10	
Уксус	250	200	15	5	
Хлопья кукурузные	50	40	7	2	
Хлопья овсяные	100	80	14	4	
Хлопья пшеничные	60	50	9	2	
Черная смородина	180	130	30		
Чечевица	210	190			
Яичный белок	11 шт.	9 шт.			23
Яичный желток	12 шт.	10 шт.			20
Яичный порошок	180	100	25	10	
Яйцо без скорлупы	6 шт.	4 шт.			43

Граненый стакан заполняется до риски.

Сыпучие продукты насыпать в стакан ложкой без утрамбовки.

При измерении продуктов ложкой их нужно зачерпывать так, чтобы образовывалась небольшая «горка». Это касается как сыпучих, так и вязких продуктов (сметана, майонез и т.д.).



Швейцарский Новогодний салат

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 200 г карбонада
- 200 г сервелата
- 200 г варено-копченого окорочка
- 1 свежий огурец
- 1 маринованный огурец
- 1 лимон
- 2 груши
- 1 веточка тархуна
- 3 ст. л. майонеза



4
порции



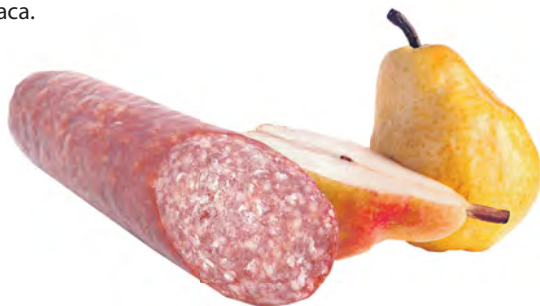
187
кКал



20
минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Выжать сок из половины лимона.
- 2** Оборвать с тархуна листики и измельчить их.
- 3** В майонез добавить лимонный сок и тархун, перемешать.
- 4** Огурцы и груши очистить от кожицы, у груш удалить сердцевину.
- 5** Все ингредиенты нарезать тонкой соломкой длиной 2,5-3 см, сложить в одну миску, заправить тархунным майонезом, перемешать, убрать в холодильник на 2-2,5 часа.



калорийность указана на 100 г продукта

Оливье с тамбовским окороком

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г тамбовского окорока
4 яйца
4 свежих огурца
1 морковь
5 картофелин среднего размера
1 небольшой пучок зелени
1 банка консервированного зеленого горошка
майонез
соль



6 порций



124 ккал



1 час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Картофель, яйца и морковь сварить, почистить, нарезать кубиками величиной с горошину.
- 2 Огурцы и окорок нарезать так же мелкими кубиками, зелень мелко порубить.
- 3 Соединить все ингредиенты, кроме зелени, посолить, заправить майонезом.
- 4 При подаче разложить по порционным салатникам, посыпать зеленью.



Оливье диетический

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г вареной куриной грудки
4 соленых огурца
1 морковь
3 яйца
1 банка консервированного зеленого горошка
100 г нежирной сметаны
20 г горчицы
4 перепелиных яйца
соль



4 порции



75 ккал



1 час
20 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Морковь и яйца сварить, почистить, нарезать кубиками величиной с горошину. Перепелиные яйца разрезать пополам.
- 2 Вареную грудку и огурцы нарезать такими же мелкими кубиками.
- 3 Сделать заправку: смешать сметану с горчицей.
- 4 Соединить все ингредиенты, посолить по вкусу, заправить, перемешать.
- 5 Выложить порционно в кулинарное кольцо, поставить на 40 минут в холодильник. Перед подачей украсить перепелиными яйцами.





Тимбал из тунца, авокадо и манго

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 банки консервированного тунца
2 авокадо
1 манго
1 зубчик чеснока
1 ч. л. мака
1,5 ч. л. лимонного сока
2 ч. л. растительного масла
соль

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Чеснок пропустить через пресс, мак запарить кипятком. Мак выложить на бумажное полотенце.
- 2 Из авокадо извлечь мякоть, сбрызнуть лимонным соком, вилкой растереть в пюре, добавить чеснок и масло, перемешать.
- 3 Манго очистить, нарезать кубиками, как и тунца.
- 4 Манго и тунца аккуратно перемешать с заправкой.
- 5 С помощью колец для салата собрать тимбал: первый слой – авокадо, второй – манго и тунец, слегка уплотнить.
- 6 Готовое блюдо посыпать маком.



Испанский салат с лососем

ИНГРЕДИЕНТЫ:

120 г слабосоленого лосося
 10 помидорок черри
 1 большой помидор
 0,5 авокадо
 0,5 ст. л. тертого сыра
 1 ст. л. растительного масла
 1 ч. л. горчицы
 1 ч. л. лимонного сока
 зелень



2
порции



101
кКал



20
минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Лосося нарезать небольшими кубиками, манго мелкими кусочками, помидорки черри разрезать пополам.
- 2 Сделать заправку: масло, горчицу и лимонный сок взбить до образования эмульсии.
- 3 Помидоры надсечь, опустить на 1 минуту в кипяток, обдать ледяной водой, снять шкурку, разрезать на 2-4 части, удалить семена, мякоть нарезать мелкими кубиками.
- 4 В порционные салатники разложить большой помидор, авокадо, лосося, полить заправкой, посыпать



тертым сыром, украсить зеленью.

Греческий салат с крабовыми палочками

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г крабовых палочек
 3 яйца
 1 банка консервированной кукурузы
 2 апельсина
 1 зубчик чеснока
 майонез



4
порции



69
кКал



30
минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Крабовые палочки нарезать мелкими (размером с кукурузное зерно) кубиками.
- 2 Апельсины надрезать посередине, осторожно, стараясь не повредить, снять кожуру – чтобы получились «чашечки», в которые по желанию можно раскладывать салат.
- 3 Из апельсиновой мякоти аккуратно вырезать «мясо», разделить каждую дольку на 3-4 части.
- 4 Сделать заправку: чеснок пропустить через пресс, смешать с майонезом.



5 Соединить все ингредиенты, заправить, хорошо перемешать, украсить.



Салат из свеклы с яблоками

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 г свеклы
3 стебля сельдерея
300 г красных яблок
1 пучок салатных листьев
30 мл растительного масла
1 ст. л. меда
1 ст. л. соевого соуса
100 г замороженной клюквы
молотый черный перец
соль

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Свеклу вымыть, обсушить, сбрызнуть растительным маслом, завернуть в фольгу, запечь в разогретой до 200 градусов духовке до готовности (~1 час), дать остыть, очистить, нарезать небольшими ломтиками.
- 2 Яблоки нарезать пластинками (жесткую сердцевину вырезать), сельдерей – тонкими кусочками, листья салата нарвать руками крупно.
- 3 Сделать заправку: растительное масло и соевый соус соединить в ковшике, добавить клюкву, довести до кипения, остудить, ввести мед, взбить с помощью погружного блендера до однородности.
- 4 Разложить по порционным салатникам листья салата, сверху выложить свеклу, яблоки, сельдерей, посолить, поперчить, полить заправкой.



Салат из винограда с креветками

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 г замороженных
креветок
200 г винограда
1 кочан салата Айсберг
3 ст. л. горчичного масла
300 г натурального
йогурта
1 ч. л. сушеного орегано
соль



4
порции



69
кКал



20
минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Помидоры нарезать ломтиками, сложить в салатник, посыпать орегано, перемешать.
- 2 Салат порвать руками.
- 3 Креветки опустить на 1 минуту в кипяток, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде.
- 4 Каждую виноградину разрезать пополам, удалить косточки.
- 5 В салатник с помидорами добавить креветки, виноград и салат, посолить, перемешать.
- 6 Смешать с помощью венчика йогурт и масло, заправить салат.



Салат с пекинской капустой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 помидора
1 огурец
400 г пекинской капусты
1 сладкая луковича (шалот,
белый, ялтинский)
четвертинка лимона
1 ст. л. горчицы
4 ст. л. растительного
масла
молотый черный перец
соль



4
порции



41
кКал



15
минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Огурец нарезать кольцами, лук – тонкими перьями (или полукольцами), помидоры – небольшими кубиками, капусту тонко нашинковать.
- 2 Сделать заправку: выжать сок из четвертинки лимона, соединить с горчицей и маслом, посолить, поперчить, взбить.
- 3 Все овощи соединить, заправить и сразу подавать.





Реклама. 12+

НОМЕР БОГАТО ИЛЛЮСТРИРОВАН. ПРЕДСТАВЛЕНЫ ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ!

- ✔ Более 100 проверенных хозяйками рецептов в каждом номере
- ✔ Каждый рецепт имеет информацию о калорийности и количестве персон
- ✔ Советы по выбору и хранению продуктов
- ✔ Интересные истории создания блюд, ставшие легендами кулинарного творчества
- ✔ Варианты меню для праздников
- ✔ Советы по приготовлению блюд для детей

СПРАШИВАЙТЕ В КИОСКАХ, СУПЕРМАРКЕТАХ И ПОЧТОВЫХ ОТДЕЛЕНИЯХ

ЗАКАЗЫВАЙТЕ НЕ ВЫХОДЯ ИЗ ДОМА НА САЙТАХ:



OZON
ozon.ru¹



WILDBERRIES
wildberries.ru²

На сайте маркетплейса наберите в поисковой строке полное наименование: **Журнал Домашний повар**

¹ 000 «Интернет решения». 123112, г. Москва, Пресненская наб., д. 10, эт. 41, пом. 1, комн. 6. ОГРН 1027739244741.

