



1000 РЕЦЕПТОВ ВОСХИТИТЕЛЬНЫХ



ОТ САЛАТОВ ДО ДЕСЕРТОВ ДЛЯ ВАШЕГО ТОРЖЕСТВА



Оригинальные салаты и закуски, ароматные супы и борщи, аппетитные блюда из мяса и рыбы, разнообразные соусы и подливки, хрустящая выпечка и нежнейшие десерты, освежающие напитки и коктейли — в книге собраны лучшие кулинарные рецепты опытных хозяек!



Цветочки и пальмы из овощей, фигурки животных из сладостей и шоколадной глазури не только украсят ваши блюда, но и поднимут настроение.



Советы по сервировке помогут вам в организации любого застолья — от обычного семейного ужина до настоящего торжества.

www.ksdbook.ru

ISBN 978-5-9910-2585-0



9 785991 025850

www.bookclub.ua

ISBN 978-966-14-5690-6



9 789661 456906

ОТ САЛАТОВ ДО ДЕСЕРТОВ
ДЛЯ ВАШЕГО ТОРЖЕСТВА

1000 ВОСХИТИТЕЛЬНЫХ РЕЦЕПТОВ

1000 РЕЦЕПТОВ ВОСХИТИТЕЛЬНЫХ

ГОТОВИМ
ПО-ДОМАШНЕМУ

• ТОНКОСТИ
СЕРВИРОВКИ

• УКРАШЕНИЕ
БЛЮД



ОТ САЛАТОВ ДО ДЕСЕРТОВ ДЛЯ ВАШЕГО ТОРЖЕСТВА



КЛУБ
СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА

1000 РЕЦЕПТОВ

ВОСХИТИТЕЛЬНЫХ

ОТ САЛАТОВ ДО ДЕСЕРТОВ

ДЛЯ ВАШЕГО

ТОРЖЕСТВА

ГОТОВИМ
ПО-ДОМАШНЕМУ

• ТОНКОСТИ
СЕРБИРОВКИ

• УКРАШЕНИЕ
БЛЮД

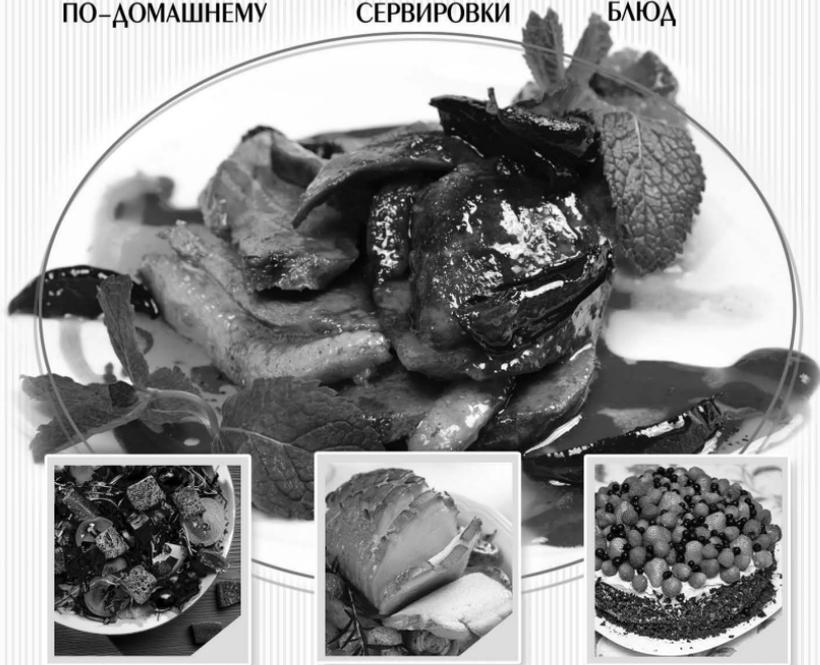


1000 РЕЦЕПТОВ ВОСХИТИТЕЛЬНЫХ

ГОТОВИМ
ПО-ДОМАШНЕМУ

• ТОНКОСТИ
СЕРВИРОВКИ

• УКРАШЕНИЕ
БЛЮД



ОТ САЛАТОВ ДО ДЕСЕРТОВ
ДЛЯ ВАШЕГО
ТОРЖЕСТВА

ХАРЬКОВ
БЕЛГОРОД
2013



КЛУБ
СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА

УДК 641/642
ББК 36.991
Т93



Никакая часть данного издания не может быть
скопирована или воспроизведена в любой форме
без письменного разрешения издательства

Дизайнер обложки *Анна Далбуз*

ISBN 978-966-14-5690-6 (Украина)
ISBN 978-5-9910-2585-0 (Россия)

- © DepositPhotos.com / Roksana Bashyrova, Dmitry Bruskov, Jacek Nowak, Igor Dutina, обложка, 2013
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2013
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2013
- © ООО «Книжный клуб “Клуб семейного досуга”», г. Белгород, 2013



ВВЕДЕНИЕ



Дорогие читатели!

