

ГОТОВИМ В МУЛЬТИВАРКЕ

Праздничные

БЛЮДА

ВСЕ БУДЕТ ОЧЕНЬ ВКУСНО!

Не секрет, что мультиварка – это великолепная кухонная помощница. С ней можно приготовить все, что угодно! При этом нет никакой необходимости контролировать процесс приготовления, проводя много часов на кухне. Кроме того, блюда в ней получаются не только необычайно вкусными, но и полезными.

Салаты, закуски, горячие блюда, выпечка... С мультиваркой накрыть богатый праздничный стол не составит труда! Шницель из свинины, фаршированная индейка, салат из курицы и ананасов, лазанья, цыпленок табака, жареный лосось, утка с яблоками, рулеты, бисквиты, чизкейки... Порадуйте себя и близких — просто подготовьте продукты, а приготовление доверьте мультиварке!

Готовьте без хлопот! Теперь это легко!

www.ksdbook.ru

ISBN 978-5-9910-3290-2



www.bookclub.ua

ISBN 978-966-14-9194-5



ПРАЗДНИЧНЫЕ БЛЮДА • Готовим в мультиварке



ВСЕ БУДЕТ ОЧЕНЬ ВКУСНО!



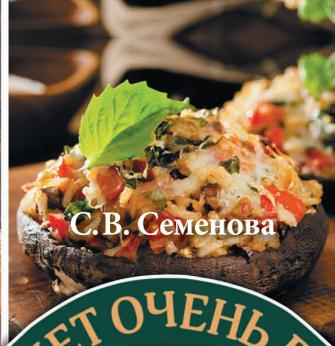
ГОТОВИМ В МУЛЬТИВАРКЕ

Праздничные

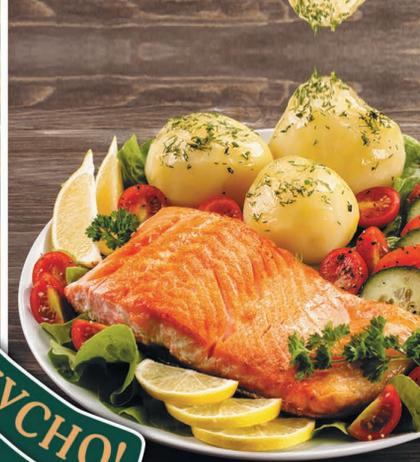
БЛЮДА

Пикантные салаты и закуски • Сочные отбивные и стейки • Аппетитные шницели и кебабы • Оригинальные пироги и рулеты • Воздушные кексы и пирожные





С. В. Семенова



ВСЕ БУДЕТ ОЧЕНЬ ВКУСНО!



ГОТОВИМ В МУЛЬТИВАРКЕ

Праздничные

БЛЮДА

Пикантные салаты и закуски • Сочные отбивные и стейки • Appetитные шницели и кебабы • Оригинальные пироги и рулеты • Воздушные кексы и пирожные



ХАРЬКОВ
БЕЛГОРОД
2015

КЛУБ
СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА

УДК 641/642
ББК 36.991
С30



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

Фотографии *В. С. Водяницкого*

Дизайнер обложки *Юлия Демидова*

ISBN 978-966-14-9206-5 (серия)
ISBN 978-966-14-9194-5 (Украина)
ISBN 978-5-9910-3290-2 (Россия)

© Nemiroltd., издание на русском языке, 2015
© DepositPhotos.com / alexraths, обложка, 2015
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2015
© ООО «Книжный клуб "Клуб семейного досуга"», г. Белгород, 2015



ВВЕДЕНИЕ

Праздники на Руси всегда были в почете, и многие старые традиции неукоснительно соблюдаются и сегодня. Ко дню торжественного застолья хозяйка и хозяин дома готовятся заранее: выбирают посуду, столовые приборы, скатерть, салфетки и украшения, тщательно продумывают меню. Сегодня с удовольствием готовят не только женщины, но и мужчины, и часто именно они становятся авторами самых потрясающих блюд.

Конечно, отметить знаменательное событие можно и в ресторане, но обычно это выходит значительно дороже домашнего праздника. Кроме того, даже в самых изысканных блюдах от профессионального повара нет теплоты и уюта, за которые мы так любим мамыны, папины и бабушкины угощения.

Чтобы собрать гостей за праздничным столом, не нужен особый повод и много свободного времени. Быстро приготовить несколько блюд можно при наличии мультиварки и умении правильно ею пользоваться. Этот умный кухонный прибор варит, тушит, жарит, запекает, готовит на пару и во фритюре... Многие модели мультиварок снабжены функцией поддержания температуры блюда и другими полезными режимами. В мультиварке можно готовить абсолютно все — от изысканной итальянской пасты до гратена и каре ягненка.

Самая приятная часть подготовки к застолью — составление меню. При этом следует помнить, что выбранные рецепты должны быть не только вкусными, но легкими. Например, если в качестве горячего блюда будет подана баранина, то лучше





отдать предпочтение овощному гарниру. Предотвратить чувство тяжести в желудке после застолья помогут специи и пряности, улучшающие пищеварение и обладающие массой других полезных свойств. Но, добавляя их в процессе приготовления того или иного блюда, необходимо соблюдать меру.

