

Повод для торжества найдется всегда — успешно закрытая сессия или приезд родителей, мини-праздник для первоклассника или застолье по случаю новоселья, уютные домашние посиделки или яркая вечеринка. Создают атмосферу веселого застолья любимые блюда, с которыми традиционно ассоциируется праздник.

Леся Кравецкая, известный автор множества кулинарных книг и отличная хозяйка, знает, как сделать торжество вкусным и незабываемым. Она собрала универсальные рецепты для любого праздника.

- Салат с пастромой и яблочной заправкой
  - Разноцветный рулет с ветчиной
  - Рулька с медовой корочкой
- Говяжья печень в сливочно-горчичном соусе
  - «Морские ракушки» из картофеля
- Торт «Шоколадно-банановый трюфель»
  - Нежный «Наполеон» с клубникой

[www.bookclub.ua](http://www.bookclub.ua)

ISBN 978-617-12-8190-5



9 786171 281905

ЛЕСЯ КРАВЕЦКАЯ

Праздник на дичі



ЛЕСЯ КРАВЕЦКАЯ  
**Праздник  
на дичі!**





ЛЕСЯ КРАВЕЦКАЯ

# Праздник на дус!



ХАРЬКОВ  КЛУБ  
2020  СЕМЕЙНОГО  
ДОСУГА





Закуски  
и салаты



# Чесночные гренки со шпротами

## ИНГРЕДИЕНТЫ

8 ломтиков хлеба для тостов

1 банка шпрот в масле

2 отварных яйца

75 г свежих огурцов

75 г мягкого плавленого сыра

25 г сливочного масла

1 крупный зубчик чеснока

15 г свежей петрушки

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

У ломтиков хлеба срезать корочки. Разрезать каждый ломтик по диагонали на два треугольника, смазать тонким слоем сливочного масла с двух сторон. Обжарить на горячей сковороде с обеих сторон до золотистого цвета. Выложить на салфетку, немного остудить и хорошо натереть с одной стороны очищенным зубчиком чеснока.

Отварные яйца разделить на желтки и белки, натереть на средней терке по отдельности.

Подготовленные гренки смазать тонким слоем плавленого сыра. Одну половину каждого ломтика посы-



пать тертыми белками, другую — желтками.



Свежий огурец нарезать тонкими ломтиками, выложить на бутербро-

ды. Сверху уложить по одной шпротине. Украсить свежей петрушкой.

# Канане со свекальным кремом и семгой

## ИНГРЕДИЕНТЫ

10 ломтиков бородинского хлеба

150 г филе слабосоленой семги

150 г запеченной свеклы

50 г творога

15 г руколы

1 ч. л. черного кунжута

15 мл лимонного сока

½ ч. л. лимонной цедры

молотый сушеный имбирь

молотый черный перец

соль

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Из ломтиков бородинского хлеба вырезать круглые заготовки с помощью металлической выемки диаметром 3—4 см. Подсушить их в тостере или в духовке без масла.

Запеченную свеклу очистить, нарезать кусочками. Добавить творог, лимонный сок и лимонную цедру, измельчить с помощью блендера

до гладкой, однородной массы. Приправить солью, молотым перцем и сушеным имбирем.

Приготовленный свекальный крем выложить толстым слоем на ломтики подготовленного хлеба. Лучше





делать это с помощью той же металлической выемки — тогда бутерброды получатся идеально ровными.

Филе семги нарезать небольшими кубиками, уложить горкой поверх свекольного крема.

Канопе слегка посыпать черным кунжутом и измельченной руколой.