Завершился очередной кулинарный конкурс издательства «Книжный Клуб», мы получили от вас тысячи писем, и результатом нашего сотрудничества стала эта книга. Уже который год вы не перестаете удивлять и радовать нас великолепными рецептами праздничных блюд! Мы искренне благодарны всем участникам конкурса. Конечно, вместить все рецепты в одну книгу просто невозможно. После долгой и, поверьте, нелегкой работы мы отобрали самые лучшие. Несомненно, приготовленные по ним блюда станут достойным украшением любого праздничного стола. Они подойдут для празднования дня рождения или юбилея, для детского праздника, Рождества, пикника или дружеских посиделок.

Каждая хозяйка знает, что приготовление праздничного обеда — дело непростое и хлопотное, поскольку нужно тщательно продумать меню, подобрать блюда, чтобы угодить вкусам гостей и удивить их своими кулинарными талантами. В этом издании представлено более 1000 разнообразных рецептов первых и вторых блюд, десертов, напитков, закусок, салатов, приготовленных из доступных продуктов. Все блюда достаточно просты в приготовлении, но в то же время необычны и оригинальны. Вы обязательно сможете выбрать из них наиболее подходящие и порадовать близких и друзей потрясающими вкусами! Возможно, в процессе приготовления вы захотите усовершенствовать рецепт, добавить к нему что-то свое — смело творите и создавайте эксклюзивные кулинарные шедевры! Пробуйте, готовьте, угощайте и наслаждайтесь разнообразием вкусов!



ЗАКУСКИ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Холодные мясные закуски

Отварной язык с соусом по-австрийски

 600—700 г языка, 200 г моркови, 3—4 зубчика чеснока, 5—6 веточек петрушки, 1 отварное яйцо, 400 г сметаны, куркума, мускатный орех, перец, соль

Язык хорошо вымыть, положить в кастрюлю с водой. Добавить очищенную морковь, специи, но не солить! Варить до готовности. Готовый язык очистить от кожицы, посолить, дать остыть. Для приготовления соуса желток отварного яйца размять, смешать со сметаной и измельченным чесноком, до-

бавить соль, специи и мелко нарубленную зелень, тщательно перемешать. Язык нарезать тонкими ломтиками, полить соусом.

Буженина

 1,5—2 кг жирной свиной вырезки, 150 г моркови, 4—7 зубчиков чеснока, 1 ч. л. молотого лаврового листа, 2 ст. л. смеси пряных трав, перец, соль

Свиную вырезку тщательно вымыть, обсушить, сделать на поверхности небольшие надрезы. Смешать соль, перец, лавровый лист и травы, натереть мясо. Морковь и чеснок нарезать тонкими ломтиками, вложить в надрезы. Завернуть мясо в фольгу и оставить ма-



риноваться на 6—8 ч. Маринованное мясо в фольге поместить в духовку, разогретую до 220 °С, запекать 30 мин. Затем убавить огонь до 180 °С, запекать мясо 1—1,5 ч. После этого фольгу приоткрыть и запекать мясо еще 20—25 мин, чтобы оно подрумянилось.

Куриный балык

☞ 600—700 г куриных грудок, 50 мл коньяка или лимончелло, 10 лавровых листьев, 1,5 ст. л. смеси пряных трав, 1,5 ст. л. смеси перцев, 250 г крупной соли (нейодированной)

Куриные грудки тщательно вымыть, обсушить. В отдельной посуде смешать специи, соль и коньяк. На дно посуды выложить половину приготовленной ароматной смеси. На нее уложить куриные грудки и поверх них распределить оставшуюся часть смеси. Посуду плотно обтянуть пищевой пленкой или закрыть крыш-

кой и поставить в холодильник на 24 ч. После этого куриные грудки хорошо промыть, обсушить, завернуть в марлю или полотняную салфетку и выдержать в холодильнике 12—16 ч. Подавать, нарезав тонкими ломтиками.