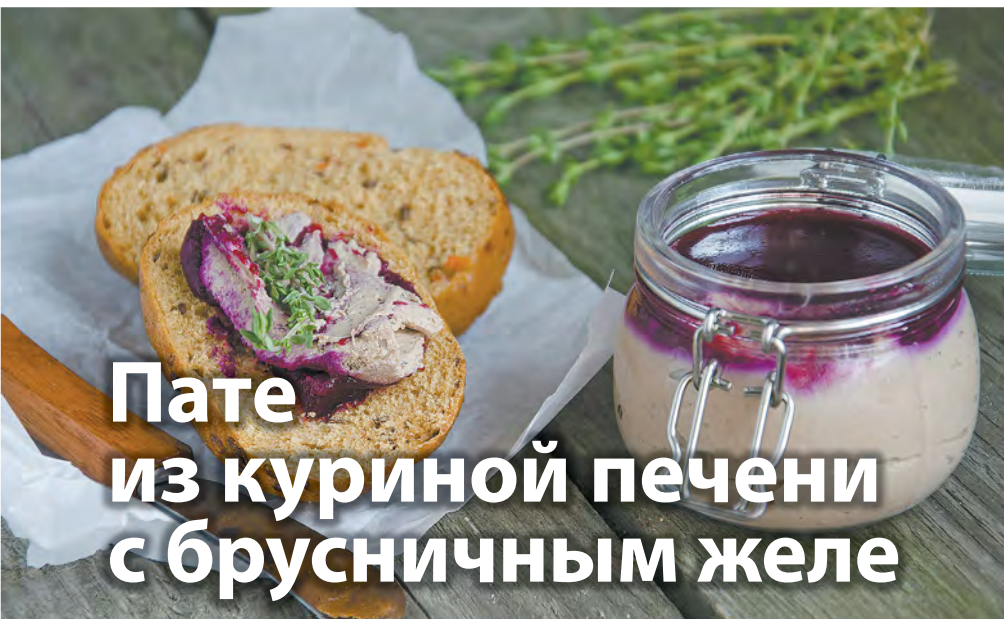
² 000 «Вайлдберриз». 142181, МО, г. Подольск, д. Коледино, территория Индустриальный парк «Коледино», д. 6, стр. 1. ОГРН 1067746062449



ЗАКУСКИ

- **Рецепты**
- **Секреты приготовления**
- **Полезные советы**

Закуски – это первое, что попробуют за праздничным столом ваши гости, а потому к выбору их лучше подходить с особым вниманием. В этом разделе вы найдете закуски на любой вкус – от сытных мясных до легких овощных. И хотя, конечно, у вас уже есть собственные, «фирменные» рецепты, мы уверены – что-то из предложенного нами обязательно окажется на вашем праздничном столе.



Пате из куриной печени с брусничным желе

ИНГРЕДИЕНТЫ:

600 г куриной печени
200 г куриного филе
1 ст. л. сливочного масла
2 яйца
1 луковича
2 ст. л. панировочных сухарей
2 ст. л. жирных сливок (или сметаны)
300 г брусники
1,5 ст. л. сахара
1 ч. л. желатина
щепотка мускатного ореха
молотый черный перец
соль



6
порций



110
ккал



2
часа

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Лук нарезать мелкими кубиками, обжарить на сливочном масле до золотистого цвета, извлечь из сковороды, охладить.
- 2 На оставшемся масле слегка обжарить сухари.
- 3 Печень и филе нарезать произвольно, сложить в чашу блендера, взбить до однородности (или пропустить два раза через мясорубку).
- 4 Переложить мясную массу в большую миску, добавить яйца, лук, сухари, сливки, мускатный орех, посолить, поперчить, перемешать, пюрировать с помощью погружного блендера, выложить в форму для запекания, запечатать форму фольгой.
- 5 Поставить форму в форму большего размера (или глубокий противень), наполненную водой.
- 6 Запекать в разогретой до 200 градусов духовке ~1 час.
- 7 Сделать желе: бруснику залить 100 мл воды, довести до кипения, варить 5 минут, затем протереть через сито, вернуть на огонь, добавить сахар, перемешать до растворения, снять с огня, дать немного остыть, добавить желатин, дождаться его разбухания, хорошо перемешать.
- 8 Готовому пате дать остыть, залить брусничной смесью, убрать в холодильник до полного застывания.

калорийность указана на 100 г продукта

Закусочные куриные маффины

ИНГРЕДИЕНТЫ:

4 куриных филе
1 стакан муки
200 мл молока
4 яйца
250 г сыра
8 ст. л. сметаны
1 пучок зелени
специи
соль



8
порций



133
кКал



1 час
10 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Филе сварить до готовности, дать полностью остыть, нарезать мелкими кубиками.
- 2 Сыр натереть на мелкой терке, зелень мелко нарубить.
- 3 Соединить муку, молоко, яйца, сыр, сметану, хорошо перемешать, добавить филе и зелень, посолить, добавить специи, перемешать еще раз.
- 4 Разложить получившуюся смесь по формочкам.
- 5 Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке 15 минут.



Закуска греческая

ИНГРЕДИЕНТЫ:

3 сладких (болгарских) перца (красный, желтый, зеленый)
2 помидора
150 г мягкого творога
2-3 пера зеленого лука
1 веточка укропа
молотый черный перец
соль



4
порции



52
кКал



20
минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Красный и желтый перцы разрезать пополам, очистить от семян.
- 2 Помидоры и зеленый перец очистить от семян, нарезать мелкими кубиками.
- 3 Лук мелко порубить.
- 4 Переложить мелко нарезанные овощи в миску, добавить творог, посолить, поперчить, перемешать.
- 5 Наполнить творожной смесью половинки красного и желтого перцев, украсить мелко порезанным укропом.





Закуска из рыбы по-итальянски

ИНГРЕДИЕНТЫ:

700 г филе жирной рыбы
(семга, форель)
200 г помидорок черри
2 зубчика чеснока
2 веточки свежего
базилика
(или 0,5 ч. л. сушеного)
60 г тертого сыра
100 г шпината
1 ч. л. белого
бальзамического уксуса
1 ч. л. лимонного сока
растительное масло
молотый черный перец
соль
зелень



4
порции



91
ккал



1
час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Рыбу нарезать порционно, базилик (только листики) – соломкой, помидорки разрезать пополам, чеснок мелко нарубить.
- 2 Нагреть 2 ст. л. растительного масла, добавить чеснок (если используется сушеный базилик, то его тоже добавить), перемешать, дать немного остыть, залить помидорки черри; добавить свежий базилик и уксус, перемешать.
- 3 Рыбу посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком, перемешать, оставить на 5-10 минут.
- 4 Соединить рыбу и черри, перемешать, разложить по порционным формочкам для запекания. На дно формочек уложить шпинат.
- 5 Запекать в разогретой до 200 градусов духовке 15 минут, посыпать сыром, запекать еще 5 минут.



калорийность указана на 100 г продукта

Тарталетки со шпротами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 банки шпрот
4 яйца

1 пучок укропа

24 небольшие готовые
тарталетки

клюква или зерна граната
для украшения



12
порций



153
кКал



20
минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, натереть на мелкой терке.
- 2 Шпроты размять вилкой.
- 3 Укроп мелко нарубить.
- 4 Шпроты, яйца и укроп перемешать, заполнить тарталетки.
- 5 Украсить ягодой и укропом.



Закусочные пирожки с начинкой из мясного фарша

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г готового слоеного
теста

400 г мясного фарша

1 луковица

1 яйцо

1 пучок зелени

1 ст. л. растительного
масла

молотый черный перец

соль

мак



6
порций



278
кКал



1
час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Лук мелко порубить, обжарить на растительном масле до золотистого цвета, добавить фарш, обжарить все вместе до готовности.
- 2 Добавить мелко порубленную зелень, посолить, поперчить, перемешать, остудить.
- 3 Тесто разрезать на 6 частей, каждую из которых раскатать в квадрат 10x10 см. Выложить на тесто фарш.
- 4 Отделить желток от белка; белком смазать края теста и залепить пирожки так, чтобы получились треугольники.
- 5 Желток слегка взбить с 1 ч. л. холодной воды, сма-



зать пирожки, посыпать маком. Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке ~25 минут (до румяности).



Арабская закуска из баклажан

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 баклажана
 4 помидора, 1 луковица
 1 перчик чили
 4 зубчика чеснока
 1 ч. л. тмина
 1 ч. л. душистого перца
 2 ст. л. молотого кориандра
 4 ст. л. натурального йогурта
 1 пучок свежей мяты
 4 питы (или 4 куска хлеба для тостов)
 растительное масло
 молотый черный перец
 соль

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Помидоры надсечь, опустить на 2 минуты в кипяток, обдать ледяной водой, снять кожицу, разрезать пополам, выложить на противень срезом вверх, сбрызнуть растительным маслом, запечь в разогретой до 230 градусов духовке до готовности (25 минут), остудить, нарезать небольшими кубиками.
- 2 Тмин и душистый перец подсушить на сухой сковороде, остудить, растолочь в ступке.
- 3 Чеснок нарезать тонкими слайсами, чили – тонкими колечками, мяту мелко порубить.
- 4 Баклажаны нарезать небольшими кубиками, обжарить на растительном масле до готовности.
- 5 На другой сковороде обжарить до золотистого цвета нарезанный небольшими кубиками лук, добавить чеснок и чили, жарить еще 1 минуту.
- 6 Добавить баклажаны и помидоры, все специи, посолить, поперчить, перемешать, оставить на самом малом огне на 5 минут.
- 7 Остывшую закуску переложить в салатник, накрыть его и убрать в холодильник на 24 часа.
- 8 При подаче на каждую тарелку возле закуски положить 1 ст. л. йогурта и подогретую питу.



4 порции



71 кКал



1 час
30 минут

Классические куриные крылышки Баффало

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг куриных крылышек
2-3 зубчика чеснока
4 ст. л. растительного масла
2 ст. л. яблочного уксуса
2 ст. л. меда
1 ст. л. вустерского соуса
2-3 капли перечного табаско
1 ч. л. молотого кориандра
1 ст. л. паприки
соль



4 порции



385 ккал



3 часа

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Приготовить маринад: чеснок мелко порубить, добавить 2 ст. л. растительного масла, уксус, мед, вустерский соус, табаско, паприку, кориандр, соль, перемешать.