# Сырные крекеры с рыбным паштетом

---

## ИНГРЕДИЕНТЫ

### Для паштета

400 г филе хека  
3 отварных яйца  
35 г репчатого лука  
35 г укропа  
2 зубчика чеснока  
50 г сливочного масла  
35 мл лимонного сока  
¼ ч. л. лимонной цедры  
1 лавровый лист  
2 горошины душистого перца  
3 горошины черного перца  
соль

### Для крекеров

100 г сыра твердых сортов  
100 г муки  
100 г сливочного масла  
1 яичный желток  
15 г зеленого лука

### Для оформления

50 г красной икры  
15 г зеленого лука

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

**Сырные крекеры.** Сыр нарезать кусочками, положить в чашу кухонного комбайна и измельчить в крошку (насадка «металлический нож»). Вынуть сыр из чаши. В ту же чашу насыпать просеянную муку и сверху положить нарезанное мелкими кубиками замороженное сливочное масло. Включить комбайн на 20 секунд, чтобы образовалась масляно-мучная крошка. Добавить измель-

ченный сыр, сырой яичный желток и мелко нарезанный лук. Включить комбайн на 15 секунд, хорошо перемешать массу. Как только тесто начнет собираться в ком, вынуть его, придать форму шара, завернуть в пищевую пленку и положить в холодильник на 45 минут.

На рабочей поверхности расстелить лист пергамент, положить на него охлажденное тесто, накрыть таким же листом пергамент и ак-



курратно раскатать в пласт толщиной 3 мм. Используя форму, вырезать заготовки в виде звездочек. Уложить вырезанные фигурки на противень, выстеленный пергаментом. Выпекать в духовке при 180 °С около 12—13 минут. Готовые крекеры полностью остудить.

**Рыбный паштет.** Филе хека тщательно промыть, положить в кастрюлю с кипящей водой (рыба должна быть полностью покрыта водой), добавить соль, перец и лавровый лист. Довести до кипения и варить на небольшом огне примерно 15 минут, до готовности. Рыбу остудить

в бульоне, затем вынуть, обсушить салфеткой, положить в чашу блендера. Добавить сливочное масло комнатной температуры и лимонный сок, измельчить в однородную массу.

Отварные яйца и очищенный репчатый лук натереть на крупной терке. Укроп мелко нарубить. Чеснок пропустить через пресс. Соединить рыбную массу, яйца, лук, укроп, чеснок и лимонную цедру. Приправить солью, перемешать.

Паштет выложить горкой на сырые крекеры, украсить красной икрой и зеленым луком.

# Закуска «Мандарин» из куриной печени с белыми грибами

---

## ИНГРЕДИЕНТЫ

### *Для печеночного паштета*

400 г куриной печени

300 г белых грибов

75 г репчатого лука

1 зубчик чеснока

100 мл сливок (10 %)

75 г сливочного масла

30 мл подсолнечного масла

1 лавровый лист

молотый черный перец

соль

### *Для желе*

250 мл мандаринового сока

100 мл белого вина

12 г быстрорастворимого

желатина

15 г сахара

соль

### *Для оформления*

бутоны гвоздики

листья мандарина

или другая зелень

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

**Паштет из куриной печени с белыми грибами.** Белые грибы очистить, нарезать средними кусочками. Лук очистить, нарезать кубиками. В сковороде разогреть 25 г сливочного масла и 15 мл подсолнечного масла, обжарить лук до мягкости. Добавить грибы и готовить, помешивая, около 5—7 минут, до готовности грибов. В конце добавить измельченный чеснок. Остудить.

Печень промыть, нарезать средними кусочками и обжарить на оставшемся подсолнечном масле (15 мл) по 2—3 минуты с каждой стороны. Добавить сливки, соль, перец, лавровый лист, тушить на небольшом огне 3—4 минуты. Остудить.

Соединить печень и обжаренные грибы с луком, измельчить с помощью блендера до однородности. Вмешать сливочное масло комнат-



ной температуры (50 г), добавить соль и перец по вкусу.

Руки смазать подсолнечным маслом и сформовать из приготовленного паштета шарики величиной с небольшой мандарин. Уложить их на разделочную доску или тарелку и отправить в морозильную камеру на 45 минут.