Буженина в пиве

☞ 2—2,5 кг свиной вырезки, 200 г моркови, 3—5 зубчиков чеснока, 1,5 л нефильтрованного пива, 2 ст. л. растительного масла, смесь пряных трав для мяса, мускатный орех, черный перец горошком, молотый черный перец, соль

Свиную вырезку тщательно вымыть, обсушить, сделать на поверхности небольшие надрезы, нашпиговать чесноком и морковью. Положить в небольшую емкость и залить пивом, чтобы оно полностью покрывало мясо. Оставить мариноваться при комнатной температуре на 8—12 ч. Затем мясо вынуть (пиво не выливать), обсушить полотенцем, натереть специями и солью, дать постоять

1—1,5 ч. После этого обжарить его со всех сторон в сковороде и вместе с маслом переложить в форму с бортиками высотой 5—10 см. Туда же влить 100—150 мл пива, в котором мариновалось мясо. Запекать в разогретой духовке около 2 ч, подливая пиво порциями по мере необходимости.

Холодец куриный

☞ 1,5—2 кг курицы, 150 г моркови, 60 г корня петрушки, 200 г консервированного зеленого горошка, 6—7 веточек петрушки, 1—1,5 ст. л. желатина, лавровый лист, специи по вкусу, перец, соль

Курицу вымыть, разрезать на куски, положить в кастрюлю с водой, поставить на огонь. Добавить очищенную целую морковь и корень петрушки, посолить и варить до готовности. В конце варки добавить специи. Готовую курицу вынуть из бульона, отделить мясо от костей, нарезать небольшими кусочками. В форму для холодца уложить промытую зелень пет-

рушки, нарезанную отварную морковь, куриное мясо, консервированный зеленый горошек. Бульон, в котором варилась курица, процедить, добавить желатин и слегка подогреть, чтобы он полностью растворился. Залить куриное мясо с овощами. Поставить форму в холодильник, чтобы холодец застыл.

Заливное «Яйца Фаберже»

☞ 10 яичных скорлупок (целых), 150—200 г ветчины, 100 г маринованных опят, 150 г красного болгарского перца, 3 ст. л. консервированной кукурузы, 3 ст. л. консервированного зеленого горошка, 4—5 веточек укропа, 350 мл куриного бульона, 1 ст. л. желатина, специи по вкусу, листья салата, соль

Заранее приготовить яичную скорлупу. Для этого 10 яиц вымыть с содой, вытереть насухо. В каждом с тупого конца сделать небольшое отверстие диаметром не более 2 см, вылить содержимое яиц. Пустую яичную скорлупу хорошо промыть водой с содой, затем тщательно ополоснуть под проточной водой, обсушить. Подготовленную скорлупу поставить отверстием вверх в лоток для яиц. Для приготовления начинки ветчину, маринованные грибы и болгарский перец нарезать мелкими

кубиками. На дно скорлупы уложить листочки зелени. Сверху положить ветчину, грибы, перец, кукурузу и горошек. Желатин развести в 4 ст. л. бульона, подогреть, чтобы он полностью растворился, соединить с оставшимся бульоном, посолить, поперчить и залить содержимое скорлупок доверху. Поместить в холодильник на 5—8 ч. Перед

подачей на стол яйца аккуратно очистить от скорлупы и выложить на листья салата.

Заливное мясо

☞ 300 г говядины, 200 г моркови, 100 г репчатого лука, 2 вареных яйца, 2—3 ст. л. клюквы, зелень, 1 ст. л. желатина, лавровый лист, перец, соль

Желатин предварительно замочить в 150 мл холодной воды. Мясо положить в кастрюлю, залить 1,5 л воды. Добавить очищенную целую морковь, лук и варить до готовности. За 15 мин до окончания варки добавить лавровый лист, перец, соль. Готовое мясо вынуть. Бульон процедить, добавить замоченный

желатин и слегка подогреть, чтобы он полностью растворился. Отварные белки отделить от желтков (желтки не понадобятся), нарезать кубиками. Такими же кубиками нарезать отварную морковь и мясо. В форму для заливного положить промытую клюкву и зелень. Сверху распределить мясо с морковью и отварными белками, залить бульоном. Поставить форму в холодильник, чтобы заливное застыло.

Террин из свиной рульки

☞ 2,5—3 кг свиной рульки, 200 г моркови, 60 г репчатого лука, 2 зубчика чеснока, зелень, 1—2 ст. л. желатина, лавровый лист, перец горошком, специи, соль

Свиную рульку тщательно вымыть, удалить остатки щетины. Мясо положить в кастрюлю с водой, добавить очищенную целую морковь, лук, соль и варить при очень слабом кипении около 3,5 ч. За 1 ч до конца приготовления добавить специи и лавровый лист. Отварную рульку остудить в бульоне.