2 Подготовленные крылья положить в маринад, перемешать, убрать в холодильник как минимум на 2 часа. Выложить крылышки в один слой на противень, маринад слить и сохранить.

3 Запекать в разогретой до 160 градусов духовке 20 минут. Вынуть противень из духовки, перевернуть



крылышки, сбрызнуть оставшимся маслом, полить маринадом.

4 Увеличить нагрев духовки до 200 градусов, запекать еще 15-20 минут.

Куриные крылышки в кунжутной глазури

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг куриных крылышек
2 лимона
2 ст. л. кунжута
4 ст. л. меда
2 ст. л. растительного (кунжутного) масла
1 ч. л. сушеного орегано
соль



4 порции



176 ккал



45 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Крылышки смазать маслом, выложить на противень, запекать в разогретой до 180 градусов духовке 15-20 минут.

2 С лимонов снять цедру на мелкой терке, из половины одного лимона выжать сок.

3 Соединить в одной миске мед, цедру и сок лимона, кунжут и орегано, перемешать.

4 Смазать крылышки медово-кунжутной смесью; запекать еще 10 минут.

5 Перевернуть крылышки, снова смазать медово-кунжутной смесью, запекать еще 10 минут.



ДОМАШНИЙ ПОВАР СВ

№4 / 2023

100 ВКУСНЫХ РЕЦЕПТОВ

НА ПРАЗДНИК



ПРЕДСТАВЛЕНЫ ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ С БОГАТЫМИ ИЛЛЮСТРАЦИЯМИ И ПОШАГОВЫМ ОПИСАНИЕМ

- ✔ В каждом выпуске **100 вкусных рецептов** проверенных и популярных блюд
- ✔ Все блюда можно приготовить **из доступных продуктов**, купленных в обычном магазине
- ✔ Каждый рецепт **имеет информацию** о калорийности, количестве персон и времени приготовления блюда
- ✔ Каждый выпуск содержит **секреты и советы** по приготовлению

**В ПРОДАЖЕ С 1 ДЕКАБРЯ. СПРАШИВАЙТЕ В КИОСКАХ,
СУПЕРМАРКЕТАХ И ПОЧТОВЫХ ОТДЕЛЕНИЯХ**

ЗАКАЗЫВАЙТЕ НЕ ВЫХОДЯ ИЗ ДОМА НА САЙТАХ:



OZON
ozon.ru¹



WILDBERRIES
wildberries.ru²

На сайте маркетплейса
наберите в поисковой
строке полное
наименование:
**Журнал Домашний
повар**

¹ ООО «Интернет решения». 123112, г. Москва, Пресненская наб., д. 10, эт. 41, пом. I, комн. 6. ОГРН 1027739244741.

² ООО «Вайлдбери». 142181, МО, г. Подольск, д. Коледино, территория Индустриальный парк «Коледино», д. 6, стр. 1. ОГРН 1067746062449

Свиная шея в яблочном маринаде

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг свиной шеи
700 мл яблочного сока
1,5 ст. л. меда
1 ч. л. коричневого сахара
1 ст. л. растительного масла
2 лавровых листа
3-4 горошины черного перца
3-4 горошины душистого перца
3-4 бутона гвоздики
1 палочка корицы
молотый черный перец
соль



КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Свиную шею натереть солью и перцем, убрать в холодильник на 5-8 часов.
- 2 Сделать маринад: в яблочном соке размешать мед, добавить гвоздику, оба перца, лавровый лист, корицу.
- 3 Шею погрузить в маринад, убрать в холодильник еще на 5-8 часов.
- 4 Кастрюлю со свиной шеей поставить на слабый огонь, довести маринад до кипения, снять с огня, оставить под крышкой на 1-2 часа.
- 5 Подготовленное мясо положить на противень, поставить в разогретую до 200 градусов духовку на 45 минут; каждые 10 минут поливать мясо маринадом.
- 6 Растворить сахар в 1 ч. л. горячей воды, добавить растительное масло, тщательно перемешать, смазать мясо.
- 7 Уменьшить температуру в духовке до 160 градусов, запекать еще 20 минут.
- 8 Готовую свиную шею накрыть фольгой, оставить на 10-15 минут.



калорийность указана на 100 г продукта



Свинина под черепицей из картофеля

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Мясо нарезать ломтиками толщиной 1 см, картофель – тонкими слайсами, лук – перьями (или полукольцами), петрушку мелко нарубить, сыр натереть на терке.
- 2 Мясо слегка отбить, посолить, поперчить, обжарить на смеси масел (по 1 ст. л.) до румяности, отложить.
- 3 На той же сковороде, добавив сливочного масла, обжарить до золотистого цвета лук.
- 4 Добавить в сковороду муку, жарить, помешивая, 1 минуту, добавить листики тимьяна, сливки, бульон, довести до кипения, снять с огня.
- 5 В смазанную маслом форму для запекания выложить мясо.
- 6 Поверх мяса выложить плотной черепицей картофель, посолить, поперчить, посыпать петрушкой, залить луковым соусом, запечатать форму фольгой.
- 7 Запекать в разогретой до 180 градусов духовке 1 час, снять фольгу, посыпать сыром, запекать до румяной корочки (10-15 минут).

СОВЕТ К РЕЦЕПТУ

- Это блюдо подают на стол прямо в форме, поэтому для праздничного стола лучше выбрать форму понаряднее.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

600 г свинины (шейка, окорок, карбонад)
 500 г картофеля
 1 крупная луковица
 80 г сливочного масла
 150 мл сливок (или молока)
 100 г сыра
 3 ст. л. муки
 1 стакан мясного бульона (или воды)
 1 ст. л. растительного масла
 2-3 веточки тимьяна
 1 небольшой пучок петрушки
 молотый черный перец
 соль



6 порций



286 кКал



2 часа

Свиной окорок по-немецки

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг свиного окорока
 4 головки и 2 зубчика чеснока
 1 пучок петрушки
 1 лимон
 5 лавровых листьев
 1 ч. л. сушеного тимьяна
 растительное масло
 молотый черный перец
 соль

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Окорок натереть смесью соли, перца и тимьяна, обмазать растительным маслом, убрать в холодильник на 1-2 часа.
- 2 Обвязать окорок кулинарной нитью, под которую поместить лавровый лист.
- 3 Выложить окорок в форму для запекания, вокруг разложить 4 головки чеснока; запекать в разогретой до 200 градусов духовке 1 час.
- 4 Сделать соус: 2 зубчика чеснока растереть с солью, смешать с соком половины лимона; влить тонкой струйкой, постоянно взбивая венчиком, 50 мл растительного масла, добавить мелко нарубленную петрушку, перемешать.
- 5 Подавать окорок с печеным чесноком и чесночным соусом.



калорийность указана на 100 г продукта



Телятина в картофельной рубашке

ИНГРЕДИЕНТЫ:

800 г телятины
2 картофелины
1 небольшая луковица
1-2 зубчика чеснока
2 яйца, 2 ст. л. сметаны
3 ст. л. муки
1 пучок зелени
1 стакан сливок
80 г тертого сыра
растительное масло
специи
соль



4 порции



219 кКал



30 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Картофель и лук натереть на терке (сок отжать), чеснок и зелень мелко нарубить.

2 Соединить все овощи в одной емкости, добавить яйца, сметану, муку, соль и специи, хорошо перемешать.

3 Мясо нарезать порционно, хорошо отбить, обвалять в сметанно-картофельной массе, обжарить на растительном масле с двух сторон до румяной корочки.

4 Выложить обжаренное мясо в форму для запекания, залить сливками,



посыпать сыром. Запекать в разогретой до 200 градусов духовке 7-10 минут.

Тирольское жаркое

ИНГРЕДИЕНТЫ:

600 г картофеля
1 луковица
250 г отварного (или запеченного) мяса
150 г бекона (или ветчины)
4 яйца
1 ст. л. сливочного масла
2 ст. л. растительного масла
1-2 зубчика чеснока
1 пучок петрушки
молотый черный перец
соль



4 порции



224 кКал



1 час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Картофель почистить, нарезать крупными ломтиками, поджарить на растительном масле до подрумянивания.

2 Мясо и бекон нарезать небольшими брусочками, лук – перьями, петрушку и чеснок мелко нарубить.

3 В другой сковороде вытопить жир из бекона; бекон извлечь, добавить сливочное масло, поджарить 4 яичницы-глазуньи.

4 Лук, мясо и бекон добавить к картофелю, посолить, поперчить, посыпать чесноком; жарить, часто перемешивая, до готовности картофеля.



5 Разложить жаркое по тарелкам, посыпать петрушкой, сверху выложить глазунью.



Утка к празднику по-испански

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 тушка утки
1 лимон
1 пучок свежей мяты
100 г сливочного масла
2 ст. л. красного винного уксуса
3-4 ч. л. меда
2-3 ст. л. сахара
молотый черный перец
соль

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 С лимона снять цедру на мелкой терке, мякоть нарезать мелко.
- 2 Мята (только листики) мелко нарубить.
- 3 Соединить половину мяты, лимонную цедру и 80 г сливочного масла, посолить, поперчить, тщательно перемешать, убрать в морозилку на 10-15 минут.
- 4 Утку натереть солью и перцем, обмазать оставшимся маслом, внутрь положить мятную смесь; поместить утку в утятницу.
- 5 Запекать в разогретой до 200 градусов духовке до готовности (~ 1,5 часа).
- 6 Мякоть лимона смешать с сахаром и медом, довести до кипения на небольшом огне (сахар должен полностью раствориться), дать немного остыть, протереть через сито, вмешать оставшуюся мяту.
- 7 Готовую утку выложить на блюдо, полить мятно-медовым соусом; оставшийся соус подать отдельно.