**Мандариновое желе.** Соединить мандариновый сок и белое вино. Добавить желатин, оставить на 10 минут. Всыпать сахар, щепотку соли и нагревать на слабом огне, постоянно помешивая, до полного растворения желатина и сахара. Следить, чтобы смесь не закипела. Снять с огня и остудить до состояния, когда смесь начнет немного схватываться.

**Оформление.** Паштетные заготовки достать из морозильной камеры. С помощью вилки или деревянной

шпательки окунуть каждый шарик в застывающее желе на 1—2 секунды. Благодаря тому, что заготовки хорошо охлаждены и имеют очень низкую температуру, желе на них будет сразу же застывать. Через несколько секунд каждую заготовку повторно окунуть в желе, чтобы слой покрытия был более плотным. Желе должно сразу схватиться на паштетной заготовке. Можно поступить и более просто: полить подмороженные заготовки застывающим желе, набирая его столовой ложкой, а затем полить повторно через 1 минуту.

Оформить изделия, имитируя мандарины — вместо плодоножки вложить по бутону гвоздики и украсить промытым листиком мандарина (подойдут также листья мяты, мелиссы, веточки розмарина и т. п.).

# Коктейль «Роза Багси»

---

## ИНГРЕДИЕНТЫ

40 мл водки

15 мл сока лайма

10 мл сиропа лайма

15 мл сиропа из лепестков роз

40 мл содовой

кубики льда

лепестки розы и листики мяты

для декора

---

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Налить в шейкер водку, сок и сироп лайма, а также сироп из лепестков роз. Добавить несколько кубиков льда и хорошо встряхнуть.

Коктейль перелить в бокал. Сверху аккуратно налить охлажденную содовую.

Украсить лепестками розы и листиками мяты.





# Содержание

<b>ЗАКУСКИ И САЛАТЫ</b> .....	3
Чесночные гренки со шпротами.....	4
Канapé со свекольным кремом и семгой.....	6
Сырные крекеры с рыбным паштетом.....	8
Закуска «Мандарин» из куриной печени с белыми грибами.....	10
Моцарелла в масляном маринаде.....	12
Томатное суфле с брынзой и фисташками.....	14
Салат-коктейль из палтуса на апельсиновом желе.....	16
Куриный пудинг с маринованными перепелиными яйцами.....	18
Закуска из белых грибов в винном соусе.....	20
Крокеты из белых грибов.....	22
Хек в воздушном морковном кляре.....	24
Закусочные круассаны с мясом.....	26
Закусочные рисовые пирожные со шпротами.....	28
Закусочные кексы с курицей и томатами.....	30
Разноцветный рулет с ветчиной.....	32
Салат с красной рыбой и апельсинами.....	34
Салат с курицей в ореховой панировке.....	36
Салат с пастромой и яблочной заправкой.....	38
Салат «Муравейник» с говяжьим языком.....	40
Салат с семгой и сырными шариками.....	42
Салат «Мимоза» с тунцом.....	44
Салат «Белый лебедь».....	46
Салат с мясом, морковью и киви.....	48
<b>МЯСО, РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ</b> .....	51
Нежнейшая курица, запеченная в технике медленного томления.....	52
Куриный хлебец с разноцветным омлетом.....	54
Перепела, фаршированные белыми грибами (пошаговый).....	56
Шницель из телятины.....	58
Рулет из свинины с куриным суфле.....	60
Нежные медальоны из свинины под сметанно-сырным соусом.....	62
Скумбрия, запеченная в пряном маринаде.....	64
Дорада в картофельной чешуе.....	66
Говяжья печень в сливочно-горчичном соусе.....	68

