



Великолепные праздничные блюда со всего мира, которые украсят ваш стол и удивят гостей! Перед вами лучшие рецепты итальянских, французских, балканских, азиатских и других традиционных блюд из овощей, мяса и морепродуктов.

В этой книге есть все, что понадобится вам – умелой и оригинальной хозяйке – для стола к любому празднику! Первые, вторые блюда, закуски, выпечка и десерты – аппетитные примеры вкусов из разных стран мира.

Пошаговые инструкции и яркие иллюстрации помогут вам быстро научиться готовить поистине кулинарные шедевры, которые сделают особенным любой праздник!

www.bookclub.ua

ISBN 978-617-12-3881-7



9 786171 238817

ИРИНА ЖИЛЯЕВА

ПРАЗДНИЧНЫЕ
блюда



ИРИНА ЖИЛЯЕВА

ПРАЗДНИЧНЫЕ

блюда



• Восхитительные рецепты со всего мира! •



ИРИНА ЖИЛЧЕВА

ПРАЗДНИЧНЫЕ

ортода

• Восхитительные рецепты со всего мира! •



УДК 641.5
ББК 36.991
Ж72



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

Дизайнер обложки *Алина Ачкасова*

Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

ЖИЛЯЄВА Ірина
Святкові страви.
Чудові рецепти з усього світу!
(російською мовою)

Керівник проекту *С. І. Мозгова*
Відповідальний за випуск *К. В. Новак*
Редактор *О. О. Григор'єва*
Художній редактор *Ю. О. Дзекунова*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*

Підписано до друку 22.08.2017. Формат 84x108/16.
Друк офсетний. Гарнітура «HeliosCond».
Ум. друк. арк. 20,16. Наклад 5000 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 на ПП «ЮНІСОФТ»
Свідоцтво ДК №3461 від 14.04.2009 р.
www.unisoft.ua
61036, м. Харків, вул. Морозова, 13Б

ЖИЛЯЕВА Ирина
Праздничные блюда.
Восхитительные рецепты со всего мира!

Руководитель проекта *С. И. Мозговая*
Ответственный за выпуск *Е. В. Новак*
Редактор *О. О. Григорьева*
Художественный редактор *Ю. А. Дзекунова*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*

Подписано в печать 22.08.2017. Формат 84x108/16.
Печать офсетная. Гарнитура «HeliosCond».
Усл. печ. л. 20,16. Тираж 5000 экз. Зак. №

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»,
Св. № ДК65 от 26.05.2000
61140, Харьков-140, просп. Гагарина, 20а,
E-mail: corp@bookclub.ua

Отпечатано с готовых диапозитивов на ЧП «ЮНИСОФТ»
Свидетельство ДК №3461 от 14.04.2009 г.
www.unisoft.ua
61036, г. Харьков, ул. Морозова, 13Б

ISBN 978-617-12-3881-7

- © Книжный Клуб «Клуб семейного досуга», издание на русском языке, 2017
- © Книжный Клуб «Клуб семейного досуга», художественное оформление, 2017