калорийность указана на 100 г продукта

Курица с печеными яблоками и сухофруктами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 тушка курицы
100 г вареного риса
6-8 крепких яблок
40 г кураги
40 г чернослива
50 г грецких орехов
растительное масло
молотый черный перец
соль



6 порций



195 кКал

1 час
10 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Курагу, чернослив, орехи измельчить, смешать с рисом.
- 2 Яблока нарезать мелкими кубиками, добавить в рисовую смесь; остальные яблоки разрезать на 4-6 частей, удалив жесткую сердцевину.
- 3 Курицу натереть солью и перцем, брюшко начинить рисовой смесью, зашить кулинарной нитью (или заколоть зубочистками).
- 4 Выложить курицу в сбрызнутую маслом форму для запекания, обложить ломтиками яблок.
- 5 Запекать в разогретой до 200 градусов духовке до



готовности (~1 час), периодически поливая выделяющимся соком; подавать с печеными яблоками.

Рулетики с сыром из филе индейки

ИНГРЕДИЕНТЫ:

800 г филе индейки
300 г твердого сыра
1 крупное яйцо
4 ст. л. панировочных сухарей
растительное масло
молотый черный перец
соль



6 порций



127 кКал



30 минут

Вместо филе индейки можно использовать куриное филе или телятину.

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Филе нарезать ломтиками по 1-1,5 см, хорошо отбить, посолить, поперчить.
- 2 Сыр нарезать на 6 брусочков.
- 3 Яйцо слегка взбить (до однородности).
- 4 Сыр завернуть в филе, получившиеся рулетики обмакнуть в яйцо и обвалять в панировочных сухарях.
- 5 Жарить рулетики на растительном масле со всех сторон до румяной корочки.





Курица «Пикассо»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

4 куриных филе
3 разноцветных сладких перца
300 г помидоров
2 луковицы
3 зубчика чеснока
100 г тертого сыра
100 мл сливок
30 г сливочного масла
2 ст. л. растительного масла
1 ст. л. сухих итальянских трав
щепотка мускатного ореха
молотый черный перец
соль



4 порции



109 ккал



1 час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Перец нарезать кольцами, помидоры – небольшими кубиками, лук – полукольцами, чеснок измельчить.
- 2 Филе посолить, поперчить, обжарить на смеси масел до румяной корочки, переложить в форму для запекания.
- 3 В той же сковороде, где жарилось филе, обжарить до золотистого цвета лук, выложить в форму поверх филе.
- 4 Сделать соус: положить в сковороду чеснок, жарить 30 секунд, добавить помидоры, жарить, помешивая, 5-7 минут, добавить все специи, посолить, влить ~0,5 стакана горячей воды и сливок, хорошо перемешать, томить на слабом огне 5 минут.
- 5 В форму поверх лука выложить кольца перца, залить соусом; форму запечатать фольгой.
- 6 Запекать в разогретой до 200 градусов духовке 30 минут.
- 7 Достать форму из духовки, снять фольгу, посыпать сыром, запекать еще 10-15 минут.
- 8 Подавать к столу прямо в форме.



Цыпленок с овощами по-узбекски

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 цыпленок
400 г картофеля
1 сладкая (белая или красная) луковица
3 зубчика чеснока
1 сладкий перец
4 помидора
1 перчик чили
пучок зелени
растительное масло
молотый черный перец
соль



6 порций



138 ккал



2 часа

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Овощи почистить, нарезать крупно; чеснок раздавить плоской стороной ножа; сложить все овощи в одну миску, сбрызнуть маслом, посолить, поперчить, перемешать.

2 Цыпленка разделить на куски, натереть солью и перцем, обжарить на растительном масле.

3 Выложить овощи в форму, сверху разложить куски цыпленка, запечатать форму фольгой.

4 Запекать в разогретой до 200 градусов духовке 40-50 минут, снять фольгу и



запекать еще 7-10 минут до зарумянивания.

5 При подаче посыпать рубленой зеленью.

Голень индейки по-пекински

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 голени индейки
1 лимон
2-3 см корня имбиря
1 ст. л. меда
4 ст. л. соевого соуса
4 ст. л. растительного (кунжутного) масла
молотый черный перец



4 порции



142 ккал



2 часа

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Имбирь очистить, натереть на мелкой терке.

2 С лимона снять цедру на мелкой терке, выжать сок.

3 Смешать соевый соус, мед, растительное масло, имбирь, лимонный сок и цедру, замариновать голени индейки на 30-50 минут.

4 Выложить голени в форму для запекания, залить маринадом, запечатать форму фольгой.

5 Запекать в разогретой до 200 градусов духовке час.

СОВЕТ

Точно так же можно запечь куриные окорочка, сократив время запекания до 40-50 минут.





Праздничный кролик по-голландски

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 тушка кролика
 250 г подкопченного бекона
 200 мл куриного бульона
 2 моркови
 3 помидора
 1 крупная луковица
 4-5 зубчиков чеснока
 1 веточка розмарина
 растительное масло
 молотый черный перец
 соль

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Кролика порубить на порционные куски, бекон нарезать тонкими ломтиками, помидоры – дольками, лук – мелкими кубиками, морковь натереть на крупной терке, чеснок раздавить плоской стороной ножа.
- 2 В глубоком сотейнике обжарить на растительном масле куски кролика до румяности, добавить лук, жарить еще 3 минуты, добавить морковь, жарить еще 3-5 минут, влить бульон (или горячую воду), посолить, поперчить, добавить розмарин, тушить под крышкой 1 ч.
- 3 Переложить куски кролика в форму для запекания, между ними разложить чеснок, ломтики бекона и дольки помидоров, залить получившимся соусом.
- 4 Запекать в разогретой до 200 градусов духовке (или под грилем) ~10 минут.



калорийность указана на 100 г продукта



6-8
порций



141
ккал



2
часа

Кролик в медовом соусе по-итальянски

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 тушка кролика
1 луковица
1 крупная морковь
2 болгарских перца
5-7 зубчиков чеснока
250 г сливок
1 ст. л. меда
растительное масло
1 ч. л. итальянских трав
1 ч. л. розового перца
молотый черный перец
соль



8 порций



128 ккал

1 час
20 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Кролика разделить на порционные куски, обжарить каждый в глубоком сотейнике на растительном масле до золотистой корочки.

2 Лук нарезать тонкими перьями, перец и морковь – небольшими кубиками, чеснок измельчить.

3 В том же сотейнике, где жарился кролик, обжарить до прозрачности лук, добавить чеснок, жарить 30 секунд, добавить морковь и перец, жарить еще 5 минут.

4 Вернуть в сотейник куски кролика, влить сливки,



добавить мед и специи, посолить, тушить на небольшом огне до готовности (~ 1 час).

Кролик под виноградным соусом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 тушка кролика
2 грозди светлого винограда б/к
3 см корня имбиря
1 морковь
2-3 зубчика чеснока
150 мл светлого виноградного сока (без сахара)
2 ст. л. сливочного масла
2 ст. л. меда
1/4 ч. л. корицы
молотый черный перец
соль



8 порций



157 ккал

1 час
15 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Тушку разделить на куски, натереть их солью и перцем, выложить в форму для запекания, поставить в разогретую до 180 градусов духовку на 40-50 минут.

2 Разрезать каждую виноградину пополам.

3 Чеснок и имбирь нарезать тонкой соломкой, морковь – кольцами.

4 В сковороде разогреть масло, обжарить чеснок и имбирь, добавить виноград, мед и корицу, влить сок, посолить, поперчить, перемешать, готовить на небольшом огне 15-20 минут.

5 Полученным соусом залить кролика, готовить еще 15-20 минут.





Тельное из судака

ИНГРЕДИЕНТЫ:

600 г филе судака
2 луковицы
4 яйца
50 мл сливок
50 г сливочного масла
20 мл растительного
масла
небольшой пучок
укропа
молотый черный перец
соль

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 2 яйца сварить вкрутую и мелко нарубить.
- 2 Лук нарезать мелкими кубиками, укроп мелко нарубить.
- 3 У оставшихся яиц отделить желтки от белков.
- 4 Лук обжарить на растительном масле.
- 5 Филе судака нарезать произвольно, пропустить 2 раза через мясорубку, добавить 3/4 лука, 2 желтка, посолить, поперчить, влить сливки, перемешать, пропустить еще 2 раза через мясорубку и убрать на полчаса в холодильник.
- 6 Рубленые яйца смешать с оставшимся луком и укропом.
- 7 Белки сырых яиц взбить со щепоткой соли до увеличения объема в 3 раза, добавить в остывший фарш, туда же натереть на терке замороженное масло, тщательно перемешать и отбить.
- 8 Выложить фарш на сложенную в несколько слоев пищевую пленку, разровнять в форме прямоугольника, в середину выложить начинку из яиц и лука, свернуть фарш в виде колбаски, еще раз обернуть пленкой, концы пленки крепко завязать.
- 9 Опустить тельное в сотейник с кипящей водой, варить на малом огне под крышкой 20 минут.
- 10 При подаче аккуратно освободить тельное от пленки, нарезать небольшими кусочками.



4
порции



89
ккал



1
час

Горбуша, запеченная на подушке

ИНГРЕДИЕНТЫ:

800 г филе горбуши
500 г картофеля
1 луковица
1 морковь
1-2 зубчика чеснока
3 ст. л. сметаны
1 ч. л. горчицы
1 ст. л. муки
1 ст. л. сливочного масла
растительное масло
молотый черный перец
соль



4 порции



129 ккал



1 час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Картофель нарезать кружочками, отварить в подсоленной воде до полуготовности (5-7 минут), откинуть на дуршлаг.
- 2 Лук нарезать перьями, морковь – соломкой; припустить на смеси растительного и сливочного масел.
- 3 Чеснок пропустить через пресс, соединить со сметаной, горчицей и мукой, взбить до однородности.
- 4 Форму для запекания сбрызнуть растительным маслом, выложить слой картофеля, на картофель выложить филе горбуши, на



горбушу – жарку из моркови и лука; залить сметанно-чесночным соусом.
5 Запекать в разогретой до 180 градусов духовке 35-40 минут.