Затем вынуть, аккуратно срезать кожу. Мясо отделить от костей, мелко нарезать, добавить измельченный чеснок, зелень. Бульон (150—200 мл), оставшийся после варки мяса, процедить, развести в нем желатин. Небольшую форму застелить пищевой пленкой, дно и стенки выложить срезанной кожей. Сверху на кожу выложить слоями мясо, поливая его желатиновым раствором. Края кожицы завернуть на мясо, закрыв его. Края пленки собрать, связать и поставить форму в холодильник на 7—9 ч. Застывший террин вынуть из формы, снять пленку. Подавать, нарезав ломтиками.



Заливное ассорти

 1 кг телячьей голени, 1 телячья ножка, 500 г филе говядины, 50 г свиной кожи, 150 г куриных потрохов, 150 г моркови, 130 г репчатого лука, 5—7 веточек петрушки, 1 ст. л. желатина, специи по вкусу, соль

Все мясо промыть, положить в кастрюлю с водой. Добавить очищенную целую морковь и репчатый лук, положить специи, соль и варить до готовности. Готовое мясо отделить от костей и нарезать кусочками. Морковь нарезать кружочками. Бульон процедить. В 100 мл бульона развести желатин, перемешать, чтобы он полностью растворился, и соеди-

нить с остальным бульоном. В форму уложить промытую зелень петрушки, нарезанные мясо и морковь, залить бульоном и поставить в холодильник.

Сырный рулет с ветчиной и шампиньонами

 300 г ветчины, 150 г маринованных шампиньонов, 500 г плавленого сыра, 250 г твердого сыра, 50 г маслин, 3 зубчика чеснока, 3 сырых яйца, 2 отварных яйца, 3 ст. л. муки, 350 г майонеза, 80 г сливочного масла, специи по вкусу, соль

300 г плавленого сыра натереть на мелкой терке, добавить сырые яйца, 200 г майонеза, соль, муку, тщательно перемешать. Противень застелить промасленным пергаментом, выложить приготовленную массу ровным тонким слоем. Запекать в предварительно разогретой до 180 °С духовке 10—15 мин. Как только корж зарумянится — вынуть, отделить от бумаги и выложить на рабочую поверхность

верхней (румяной) стороной вниз. Для приготовления начинки натереть на мелкой терке оставшийся плавленый сыр и отварные яйца, добавить мелко нарубленные маринованные шампиньоны, измельченный чеснок и зелень. Заправить оставшимся майонезом, хорошо перемешать и нанести массу на теплый корж. Сверху распределить очень тонко нарезанные ломтики ветчины. Тертый твердый сыр растереть с мягким сливочным маслом, выложить поверх ветчины. Вдоль одного края коржа выложить маслины в ряд и, начиная с этого же края, свернуть пласт рулетом. Завернуть его в пергамент и положить в холодильник на 3—4 часа.



СОДЕРЖАНИЕ



Введение	5
Закуски	6
Холодные закуски	6
Горячие закуски	27
Бутерброды	39
Салаты	48
Мясные салаты	48
Салаты из рыбы и морепродуктов	76
Овощные и фруктовые салаты	95
Первые блюда	107
Мясные супы	107
Супы из рыбы и морепродуктов	115
Овощные и грибные супы	118
Вторые блюда	124
Блюда из свинины	124
Блюда из говядины и баранины	140
Блюда из птицы	153
Блюда из крольчатины	173
Блюда из субпродуктов	174
Блюда из рыбы и морепродуктов	176
Блюда из грибов	184
Гарниры	190
Соусы и подливы	202
Несладкие соусы и подливы	202
Сладкие соусы и подливы	230
Десерты	234
Фруктовые десерты	234
Творожно-молочные десерты	244
Шоколадные и кофейные десерты	250
Мороженое	256
Пирожные	258



Выпечка	265
Торты и сладкие пироги.....	265
Кексы, пирожные, печенье.....	294
Несладкая выпечка.....	309
Напитки	340
Безалкогольные напитки	340
Холодные безалкогольные напитки.....	340
Горячие безалкогольные напитки	350
Алкогольные напитки	356
Украшение блюд	366
Украшения для вторых блюд и салатов.....	366
Украшения для сладких блюд.....	369
Сервировка праздничного стола	373
Заключение	375
Кулинарными рецептами с нами поделились	376

Видання для організації дозвілля

**1000 чудових рецептів від салатів
до десертів для вашого свята. Готуємо по-домашньому.
Тонкощі сервірування. Прикрашання страв**

(російською мовою)

Укладач **КАРА Олена Вікторівна**

Головний редактор **С. С. Скляр**
Завідувач редакції **К. В. Новак**
Відповідальний за випуск **І. Г. Веремій**
Редактор **Л. Г. Фадеєва**
Художній редактор **С. В. Місяк**
Технічний редактор **В. Г. Євлахов**
Коректор **О. В. Супронюк**