Содержание

ЗАКУСКИ	7	Перепелка, фаршированная грибами и зеленью (<i>Тайская кухня</i>).....	99
Брускетта с курицей и пастой тапенადой (<i>Средиземноморская кухня</i>).....	7	Курица в соусе с медом и виски (<i>Британская кухня</i>).....	101
Брускетта с лососем и зеленым луком (<i>Итальянская кухня</i>).....	9	Куриное филе в черном кунжуте (<i>Тайская кухня</i>).....	103
Брускетта с кремом из сливочного сыра и оливок (<i>Итальянская кухня</i>).....	11	Перепелки в соусе из красного вина (<i>Испанская кухня</i>).....	105
Брускетта с куриной печенью и грибами (<i>Итальянская кухня</i>).....	13	Курица в хрустящей панировке с чили (<i>Мексиканская кухня</i>).....	107
Такос с беконом и овощами (<i>Мексиканская кухня</i>).....	15	Пирог с куриными потрохами (<i>Британская кухня</i>).....	109
Закусочные корзиночки с сельдью, авокадо и сливочным сыром (<i>Кухня фьюжн</i>).....	17	Перепелка в сливочно-горчичном соусе (<i>Немецкая кухня</i>).....	111
Сырный рожок с начинкой из авокадо (<i>Бразильская кухня</i>).....	19	Котлеты из телятины в хрустящей панировке (<i>Американская кухня</i>).....	113
Сырный рожок с начинкой из курицы (<i>Бразильская кухня</i>).....	21	Бланкет из индейки с шпинатом под сырной корочкой (<i>Французская кухня</i>).....	115
Бурек по-сербски с сыром (<i>Балканская кухня</i>).....	23	БЛЮДА ИЗ МЯСА	117
Баклажаны, запеченные по-балкански (<i>Балканская кухня</i>).....	25	Свинина в тесте с маслинами (<i>Испанская кухня</i>).....	117
Итальянский пасхальный пирог с сыром (<i>Итальянская кухня</i>).....	27	Свинные ребра в кисло-сладком соусе (<i>Китайская кухня</i>).....	119
Цветная капуста, запеченная с чесночными сухариками под сырной корочкой (<i>Средиземноморская кухня</i>).....	29	Свиная вырезка в горчичном соусе с шампиньонами и черри (<i>Немецкая кухня</i>).....	121
Такос с курицей в сливочном соусе (<i>Мексиканская кухня</i>).....	31	Свинные ребра с французской горчицей (<i>Французская кухня</i>).....	123
Такос с овощной начинкой и авокадо (<i>Мексиканская кухня</i>).....	33	Свинина, запеченная в ореховой корочке (<i>Средиземноморская кухня</i>).....	125
Террин из куриной печени с клюквой (<i>Французская кухня</i>).....	35	Свинина с соусом песто (<i>Итальянская кухня</i>).....	127
Молодой картофель с зеленым маслом и красной икрой (<i>Итальянская кухня</i>).....	37	Говядина в беконе (<i>Итальянская кухня</i>).....	129
САЛАТЫ	39	Говядина по-тоскански (<i>Тайская кухня</i>).....	131
Салат с говядиной в азиатском стиле (<i>Китайская кухня</i>).....	39	Говяжья вырезка по-азиатски (<i>Азиатская кухня</i>).....	133
Салат с кальмарами и кускусом (<i>Тунисская кухня</i>).....	41	Свиная вырезка со сливочным сыром и зеленью (<i>Балканская кухня</i>).....	135
Салат из семги с маринованным цукини (<i>Итальянская кухня</i>).....	43	Кролик с беконом и белым вином (<i>Французская кухня</i>).....	137
Салат с тунцом, кускусом и овощами (<i>Тунисская кухня</i>).....	45	Кролик по-лигурийски (<i>Итальянская кухня</i>).....	139
Салат с рыбой и авокадо (<i>Бразильская кухня</i>).....	47	Мусака (<i>Балканская кухня</i>).....	141
Салат из морепродуктов в авокадо (<i>Гавайская кухня</i>).....	49	Рулет из индейки с беконом, сыром и зеленым соусом (<i>Американская кухня</i>).....	143
Салат с запеченным сыром (<i>Итальянская кухня</i>).....	51	Оссобуко (<i>Итальянская кухня</i>).....	145
Салат с беконом, черри и заправкой с базиликом (<i>Средиземноморская кухня</i>).....	53	Мясной хлеб с грибами (<i>Британская кухня</i>).....	147
Салат из баклажанов с кинзой (<i>Грузинская кухня</i>).....	55	ДЕСЕРТЫ	149
Салат с печенью в горчичном соусе с медом (<i>Французская кухня</i>).....	57	Английский рождественский пудинг (<i>Британская кухня</i>).....	149
Салат из кукурузы по-мексикански (<i>Мексиканская кухня</i>).....	59	Тыква в сиропе с мороженым (<i>Американская кухня</i>).....	151
Салат с телячьим языком, зеленью и сырными гренками (<i>Испанская кухня</i>).....	61	Английский крем с апельсинами (<i>Британская кухня</i>).....	153
Салат из зеленой фасоли и сулугуни (<i>Грузинская кухня</i>).....	63	Шоколадный тарт с орехами и карамелью (<i>Французская кухня</i>).....	155
БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ	65	Рождественское печенье с лаймом (<i>Мексиканская кухня</i>).....	157
Рыба в пергаменте с экзотическим соусом (<i>Карибская кухня</i>).....	65	Пирог «Три молока» (<i>Мексиканская кухня</i>).....	159
Рыба в пергаменте с овощами и чесноком (<i>Польская кухня</i>).....	67	Тарты с ванильным кремом и ягодами (<i>Французская кухня</i>).....	161
Рис с овощами и креветками (<i>Итальянская кухня</i>).....	69	Тарталетки с шоколадом и клубникой (<i>Французская кухня</i>).....	163
Рыбный рулет со шпинатом и сыром (<i>Чешская кухня</i>).....	71	Имбирный рождественский пряник (<i>Немецкая кухня</i>).....	165
Форель с зеленью и орехами (<i>Чешская кухня</i>).....	73	Мильфей с ванильным кремом и клубникой (<i>Французская кухня</i>).....	167
Лосось в имбирном соусе (<i>Китайская кухня</i>).....	75	Веррин с шоколадным и ванильным суфле с орехами (<i>Французская кухня</i>).....	169
Лосось в хрустящей корочке (<i>Итальянская кухня</i>).....	77	Шоколадное суфле с яблоками и корицей (<i>Французская кухня</i>).....	171
Форель по-болгарски (<i>Болгарская кухня</i>).....	79	Суфле с вишней и белым шоколадом (<i>Французская кухня</i>).....	173
Рулет из судака с грибами, сыром и орехами (<i>Чешская кухня</i>).....	81	ТОРТЫ	175
Треска с грудинкой (<i>Итальянская кухня</i>).....	83	Кекс с орехами по-стамбульски (<i>Средиземноморская кухня</i>).....	175
Рыба в соусе карри с зеленью (<i>Индийская кухня</i>).....	85	Рождественский кекс с грушами и апельсином (<i>Американская кухня</i>).....	177
Рыба с картофелем под ореховой корочкой (<i>Словацкая кухня</i>).....	87	Шоколадное полено с апельсинами (<i>Французская кухня</i>).....	179
Морепродукты в соусе карри (<i>Индийская кухня</i>).....	89	Морковный торт с орехами (<i>Американская кухня</i>).....	181
БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ	91	Грушевый пирог с орехами и шоколадом (<i>Балканская кухня</i>).....	183
Утиная грудка в вине с яблоками (<i>Французская кухня</i>).....	91	Рождественские кексы с фундуком, шоколадом и финиками (<i>Американская кухня</i>).....	185
Курица в кунжуте (<i>Тайская кухня</i>).....	93	Груша запеченная с медом и сливочным сыром (<i>США</i>).....	187
Утиная грудка в апельсиновой глазури (<i>Французская кухня</i>).....	95	Панакота с базиликом и клубничным соусом (<i>Италия</i>).....	189
Подварак (<i>Балканская кухня</i>).....	97	Персики, запеченные с ореховой начинкой (<i>Италия</i>).....	191