Судак под сливочным соусом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1,2 кг филе судака (на коже)
6 крупных яиц
240 г сливочного масла
1 большой пучок укропа
молотый черный перец
соль



6 порций



136 ккал



1 час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Кожу судака очистить, натереть солью и перцем, оставить при комнатной температуре.
- 2 Яйца сварить вкрутую, белки и 3 желтка нарезать мелкими кубиками.
- 3 Укроп мелко нарубить.
- 4 Половину масла растопить, растереть с целыми желтками и солью, добавить рубленые яйца и укроп, перемешать. Филе нарезать, приготовить на пару.
- 5 За 2 минуты до готовности судака соус подогреть, добавить оставшееся масло, дать ему растаять.
- 6 Готовое филе выложить на тарелки, полить сливочным соусом.



ВСЕ НОМЕРА ЖУРНАЛА «ДОМАШНИЙ ПОВАР
СПЕЦВЫПУСК НОВОГОДНИЙ СТОЛ»
УЖЕ В ПРОДАЖЕ



К встрече новогодних и рождественских праздников мы начинаем готовиться заранее. В помощь хозяйкам мы подготовили новый спецпроект – «Новогодний стол». В него входят пять сборников рецептов:

- ❄ Закуски и заливное
- ❄ Салаты и деликатесы
- ❄ Мясо и рыба
- ❄ Сладости и десерты
- ❄ Запеканки и гарниры

Сборники включают в себя не только традиционные блюда разных стран. Кроме них, в сборниках вы найдете блюда для фуршета, короткие рассказы о блюдах: терринах, гратенах, трайфлах и верринах. В советах хозяйке можно узнать о специях, которые подходят к мясным и рыбным блюдам, варианты подачи в стеклянной посуде: узких и широких, высоких и низких бокалах. Оригинальное оформление придаст изюминку даже привычному салату. Мы постарались собрать в нашем журнале немного идей для оформления именно таких блюд. И, конечно, выбрали рецепты простых в приготовлении блюд из недорогих продуктов, которые можно найти в супермаркете.

Надеемся, что новые идеи позволят создать атмосферу праздника.

Вкусных находок и аппетитного застолья!



ВЫПЕЧКА И ТОРТЫ

- **Рецепты**
- **Секреты приготовления**
- **Полезные советы**

Торт, сделанный своими руками, – это гордость каждой хозяйки. Однако ничуть не меньше порадует гостей ароматный пирог или выпечка – например, вафли, к которым можно подать домашнее варенье, джем или просто сгущенку. В этом разделе вы найдете рецепты тортов и выпечки, приготовление которых не требует каких-то особых навыков.



Шоколадно-вишневый торт

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 стакан муки
 200 г свежей вишни
 (или 150 г замороженной б/к)
 400 г горького шоколада
 100 г молочного
 (или белого) шоколада
 12 яиц
 2 стакана + 2 ч. л. сахара
 350 г + 1 ч. л. сливочного
 масла
 50 мл сливок 20 %
 1 апельсин
 соль

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Ягоды вымыть, обсушить, извлечь косточки; если вишня замороженная, разморозить и откинуть на сито, чтобы стек весь сок.
- 2 Горький шоколад разломать, растопить со сливками на водяной бане, перемешать до однородности, снять с огня, дать остыть.
- 3 Отделить желтки от белков, с апельсина снять 2 ч. л. цедры с помощью мелкой терки.
- 4 Желтки взбить с 2 стакана сахара добела, добавить 350 г размягченного масла, апельсиновую цедру, просеянную муку и растопленный шоколад, перемешать до однородности.
- 5 Белки взбить со щепоткой соли в стойкую пену (до твердых пиков), аккуратно ввести в тесто, перемешивая снизу вверх.
- 6 Добавить в тесто вишню (отложить немного ягод для украшения), осторожно перемешать.
- 7 Форму для выпечки смазать оставшимся маслом, посыпать оставшимся сахаром, влить тесто.
- 8 Выпекать в разогретой до 160 градусов духовке 80-90 минут; готовому торту дать полностью остыть.
- 9 Выложить сверху вишни, молочный (или белый) шоколад растопить и полить торт.



10 порций



431 ккал



2 часа



Классический медовик

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 На водяной бане растопить мед со сливочным маслом, оставить на небольшом огне до приобретения коричневого оттенка.
- 2 Яйца взбить с сахаром добела.
- 3 Медовую смесь снять с огня, ввести в нее яичную смесь; добавить просеянную муку с содой, все хорошо перемешать.
- 4 Разделить тесто на 6 частей, каждый из которых раскатать в корж и выпекать в разогретой до максимальной температуры духовке 3-4 минуты; готовые коржи остудить и обрезать с помощью круглой формы (или тарелки) до диаметра 20 см.
- 5 Сделать крем: сметану взбить с сахарной пудрой до однородности.
- 6 Собрать торт, промазывая коржи кремом; обрезки коржей размолоть в крошку и обсыпать торт.
- 7 Готовый торт убрать в холодильник на 8-12 часов.



ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 стакана муки
1 стакан меда
4 яйца
3 ст. л. сливочного масла
2 ст. л. сахара
1 ч. л. соды
500 г жирной сметаны
80 г сахарной пудры



8 порций



478 ккал



1 час
20 минут



Венский пирог с вишней

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г муки
1,5 ч. л. разрыхлителя
450 г вишни б/к
200 г (+1 ч. л. для смазывания формы) размягченного сливочного масла
4 яйца
180 г сахара
пакетик ванильного сахара
1 ст. л. сахарной пудры
2 ст. л. миндальных лепестков
соль



8 порций



360 ккал



1 час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Масло взбить с сахаром (включая ванильный) и щепоткой соли добела.
- 2 Добавить по одному яйца, каждый раз взбивая до однородности.
- 3 В несколько приемов добавить просеянную с разрыхлителем муку.
- 4 В готовое тесто добавить вишню, аккуратно перемешать.
- 5 Форму для выпечки (лучше разъемную) смазать сливочным маслом, обсыпать мукой (лишнюю муку стряхнуть).
- 6 Выложить тесто в форму для выпечки, разровнять, посыпать миндальными лепестками.
- 7 Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке ~45 минут (готовность проверять деревянной шпажкой или зубочисткой).
- 8 Готовому пирогу дать полностью остыть, посыпать сахарной пудрой.



калорийность указана на 100 г продукта

Финский черничный пирог

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 стакан муки
1 ч. л. разрыхлителя
120 г сахарной пудры
100 г размягченного сливочного масла
200 г жирных сливок
2 яйца
1 кг черники (свежей или замороженной)



8 порций



358 кКал



1 час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Масло взбить с половиной сахарной пудры до состояния крема, добавить 1 яйцо, взбить до однородности; добавить в несколько приемов просеянную с разрыхлителем муку.

2 Готовое тесто выложить в смазанную маслом форму для выпечки, равномерно распределить по дну и стенкам, формируя бортики.

3 Сделать начинку: второе яйцо слегка взбить с оставшейся сахарной пудрой, добавить сливки, перемешать до однородности, добавить чернику, аккуратно перемешать.



4 Выложить начинку на тесто, разровнять.

5 Выпекать в разогретой до 200 градусов духовке 25-30 минут.

Заливной пирог с абрикосами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг абрикосов
230 г муки
2 ч. л. разрыхлителя
200 г сметаны 10-15 %
150 г сливочного масла (+ 1 ч. л. для смазывания формы)
3 яйца
110 г сахара
пакетик ванильного сахара
1 ст. л. крахмала



8 порций



317 кКал



1 час
15 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Абрикосы вымыть, обсушить, разделить пополам, удалить косточки.

2 Масло растопить, остудить, смешать со сметаной.

3 Яйца взбить с сахаром до бела, ввести в сметанно-масляную смесь, перемешать, добавить просеянную с разрыхлителем муку, перемешать до однородности.

4 Абрикосы выложить в смазанную маслом форму, посыпать ванильным сахаром и крахмалом, залить тестом.

5 Выпекать в разогретой до 180-190 градусов духовке 40-50 минут.





Венские вафли

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Масло растереть с сахаром (включая ванильный), вбить яйца, влить молоко, перемешать до однородности.
- 2 Всыпать просеянную с разрыхлителем муку, замесить однородное тесто.
- 3 Накрывать емкость с тестом крышкой, оставить в теплом месте на полчаса.
- 4 Вафельницу раскалить, смазать растительным маслом.
- 5 Ложкой выложить тесто, запекать до золотистого цвета (3-5 минут).
- 6 Остывшие вафли посыпать сахарной пудрой.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г муки
0,5 ч. л. разрыхлителя
3 яйца
150 г размягченного сливочного масла
1,5 ст. л. сахара
пакетик ванильного сахара
250 мл молока
растительное масло
сахарная пудра



4
порции



316
кКал



1
час



Сырные вафли

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Муку просеять в миску вместе с разрыхлителем, добавить щепотку соли, перемешать.
- 2 Маргарин растопить, сыр натереть на мелкой терке, добавить сахар и яйца, хорошо перемешать.
- 3 Перемешать все ингредиенты, добавив газированной воды. Тесто должно быть консистенции густой сметаны.
- 4 Выпекать вафли в хорошо разогретой вафельнице приблизительно 1 минуту.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

250-300 г муки
180 г сливочного маргарина
200 г твердого сыра
1 ч. л. разрыхлителя
2 яйца
180 мл газированной воды
40 г сахара
соль



6
порций



251
кКал



30
минут

Бельгийские сливочные вафли

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г муки
1 ч. л. разрыхлителя
1 яйцо
250 мл сливок
3 ст. л. размягченного сливочного масла
40 г сахара
соль



4 порции



263 кКал



30 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Муку просеять в миску вместе с разрыхлителем, добавить щепотку соли, перемешать.
- 2 Добавить масло, сахар и яйцо, хорошо перемешать.
- 3 Сливки взбить, аккуратно ввести в тесто.
- 4 Выпекать вафли в хорошо разогретой вафельнице 2-4 минуты.