Террин из говядины с грибами, курицей и морковью .....	70
Орзо с креветками .....	72
Рулька с медовой корочкой .....	74
Слоеный пирог с паштетом из мяса и белых грибов .....	76
<b>ГАРНИРЫ .....</b>	<b>79</b>
«Морские ракушки» из картофеля .....	80
Картофель пай .....	82
Запеченный молодой картофель .....	84
Кус-кус с мятой и зернами граната .....	86
Рис с горошком по-турецки .....	88
<b>ВЫПЕЧКА И ДЕСЕРТЫ .....</b>	<b>91</b>
Трубочки с малиновым кремом .....	92
Пирожное «Гурмэ» .....	94
Яблочное желе «Бокал пива» .....	96
Чернослив с орехами в винном сиропе .....	98
Бланманже с ананасом .....	100
Пирожные паштейш с заварным кремом .....	102
Воздушный меренговый рулет с творожным кремом .....	104
Двухцветный рулет с белым шоколадным кремом .....	106
Нежный «Наполеон» с клубникой .....	108
Торт «Крошка» на сковороде .....	110
Шоколадный медовик с мятным кремом .....	112
Торт «Разноцветное яблоко» .....	114
Торт «Шоколадно-банановый трюфель» .....	116
Торт «Кокосовое наслаждение» .....	118
Торт «Вупи Пай» .....	120
<b>НАПИТКИ И КОКТЕЙЛИ .....</b>	<b>123</b>
Напиток из базилика «Райхон шарбаты» .....	124
Шоковейн (глинтвейн с шоколадом) .....	126
Кофе со сгущенным молоком и взбитыми сливками .....	128
Дальгона-кофе .....	130
Коктейль «Зеленый дракон» .....	132
Клубничный коктейль с ромом .....	134
Коктейль «Голубая лагуна» .....	136
Коктейль «Хуго» .....	138
Коктейль «Роза Багси» .....	140



УДК 641.5  
К78



Популярне видання

Популярное издание

КРАВЕЦЬКА Леся  
**Свято на біс**  
*(російською мовою)*

КРАВЕЦКАЯ Леся  
**Праздник на бис**

Головний редактор *С. І. Мозгова*  
Відповідальний за випуск *О. М. Шелест*  
Редактор *Л. Г. Фадєєва*  
Художній редактор *А. О. Попова*  
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*  
Коректор *М. Б. Брусенцова-Журенко*

Главный редактор *С. И. Мозговая*  
Ответственный за выпуск *О. Н. Шелест*  
Редактор *Л. Г. Фадеева*  
Художественный редактор *А. О. Попова*  
Технический редактор *В. Г. Евлахов*  
Корректор *М. Б. Брусенцова-Журенко*

Підписано до друку 29.09.2020.  
Формат 70x100/16. Друк офсетний.  
Гарнітура «HeliosCond». Ум. друк. арк. 11,61.  
Наклад 3000 пр. Зам. №

Подписано в печать 29.09.2020.  
Формат 70x100/16. Печать офсетная.  
Гарнитура «HeliosCond». Усл. печ. л. 11,61.  
Тираж 3000 экз. Зак. №

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»  
Св. № ДК65 від 26.05.2000  
61001, м. Харків, вул. Б. Хмельницького, буд. 24  
E-mail: [cop@bookclub.ua](mailto:cop@bookclub.ua)

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»  
Св. № ДК65 от 26.05.2000  
61001, г. Харьков, ул. Б. Хмельницкого, д. 24  
E-mail: [cop@bookclub.ua](mailto:cop@bookclub.ua)

Віддруковано  
згідно з наданим оригінал-макетом  
у друкарні «Фактор-Друк»  
61030, м. Харків, вул. Саратовська, 51  
Тел.: + 3 8 057 717 53 57

Отпечатано  
согласно предоставленному оригинал-макету  
в типографии «Фактор-Друк»  
61030, г. Харьков, ул. Саратовская, 51  
Тел.: + 3 8 057 717 53 57

ISBN 978-617-12-8190-5

© Depositphotos.com / in8finity, обложка, 2020  
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2020  
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2020