Завуски

Брускетта с курицей и пастой тапеннадой

(Средиземноморская кухня)



ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 багет
- 200 г куриного филе
- 100 г маслин
- 25 г каперсов
- 2 зубчика чеснока
- 50 мл оливкового масла
- 20 мл растительного масла
- Зелень укропа
- Соль по вкусу
- Черный молотый перец по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Багет нарезать ломтиками.
2. Чеснок очистить и нарезать мелкими кубиками. Половину чеснока смешать с оливковым маслом.
3. Духовой шкаф разогреть до 180 °С.
4. Чесночным маслом сбрызнуть ломтики багета и запечь в духовом шкафу в течение 10—15 минут.
5. В блендер поместить маслины, каперсы, чеснок и оливковое масло. Взбить до состояния пюре.
6. Куриное филе промыть и нарезать мелкими кубиками. Посолить, приправить перцем и обжарить до золотистой корочки.
7. Полученную массу из маслин выложить на ломтики багета, сверху выложить обжаренное куриное филе.





Брускетта с лососем и зеленым луком

(Итальянская кухня)



ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 багет
- 200 г слабосоленого лосося
- 50 г зеленого лука
- 80 г сливочного сыра
- 1 зубчик чеснока
- 50 мл оливкового масла
- Зелень укропа
- Соль по вкусу
- Черный молотый перец по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Багет нарезать ломтиками.
2. Чеснок очистить и нарезать мелкими кубиками. Смешать с оливковым маслом.
3. Духовой шкаф разогреть до 180 °С
4. Чесночным маслом обильно сбрызнуть ломтики багета и запечь в духовом шкафу в течение 10—15 минут.
5. Лосось нарезать мелкими кубиками. Укроп мелко нарубить.
6. Зеленый лук мелко нарезать.
7. Смешать лосось с зеленым луком и частью укропа.
8. Сливочный сыр растереть с укропом. Посолить и приправить перцем.
9. Полученную массу из сливочного сыра выложить на ломтики багета, сверху выложить смесь из рыбы и зеленого лука.