Французские шоколадные вафли

ИНГРЕДИЕНТЫ:

190 г муки
1 ч. л. разрыхлителя
1 ст. л. (с горкой) какао-порошка
3 ст. л. сахара
90 г сахарной пудры
пакетик ванильного сахара
240 мл молока
70 г сливочного масла
растительное масло
соль



6 порций



328 кКал



30 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Сделать соус: 15 г сливочного масла взбить с сахарной пудрой, ванильным сахаром и 1 ст. л. молока.
- 2 В одной миске смешать все оставшиеся сухие ингредиенты.
- 3 Добавить яйца, оставшееся молоко и растопленное масло; перемешать до однородности.
- 4 Выпекать вафли в хорошо разогретой вафельнице до золотистого цвета (3-5 минут).
- 5 Подавать горячими, полив соусом.





Торт «Пани Валевска»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г муки
1 ч. л. разрыхлителя
200 г размягченного сливочного масла
300 мл сливок 33 %
400 г ягодного джема
4 яйца
220 г сахара
пакетик ванильного сахара
1 ч. л. крахмала
50 г миндаля
соль

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- Орехи подсушить на сухой сковороде (или в духовке), остудить, некрупно порубить.
- Отделить желтки от белков.
- Масло взбить с сахаром (180 г) и щепоткой соли до пышной пены; не переставая взбивать, ввести по одному желтки.
- Ввести небольшими порциями просеянную с разрыхлителем муку, замесить однородное тесто, убрать в холодильник на 20 минут.
- Белки взбить с оставшимся сахаром до твердых пиков.
- Тесто разделить на 2 равных части, каждую из которых раскатать в прямоугольник 20x30 см.
- Каждый пласт теста смазать джемом, на джем выложить ровным слоем белки, посыпать орехами.
- Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке 35-40 минут.
- Сливки взбить с ванильным сахаром, выложить на остывший корж, накрыть вторым коржом, убрать в холодильник на 3 ч.



8 порций



319 ккал



2 часа
30 минут



Пандауди со сливами

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Сливы разрезать пополам, извлечь косточку; яблоки почистить, извлечь жесткую сердцевину, нарезать крупными дольками.
- 2 В сотейнике растопить масло, выложить сливы и яблоки, слегка притомить, посыпать сахаром и кардамоном, перемешать (сахар должен раствориться), вмешать мед, снять с огня.
- 3 Смешать муку и сахар, добавить нарезанное на маленькие кусочки (или натертое на терке) холодное масло, очень быстро перетереть руками в крошку, влить холодное молоко, замесить однородное тесто, раскатать его в круг.
- 4 Форму для выпечки смазать маслом, выложить начинку, накрыть кругом из теста (проколоть в нескольких местах вилкой).
- 5 Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке до золотистой корочки (~40 минут).
- 6 Аккуратно вынуть форму с пирогом из духовки, осторожно разломать корочку из теста (постукивая по ней ложкой или пестиком), слегка утопить куски теста в сиропе; вернуть пирог в духовку еще на 5 минут.
- 7 Подавать пандиауди горячим с шариком мороженого.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста:

- 260 г муки
- 200 г сахара
- 80 г сливочного масла
- 120 мл молока

Для начинки:

- 15 крупных слив
- 2 яблока
- 50 г сахара
- 1 ст. л. меда
- 0,5 ч. л. кардамона
- 15 г сливочного масла



8 порций



318 ккал



1 час
20 минут

ДОМАШНИЙ ПОВАР^{СБ}

КУХНИ НАРОДОВ МИРА

Новогоднее меню со всего света



Реклама. 12+

НОМЕР БОГАТО ИЛЛЮСТРИРОВАН. ПРЕДСТАВЛЕНЫ ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ!

- ✔ Более 100 рецептов самых популярных национальных блюд в каждом номере
- ✔ Каждый рецепт имеет информацию о калорийности и количестве порцион
- ✔ Рассказы о том, как эти блюда появились и какими стали в наши дни
- ✔ Советы по приготовлению
- ✔ Секреты национальных приправ
- ✔ Подробности выбора посуды для приготовления и подачи национальных блюд

СПРАШИВАЙТЕ В КИОСКАХ, СУПЕРМАРКЕТАХ И ПОЧТОВЫХ ОТДЕЛЕНИЯХ

ЗАКАЗЫВАЙТЕ НЕ ВЫХОДЯ ИЗ ДОМА НА САЙТАХ:



OZON
ozon.ru¹



WILDBERRIES
wildberries.ru²

На сайте маркетплейса
наберите в поисковой
строке полное
наименование:
**Журнал Домашний
повар**

¹ 000 «Интернет решения». 123112, г. Москва, Пресненская наб., д. 10, эт. 41, пом. I, комн. 6. ОГРН 1027739244741.

² 000 «Вайлдбери». 142181, МО, г. Подольск, д. Коледино, территория Индустриальный парк «Коледино», д. 6, стр. 1. ОГРН 1067746062449



ДЕСЕРТЫ

- **Рецепты**
- **Секреты приготовления**
- **Полезные советы**

Десерт – прекрасная альтернатива выпечке, которую в долгом новогоднем застолье осилит далеко не каждый. А нежное суфле или легкий сорбет точно не обременят ваших гостей даже в конце самой обильной трапезы.

Мы собрали для вас рецепты самых вкусных десертов. Можно сделать несколько разных и подать на одном блюде – чтобы каждый гость выбрал то, что ему больше по душе.



Десерт «Павлова»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

5 яиц
300 г мелкого сахара
100 г сахарной пудры
5 мл ванильного экстракта
1,5 ст. л. крахмала
0,5 ч. л. лимонного сока
400 мл сливок 35 %
250 г свежих ягод
соль



8
порций



235
ккал



2
часа

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Разогреть духовку до 200 градусов.
- 2 Отделить белки от желтков (желтки не понадобятся), взбить со щепоткой соли до мягких пиков, добавить сахар и взбить до твердых пиков.
- 3 Добавить лимонный сок и очень осторожно вмешать.
- 4 Всыпать просеянный крахмал, осторожно вмешать его лопаткой.
- 5 Выложить меренгу в форме круга на противень, выстланный пекарской бумагой, в середине сделать углубление.
- 6 Поставить противень в духовку и сразу убрать температуру в ней до 120 градусов.
- 7 Запекать меренгу 1,5 часа, после чего вынуть из духовки, дать полностью остыть и переложить на блюдо.
- 8 Сливки взбить с сахарной пудрой и ванильным экстрактом до крепкой пены.
- 9 Выложить взбитые сливки в середину меренги, сверху разложить ягоды.

СОВЕТ

Вместо свежих можно использовать ягоды из компота или замороженные.

калорийность указана на 100 г продукта



Сливочный десерт с облепихой

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Желатин замочить в 80 мл воды на 10-15 минут.
- 2** В ковшике нагреть сливки (не доводя до кипения), добавить 70 г сахара и половину ванильного сахара, размешать до полного растворения, добавить половину желатина, размешать до его растворения.
- 3** Дать сливочной массе немного остыть, разлить по креманкам (стаканам, бокалам и т.п.), убрать в холодильник до застывания (~30 минут).
- 4** Облепиху положить в ковшик, добавить оставшийся сахар (включая ванильный), влить 60 мл воды, довести до кипения, варить 5 минут, снять с огня, пюрировать с помощью блендера, добавить корицу и оставшийся желатин, размешать до его полного растворения.
- 5** Дать облепиховой смеси немного остыть и аккуратно разлить ее поверх сливочной по креманкам; убрать в холодильник до полного застывания (4-6 часов).



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 200 г ягод облепихи (свежих или замороженных)
- 120 г сахара
- 1 ч. л. ванильного сахара
- 0,5 ч. л. корицы
- 300 мл сливок 20 %
- 14 г желатина



4 порции



187 ккал



1 час



Турецкий десерт «Куриная грудка»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 куриное филе
1 л молока жирностью не менее 3,5 %
100 г рисовой муки
40 г кукурузного крахмала
180 г сахара
пакетик ванильного сахара
молотая корица
грецкие орехи



4 порции



217 ккал



2 часа

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Филе сварить в небольшом количестве воды до готовности (~20-25 минут).
- 2 Готовому филе дать остыть, разобрать на мелкие волокна, промыть холодной водой, отжать, залить водой, оставить на 10 минут, снова отжать; сделать так 3 раза.
- 3 Рисовую муку, крахмал и 100 мл молока взбить венчиком до однородности.
- 4 Оставшееся молоко нагреть до закипания, влить смесь с рисовой мукой; варить на слабом огне, постоянно помешивая, до загустения (5-10 минут).
- 5 Добавить к филе 4 ст. л. молочной массы (горячей), хорошо перемешать, выложить в емкость с оставшейся массой, взбить венчиком, не снимая с огня, всыпать сахар (включая ванильный), готовить до полного его растворения (~1 минуту).
- 6 Разложить по формочкам, дать полностью остыть, убрать в холодильник на 1-3 ч.
- 7 При подаче посыпать корицей и рублеными грецкими орехами.



Малиновая панна-котта

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 мл молока
500 мл жирных сливок
200 г сахара
пакетик ванильного сахара
20 г желатина
(1 ст. л. + 1 ч. л.)
1 стакан замороженной малины
свежие ягоды для украшения



4 порции



221 кКал



2 часа

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Малину разморозить, взбить с 100 г сахара, протереть через сито (для удаления косточек).

2 Молоко соединить со сливками, оставшимся сахаром (включая ванильный), нагреть (но не кипятить!), добавить желатин, размешать до полного растворения, разлить по формочкам, дать полностью остыть, убрать в холодильник на 2-4 ч.