Підписано до друку 06.08.2013. Формат 84x108/32. Друк офсетний.
Гарнітура «Minion». Ум. друк. арк. 20,16. Наклад 70 000 пр. Зам. №

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»
Св. № ДК65 від 26.05.2000
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а
E-mail: corp@bookclub.ua

Віддруковано з готових діапозитивів
у ДП «Видавництво та типографія “Таврида”»
95040, Україна, АРК, м. Симферополь, вул. Ген. Васильєва, 44

Издание для досуга

**1000 восхитительных рецептов от салатов
до десертов для вашего торжества. Готовим по-домашнему.
Тонкости сервировки. Украшение блюд**

Составитель **КАРА Елена Викторовна**

Главный редактор **С. С. Скляр**
Заведующий редакцией **Е. В. Новак**
Ответственный за выпуск **И. Г. Веремей**
Редактор **Л. Г. Фадеева**
Художественный редактор **С. В. Мисьяк**
Технический редактор **В. Г. Евлахов**
Корректор **О. В. Супронюк**

Подписано в печать 06.08.2013. Формат 84x108/32. Печать офсетная.
Гарнітура «Minion». Усл. печ. л. 20,16. Тираж 70 000 экз. Зак. №

ООО «Книжный клуб
“Клуб семейного досуга”»
308025, г. Белгород, ул. Сумская, 168

Отпечатано с готовых диапозитивов
в ДП «Издательство и типография “Таврида”»
95040, Украина, АРК, г. Симферополь, ул. Ген. Васильєва, 44

Издательство Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»
www.trade.bookclub.ua

ОПТОВАЯ ТОРГОВЛЯ КНИГАМИ ИЗДАТЕЛЬСТВА

МОСКВА

Бертельсманн Медиа Москау АО

129110, г. Москва, пр. Мира, 68, стр. 1-А
тел. +7 (495) 688-52-29
+7 (495) 984-35-23
e-mail: office@bmm.ru
www.bmm.ru

ХАРЬКОВ

ДП с иностранными инвестициями

**«Книжный Клуб
«Клуб Семейного Досуга»»**
61140, г. Харьков-140,
пр. Гагарина, 20-А
тел/факс +38 (057) 703-44-57
e-mail: trade@bookclub.ua
www.trade.bookclub.ua

ДОНЕЦК

ООО «ПКФ «Универсальный бизнес»»

83096, г. Донецк, ул. Куйбышева, 131-Г
Тел.: +38 (062) 345-63-08, +38 (062) 348-37-92, +38 (062) 348-37-86
e-mail: ksd@kreda.net.ua

ЗАПОРОЖЬЕ

ФЛП Савчук Ю. Д.

69057, г. Запорожье, ул. Новостроек, 3
Тел: +38 (050) 347-05-68
e-mail: vega_center@i.ua

**Одесское
подразделение**

65063, г. Одесса, ул. Армейская, 8-В
тел. +38 (048) 776-07-67
e-mail: odessa@bookclub.ua

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»

УКРАИНА

служба работы с клиентами:

тел. +38 (057) 783-88-88
e-mail: support@bookclub.ua
Интернет-магазин: www.bookclub.ua
«Книжный клуб», а/я 84, Харьков, 61001

РОССИЯ

служба работы с клиентами:

тел. +7 (4722) 78-25-25
e-mail: order@kfc-bookclub.ru
Интернет-магазин: www.ksdbook.ru
«Книжный клуб», а/я 4, Белгород, 308961

Ця унікальна книга, складена з рецептів наших читачів, допоможе вам організувати святковий прийом: ваш стил угинатиметься від оригінальних апетитних закусок і салатів, поживних м'ясних, рибних і овочевих страв, пікантних соусів, чудових тортів, найсмачніших десертів і напоїв.

1000 восхитительных рецептов от салатов до десертов для вашего торжества. Готовим по-домашнему. Тонкости сервировки. Украшение блюд / сост. Е. В. Кара. — Харьков : Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга» ; Белгород : ООО «Книжный клуб «Клуб семейного досуга»», 2013. — 384 с.

ISBN 978-966-14-5690-6 (Украина)

ISBN 978-5-9910-2585-0 (Россия)

Эта уникальная книга, составленная из рецептов наших читателей, поможет вам организовать праздничный прием: ваш стол будет ломиться от оригинальных аппетитных закусок и салатов, питательных мясных, рыбных и овощных блюд, пикантных соусов, великолепных тортов, вкуснейших десертов и напитков.

УДК 641/642
ББК 36.991