Брускетта с кремом из сливочного сыра и оливок (Итальянская кухня)



ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 багет
- 150 г сливочного сыра
- 100 г оливок
- 2 зубчика чеснока
- 50 мл оливкового масла
- Зелень укропа
- Соль по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Багет нарезать ломтиками.
2. Чеснок очистить и нарезать мелкими кубиками. Смешать с оливковым маслом.
3. Духовой шкаф разогреть до 180 °С.
4. Чесночным маслом обильно сбрызнуть ломтики багета и запечь в духовом шкафу в течение 10—15 минут.
5. Оливки нарезать мелкими кубиками. Укроп мелко нарубить.
6. Сливочный сыр растереть с укропом. Посолить и смешать с оливками.
7. Полученную массу выложить на ломтики багета, украсив зеленью.





Брускетта с куриной печенью и грибами

(Итальянская кухня)

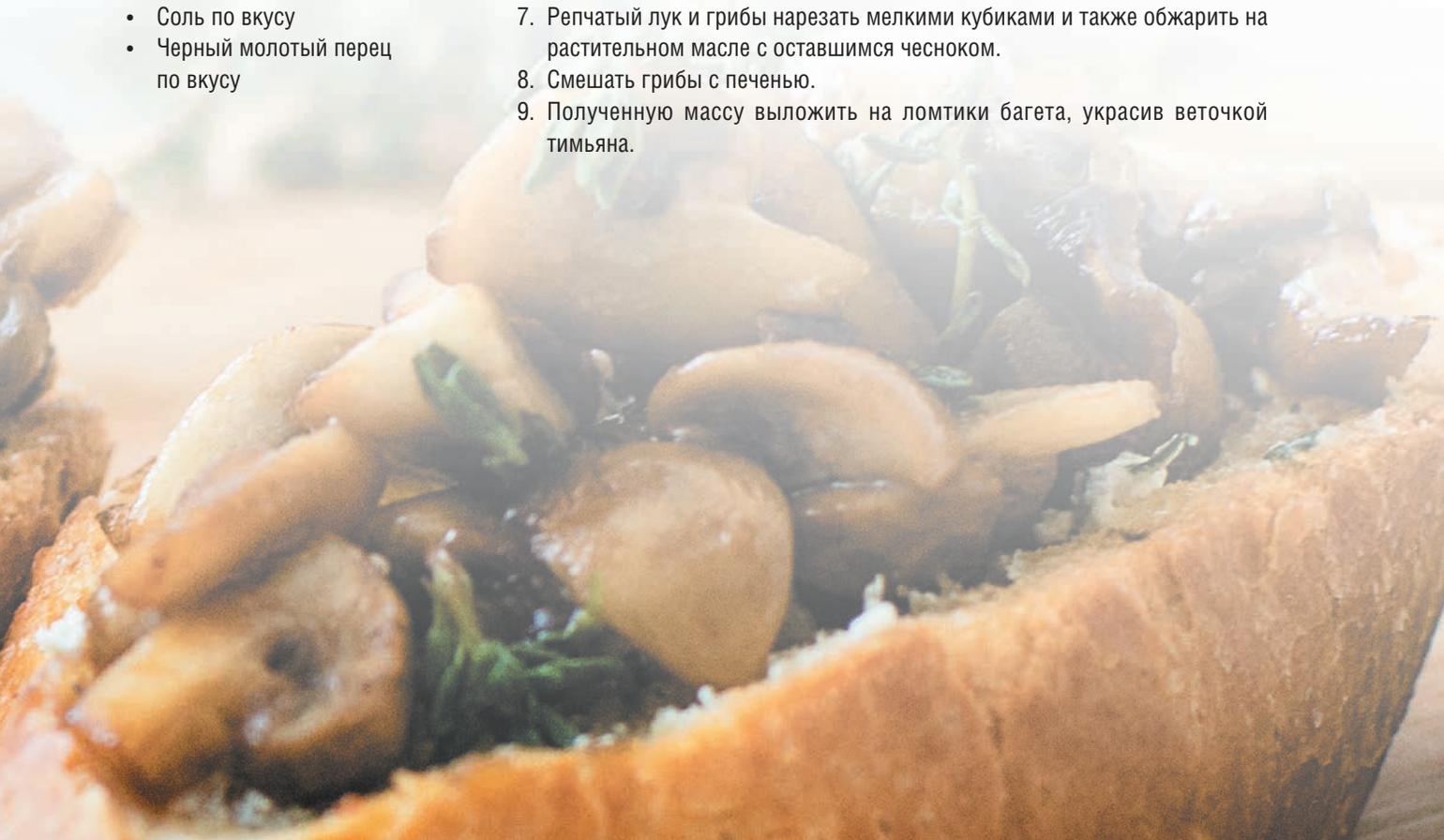


ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 багет
- 150 г куриной печени
- 100 г шампиньонов
- 50 г репчатого лука
- 1 зубчик чеснока
- 50 мл оливкового масла
- 30 мл растительного масла
- 500 мл молока
- Тимьян
- Соль по вкусу
- Черный молотый перец по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Багет нарезать ломтиками.
2. Чеснок очистить и нарезать мелкими кубиками. Половину чеснока смешать с оливковым маслом.
3. Духовой шкаф разогреть до 180 °С.
4. Чесночным маслом обильно сбрызнуть ломтики багета и запечь в духовом шкафу в течение 10—15 минут.
5. Куриную печень промыть и замочить в молоке на час.
6. Печень нарезать кубиками, посолить, поперчить, запанировать в муке и обжарить на растительном масле, посыпав зеленью тимьяна.
7. Репчатый лук и грибы нарезать мелкими кубиками и также обжарить на растительном масле с оставшимся чесноком.
8. Смешать грибы с печенью.
9. Полученную массу выложить на ломтики багета, украсив веточкой тимьяна.





Такос с беконом и овощами

(Мексиканская кухня)



ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ ТОРТИЛЬИ

- 100 г кукурузной муки
- 50 г пшеничной муки
- 1 ст. л. растительного масла
- Соль по вкусу

ДЛЯ НАЧИНКИ

- 100 г бекона
- 60 г сладкого перца
- 60 г кабачка
- 1 зубчик чеснока
- Перец чили по вкусу
- Сушеный укроп