3 При подаче извлечь панна-котту из формочек, полить малиновым соусом, украсить ягодами.



Мусс из печеной айвы

ИНГРЕДИЕНТЫ:

600 г айвы
2 ст. л. меда
1 ст. л. лимонного сока
1 лист желатина
200 мл сливок 33 %
1 ст. л. сахара
1 ст. л. сливочного масла



4 порции



75 кКал



1 час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Айву разрезать на 6-8 частей (сердцевину удалить), смазать растопленным маслом, выложить на противень, присыпать сахаром.

2 Запекать в разогретой до 200 градусов духовке 30-35 минут.

3 Желатин замочить в холодной воде на 10 минут.

4 Мед с лимонным соком нагреть (но не кипятить), добавить отжатый желатин, размешать до полного растворения.

5 Ломтики айвы поместить в чашу блендера, взбить до состояния пюре, добавить мед с желатином, перемешать.



6 Сливки хорошо взбить, аккуратно вмешать в пюре; полученную массу разложить по креманкам и убрать в холодильник на 4 часа.

Сервировка новогоднего стола



Новогодний стол должен быть в первую очередь нарядным, ведь его задача – не только накормить, но и создать праздничное настроение. К тому же красиво сервированные блюда кажутся нам вкуснее, об этом тоже не стоит забывать.

Традиционно основными цветами Нового года считаются белый, красный и зеленый. Самое простое решение – украсить стол еловыми лапами с красными и белыми шариками или атласными лентами. Причем, ставить в вазу их необязательно и даже нежелательно, чтобы гости могли видеть друг друга. Либо можно поставить вазу с еловыми ветками или даже небольшую нарядную елочку в той части стола, где она никому не помешает.

Очень желательно, чтобы на столе или в непосредственной близости от него присутствовали элементы, обозначающие, что стол накрыт именно к Новому году. Это могут быть свечи, елочные игрушки или мишура, уже упомянутые еловые ветки или шишки, фигурки животных или снежинки. Можно просто разложить их по поверхности стола как бы в произвольном порядке. А можно, например, положить маленькую еловую веточку с красным бантом или небольшой елочной игрушкой возле каждого прибора.

Также прекрасно подойдут для новогоднего стола бело-серебристая, сине-голубая и красно-золотая цветовые гаммы. Все три сочетания выглядят очень нарядно и празднично.

Очень мило выглядят сложенные елочкой или просто перевязанные атласными лентами салфетки. Вместо скатерти или поверх скатерти в центре стола можно положить нарядный раннер (узкая скатерть или полоска ткани для украшения стола).



Не менее нарядно выглядят салаты, сервированные в креманках или широких бокалах.



Закуски, которые можно брать поштучно – например, куриные крылышки – можно подавать на большом красивом блюде, украсив их зеленью и свежими овощами.



Исключительно важна сервировка блюд, особенно салатов и закусок, которые начинают застолье. Салаты лучше подавать в индивидуальной посуде – в порционных салатницах или на десертных тарелках. Если салат подается в большой салатнице, к нему необходимо подать ложку. Вязкие салаты – например, заправленные майонезом – можно красиво оформить с помощью специальных колец, формируя ровный плотный столбик. На выложенный таким образом салат достаточно положить веточку любой зелени – и очень аппетитное блюдо готово.





Фруктово-ягодный сорбет

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Бананы и персик нарезать произвольно.
- 2 Чернику, куски бананов и персика сложить в чашу блендера, добавить лимонный сок, взбить до однородности.
- 3 Переложить смесь в контейнер с герметичной крышкой, убрать в морозилку на 4 часа.
- 4 Каждые 20 минут доставать контейнер из морозилки и взбивать содержимое погружным блендером.

СОВЕТЫ

- Вместо свежей черники можно использовать любые другие ягоды – свежие или замороженные.
- Сорбет можно сделать более сладким, для этого перед заморозкой в массу нужно добавить сахарный сироп.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 4 банана
- 130 г свежей черники
- 1 спелый персик
- 1 ст. л. лимонного сока



4 порции



72 кКал



4 часа



Десерт из тыквы

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Тыкву нарезать небольшими кубиками, посыпать сахаром (включая ванильный), залить водой (100–150 мл), добавить лимон, варить до готовности.
- 2 Орехи подсушить на сухой сковороде, некрупно нарубить.
- 3 Готовой тыкве дать полностью остыть, разложить с помощью шумовки по креманкам, полить медом, посыпать орехами.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 600 г мякоти тыквы
- 3 ст. л. сахара
- 2 ч. л. ванильного сахара
- 1/4 лимона
- горсть грецких орехов
- 2 ст. л. меда



4 порции



74 кКал



1 час
20 минут

Сорбет из апельсина с зефиром

ИНГРЕДИЕНТЫ:

4 апельсина
8 штук зефира



4
порции



87
ккал



4
часа

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Отжать сок из апельсинов.
- 2 В чашу блендера поместить сок и порезанный на части зефир. Перемешать до однородности.
- 3 Переложить смесь в контейнер с герметичной крышкой, убрать в морозилку на 3-4 часа.
- 4 Каждые полчаса доставать контейнер из морозилки и взбивать содержимое погружным блендером, чтобы смесь не расслаивалась.



Шоколадный пудинг

ИНГРЕДИЕНТЫ:

80 г темного шоколада
2 стакана жирных сливок
2 ст. л. сахара
пакетик ванильного сахара
1/3 стакана какао-порошка
3 ст. л. кукурузного крахмала
щепотка соли



6
порций



162
ккал



20
минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Смешать все сухие ингредиенты (кроме шоколада), добавить сливки, перемешать, поставить на средний огонь, готовить, помешивая, до загустения (5-7 минут).
- 2 Снять смесь с огня, добавить разломанный шоколад, оставить на 5-7 минут (до его растворения), перемешать до однородности.
- 3 Разложить полученную смесь по порционным формочкам или креманкам, убрать до подачи в холодильник.

СОВЕТ

Вместо кукурузного крахмала можно использовать картофельный.





Новогодняя граните

ИНГРЕДИЕНТЫ:

100 г сахара

500 мл воды

1 ст. л. меда

1 ст. л. апельсинового сока

50 г молочного шоколада

1 веточка свежей мяты

1 ст. л. мятного сиропа

50 г желе быстрого приготовления (сухая смесь)



4 порции



112 ккал



4 часа

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Шоколад положить в морозилку на 3-4 часа.
- 2 Воду довести до кипения с сахаром и мятным сиропом. Снять с огня, добавить мед, апельсиновый сок. Смесь взбить блендером и процедить через сито.
- 3 Переложить смесь в форму для приготовления льда и оставить в морозилке на 4 часа.
- 4 Шоколад достать из морозилки и измельчить ножом.
- 5 Лед из формочек измельчить в мелкую крошку с помощью ножа или блендера. Смешать с шоколадом.
- 6 Сформовать шарики, перед подачей украсить листочками мяты.

СОВЕТ

Такой лед можно сделать из ягодного или фруктового сиропа. Десерт будет смотреться оригинально, если, например, разложить его в «формочки» из апельсина.

НАША СПРАВКА

Граните пришла к нам из Сицилии. Этот десерт готовят из сиропа и фруктового или ягодного пюре. Структура у граните грубее, чем у сорбета, потому что дробят уже готовый продукт. Граните и переводится как «дробить».

калорийность указана на 100 г продукта



НАПИТКИ

- **Рецепты**
- **Секреты приготовления**
- **Полезные советы**

Напитки – обязательная составляющая обильного праздничного стола. Не стоит бежать в магазин за газировкой, лучше сделать домашний лимонад или, например, безалкогольный мохито – это очень просто и очень вкусно.

А для тех, кто нарядил елку во дворе и собирается встретить Новый год на свежем воздухе, мы публикуем рецепт вкуснейшего сбитня – чтобы было, чем согреться с мороза.



Сбитень с корицей

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Корень имбиря очистить, нарезать тонкими кружочками, залить 1,2 л холодной воды, добавить корицу и гвоздику, поставить на огонь.

2 Когда вода прогреется, добавить сахар и мед, размешать до полного растворения.

3 Довести до кипения, убрать огонь до минимального, варить, снимая периодически пену, 7-10 минут, после чего снять с огня и дать настояться.

4 Через 30 минут сбитень процедить; подавать горячим.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 палочки корицы

4-5 см свежего корня имбиря

6 ст. л. меда

6 ст. л. сахара

5-6 бутонов гвоздики



6 порций



58 кКал



40 минут



Морс из ягод

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Ягоды вымыть, засыпать половиной сахара, оставить на 5-8 часов, после чего протереть через сито.

2 Оставшуюся в сите мезгу залить водой (2 л), довести до кипения, варить на небольшом огне 10 минут.

3 Готовый отвар процедить, вернуть на огонь, добавить оставшийся сахар и еще раз довести до кипения.

4 Отвар охладить, влить в него ягодный сок, перемешать, убрать в холодильник до полного охлаждения.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г любых ягод

150-200 г сахара



4 порции



41 кКал



1 час

Напиток из барбариса

ИНГРЕДИЕНТЫ:

4 ст. л. барбариса
4 ч. л. сахара
1 л воды



4
порции



29
кКал



30
минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Довести до кипения 1 стакан воды, всыпать ягоды, еще раз довести до кипения, снять с огня, накрыть емкость с ягодами крышкой, оставить на 5-10 минут.

2 Размять ягоды (ложкой или с помощью погружного блендера).

3 В кастрюле нагреть оставшуюся воду, всыпать и развести до полного растворения сахар.

4 Добавить размятые ягоды, довести до кипения, накрыть крышкой, снять с огня.

5 Когда напиток полностью остынет, процедить, перелить в кувшин и убрать в холодильник.



Розовый чай

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 горсти свежих лепестков роз (или 2 ст. л. сушеных)
8-9 листьев малины или лесной земляники
сахар (или мед)
лед



2
порции



12
кКал



1
час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Розовые лепестки залить холодной водой, перемешать, откинуть на дуршлаг. Подсушить, часть для украшения отложить.

2 Вторую часть розовых лепестков и листья малины положить в чайник, залить 500 мл кипятка.

3 Когда чай заварится, добавить по желанию сахар, размешать до растворения, дать остыть.

4 Отложенные лепестки и лед (по желанию) разложить по стаканам, добавить чай.





Малиновый лимонад

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 стакана замороженной малины
200 г сахара
2 лимона
лед



6 порций



38 ккал



20 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Из лимонов выжать сок.
- 2 Малину разморозить, переложить в блендер, добавить 1 стакан чистой воды, взбить до однородности (если нет блендера, можно просто размять ягоды ложкой, а затем залить водой).
- 3 Переложить получившееся пюре в кувшин, долить еще 2 стакана воды, добавить лимонный сок, перемешать.
- 4 Отдельно нагреть еще 1 стакан воды, размешать в нем сахар до полного растворения, остудить.
- 5 Влить сахарный сироп в кувшин с малиновым напитком, перемешать, убрать в холодильник; при подаче в каждый стакан добавить лед.

СОВЕТ

По такому рецепту можно готовить лимонад из ягод, которые выросли на вашем дачном участке, лесных ягод. Ягоды можно смешивать в любой пропорции. Важно, чтобы вкус получившегося лимонада был для вас приятен.



калорийность указана на 100 г продукта

Безалкогольная вишневая сангрия

ИНГРЕДИЕНТЫ:

700 мл вишневого сока
1 л апельсинового сока
2 стакана вишни б/к
180 мл вишневого сиропа
(или варенья)
2 апельсина
лед



10
порций



79
ккал



1
час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Соединить оба сока и сироп, размешать до растворения, добавить вишню, убрать в холодильник как минимум на 5 часов.

2 Апельсины очистить, тонким ножом срезать пленку, аккуратно вырезать «мясо».

3 Перед подачей добавить в сангрию лед и апельсины.



Лимонад с мятой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

8 лимонов
200 г сахара
4-5 веточек мяты



8
порций



41
ккал



6
часов

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Лимоны тщательно вымыть, один отложить.

2 С трех лимонов ножом снять цедру, из всех выжать сок.

3 В кастрюлю налить 1,5 л чистой воды, довести до кипения, снять с огня, добавить сахар и цедру, размешать до полного растворения сахара, дать остыть, влить лимонный сок, убрать в холодильник как минимум на 6 часов.

4 Отложенный лимон нарезать кружочками.

5 Перед подачей лимонад процедить, добавить кружки лимона и листики мяты.





ЖУРНАЛЫ
В ПРОДАЖЕ
С 17 НОЯБРЯ.
СПРАШИВАЙТЕ
В КИОСКАХ,
СУПЕРМАРКЕТАХ
И ПОЧТОВЫХ
ОТДЕЛЕНИЯХ

Реклама

ЗАКАЗЫВАЙТЕ НЕ ВЫХОДЯ ИЗ ДОМА НА САЙТАХ:



OZON
ozon.ru¹



WILDBERRIES
wildberries.ru²

На сайте маркетплейса
наберите в поисковой строке
полное наименование:
Журнал 100 самураев,
Наш размер КАРДОС,
Наш сканворд КАРДОС

¹ 000 «Интернет решения». 123112, г. Москва, Пресненская наб., д. 10, эт. 41, пом. I, комн. 6. ОГРН 1027739244741.

² 000 «Вайлдбери». 142181, МО, г. Подольск, д. Коледино, территория Индустриальный парк «Коледино», д. 6, стр. 1. ОГРН 1067746062449

ДОРОГИЕ ЧИТАТЕЛИ!

Продолжается подписка на 1-е полугодие 2024 года на журнал «Домашний повар». Оформить подписку до почтового ящика можно во всех почтовых отделениях.



Стоимость ПОДПИСКИ на журнал «ДОМАШНИЙ ПОВАР» на 1-е полугодие 2024 года

на 2 месяца (за 1 номер)	на 4 месяца (за 2 номера)	на 6 месяцев (за 3 номера)
47,20 ₺ *	94,40 ₺ *	141,60 ₺ *

Журнал выходит 3 раза в полугодие
Подписной индекс **П5927**
в каталоге «Почта России»

ВНИМАНИЕ: подписку можно оформить на любые понравившиеся вам номера (для этого при оформлении подписки выберите соответствующие месяцы). * Цены указаны по каталогу «Почта России» для жителей г. Москвы (с доставкой до почтового ящика). Цена может незначительно меняться в зависимости от региона доставки. Уточняйте стоимость подписки в отделениях связи и на сайте <https://podpiska.pochta.ru> **Редакция имеет право изменить тему журнала

ОФОРМИТЬ ПОДПИСКУ до почтового ящика можно также НЕ ВЫХОДЯ ИЗ ДОМА

как подписаться, сидя дома или на даче, без посещения почтового отделения

Онлайн на сайте Почты России <https://podpiska.pochta.ru> или через мобильное приложение «Почта России»



инструкция онлайн-подписки на сайте podpiska.pochta.ru и через мобильное приложение «Почта России»

- Выберите город, чтобы узнать цену на подписку для данного населенного пункта.
- Выберите журнал (по индексу – П5927 или названию – «ДОМАШНИЙ ПОВАР»).
- Выберите способ доставки.
- Введите данные получателя: адрес доставки, ФИО.
- Выберите период подписки.
- Пройдите простую процедуру регистрации, если оформляете подписку на сайте впервые, или авторизуйтесь на сайте.
- Оплатите заказ банковской картой.

Отсканируйте QR-код, перейдите на сайт Почты России и оформите подписку на издание «Домашний повар»



ПОДПИСКА – ЭТО ЗАБОТА О СЕБЕ И СВОИХ БЛИЗКИХ!

Возникли вопросы по подписке? Звоните в редакцию: 8 (495) 937-95-77 (доб.237)

Готовимся к зиме! СКИДКИ НА ХИТЫ И ЛИДЕРЫ ПРОДАЖ ДО -75%

Размеры
37-45



Теплые ботинки «Комфорт Норд»

Защитят от осенней непогоды. Широкий проём с фиксирующей резинкой комфортен для ног с любой полнотой и подъемом. На застёжке-липучке. Антискользящая подошва с протектором, амортизирующая пяточная вставка.

Материал: верх – полиэстер 100%, внутри иск. мех. Подошва ПВХ. КНР. Спрашивайте Ваш размер при заказе!

Лот 137 0832 Черные

Лот 137 0784 Бордо

скидка
50%

2990^Р

1490^Р



ЧАСЫ В ПОДАРОК
при покупке от 1000 р.

Часы «Карнавал»

Ваш подарок – роскошные часы «Карнавал» в корпусе цвета золота, украшенные стразами.

Кварцевый механизм с дискретным ходом. Дизайн часов может отличаться от фото. Батарейка в комплекте. КНР.

ПО ПРОМОКОДУ:

При заказе на сайте MOY.MI.RU

23ZIM



Мужская сумка

Компактная, но очень вместительная, из мягкой кожи. Одно основное отделение и два передних кармана на молнии. Регулируемый плечевой ремень.

Материал: натуральная кожа, полиэстер, металл. Размер: 25x8x26 см. КНР.

скидка 65%

Лот 200 53578

2990^Р

990^Р



Сумка «Шоколад»

2 больших отделения на молниях, 5 карманов снаружи, крепкие ручки и съемный ремень на плечо.

Материал: кожа, ПВХ.

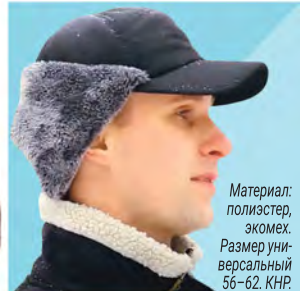
Размер: 31x24,5x10,5 см. КНР.

скидка 75%

Лот 200 47520
Коричневый

3990^Р

990^Р



Материал: полиэстер, экомех. Размер универсальный 56-62. КНР.

Зимняя шапка «Норд»

Для вашего тепла и комфорта даже в морозы (до -45°С). Верх из мембранной ткани со вставками стрейч. На затылочной части утеплена экомехом.

Лот 200 50457

скидка 65%

1990^Р

690^Р



Звонок по России и с городского, и с мобильного **БЕСПЛАТНЫЙ.**

8 (800) 350-35-73

код заказа:
Тел_569_23_ZIM

Минимальная сумма заказа составляет 400 рублей без учета сервисного сбора. Сервисный сбор, стоимость доставки и пересылка перевода наложенным платежом оплачиваются дополнительно. Сервисный сбор составляет 179 руб. Стоимость почтовой доставки соответствует тарифам АО «Почта России». Стоимость пересылки перевода наложенным платежом соответствует 2,5% от суммы перевода, но не менее 50 руб. Продавец: ООО «Хом шоппинг раша», ОГРН 1137746372290, адрес: РФ, 111024, г. Москва, вн. тер. г. муниципальный округ Лефортово, ул. 2-я Кабельная, д. 2, стр. 6, этаж 4, помещ. 2. Товар, требующий сертификации, сертифицирован. Гарантийный срок, срок службы, срок годности в данном товарном предложении не более 1 года (если не указан иной срок). Срок действия акции с 01.11.2023 г. до 15.01.2024 г. при условии наличия товара на складе. Информация об организаторе акции, о правилах ее проведения, количестве призов или выигрышей по результатам акции, сроках, месте и порядке их получения уточняйте по тел. 8 (800) 350-35-73 и на сайте www.moytir.ru. Цена предложения действительна только при заказе по телефону и указании кода ТЕЛ_569_23_ZIM. Реклама.