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Просеять два вида муки и постепенно влить около 100 мл теплой подсоленной воды, смешанной с растительным маслом.
2. Замесить мягкое пластичное тесто. Скатать его в шар и оставить на 30 минут, накрыв салфеткой.
3. Тесто разделить на 6 частей. Каждую часть раскатать в тонкую лепешку. Обжарить на сухой раскаленной сковороде.
4. Бекон нарезать тонкой соломкой и обжарить на сухой сковороде до появления золотистой корочки.
5. Чеснок очистить и измельчить.
6. Сладкий перец и кабачки промыть и нарезать тонкой соломкой.
7. Обжарить овощи на жире, который остался после бекона.
8. Перец чили разрезать вдоль и очистить от семян. Нарезать мелкими кубиками.
9. Все ингредиенты перемешать с сухим укропом. Посолить.
10. Полученным салатом наполнить тортильи.
11. Такос подавать теплым.



УКРАИНА

- по телефонам справочной службы
(050) 113-93-93 (МТС); (093) 170-03-93 (life)
(067) 332-93-93 (Киевстар); (057) 783-88-88
- на сайте Клуба: **www.bookclub.ua**
- в сети фирменных магазинов см. адреса на сайте Клуба или по QR-коду



Высылается бесплатный каталог

Для оптовых клиентов

Харьков

тел./факс +38(057)703-44-57
e-mail: trade@bookclub.ua
www.trade.bookclub.ua

Киев

тел./факс +38(067)575-27-55
e-mail: kyiv@bookclub.ua

Одесса

тел./факс +38(067)572-44-28
e-mail: odessa@bookclub.ua

**Приглашаем к сотрудничеству
авторов**

e-mail: publish@bookclub.ua

**Приглашаем к сотрудничеству художников,
переводчиков, редакторов**

e-mail: editor@bookclub.ua

Святкові страви з усього світу прикрасять ваш стіл. У книжці представлено рецепти італійської, французької, балканської, азійської кухні — традиційних страв із овочів, м'яса та морепродуктів. Перші, другі страви, закуски, випічка і десерти.

Жиляева И.

Ж72 Праздничные блюда. Восхитительные рецепты со всего мира! / Ирина Жиляева. — Харьков : Книжный Клуб «Клуб семейного досуга», 2017. — 192 с.

ISBN 978-617-12-3881-7

Праздничные блюда со всего мира украсят ваш стол. В книге представлены рецепты итальянской, французской, балканской, азиатской кухни — традиционных блюд из овощей, мяса и морепродуктов. Первые, вторые блюда, закуски, выпечка и десерты.

УДК 641.5
ББК 36.991