Немаловажным моментом при подготовке к праздничному ужину является выбор напитков. Например, к морепродуктам рекомендуется подавать легкие белые вина с ненавязчивым ароматом, к рыбе — сухие белые вина, к первым блюдам — крепленые виноградные вина, к свинине и говядине — сухие красные вина. После

плова и блюдо из баранины обязательно подается горячий зеленый чай. Помимо алкогольных напитков, на праздничном столе должна быть обычная или столовая минеральная вода.

В этой книге представлены рецепты праздничных блюд со свининой, говядиной, бараниной, мясом птицы, рыбой и морепродуктами, а также некоторых гарниров к ним. Кроме того, на иллюстрациях показаны простые украшения, варианты подачи и т. д.

Пробуйте готовить по представленным в книге рецептам, а затем импровизируйте и создавайте свои собственные кулинарные шедевры!





ЗАКУСКИ И САЛАТЫ



ЗАЛИВНОЕ С КУРИЦЕЙ И МОРКОВЬЮ

«Варка на пару»

«Варка»

6 часов

- 1,2 кг куриных окорочков
- 2 моркови
- 25 г желатина
- Черный перец горошком, чеснок и соль по вкусу

Для украшения

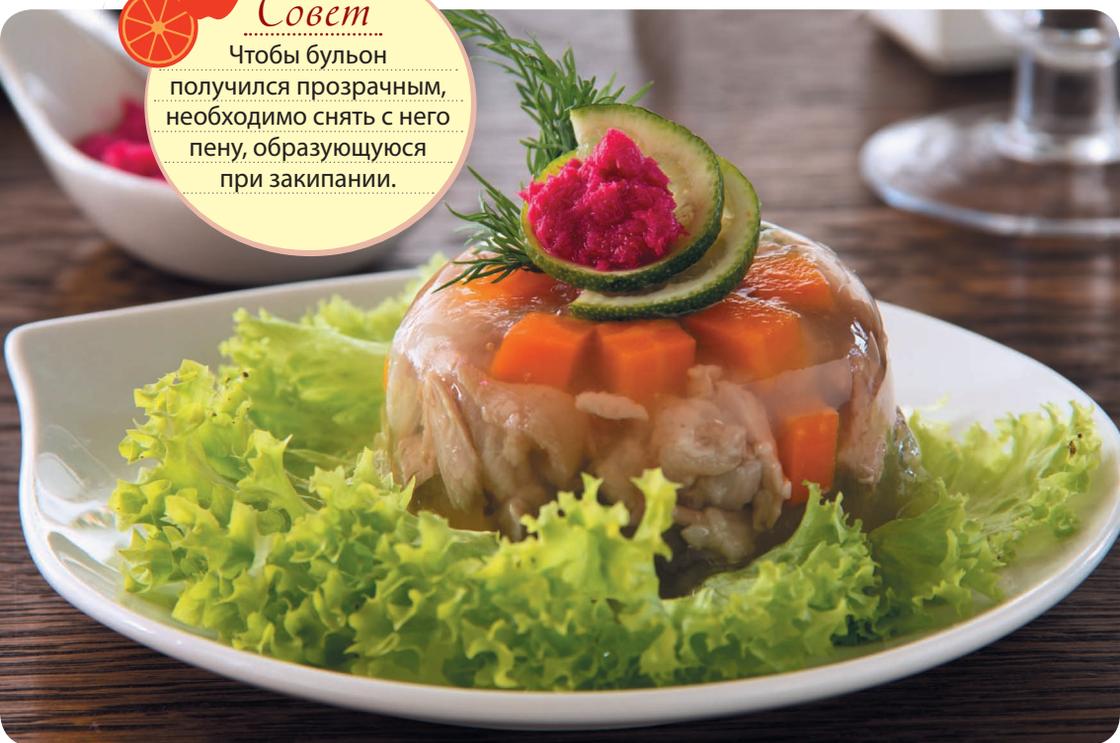
- Листья салата
- Огурец
- Зелень укропа
- Свекльно-хреновый соус

- 1 Куриные окорочка положить в чашу мультиварки, залить водой, чтобы она их полностью покрыла, добавить соль, перец горошком, чеснок, морковь, выбрать режим «Варка» и установить время 2,5 часа. Желатин залить холодной водой по инструкции и дать ему набухнуть.
- 2 Готовое мясо и бульон охладить, последний процедить сквозь мелкое сито. В чашу мультиварки влить бульон, ввести подготовленный желатин, активировать режим «Варка на пару» и, не доводя до кипения, постоянно помешивая, растопить желатин.
- 3 Мясо отделить от костей и разделить на небольшие кусочки. Морковь нарезать кубиками. На дно порционных формочек выложить морковь, затем мясо, залить все бульоном и поместить в холодильник до полного застывания заливного.
- 4 Готовое блюдо подать на листьях салата, украсив ломтиком огурца, зеленью укропа и соусом.



Совет

Чтобы бульон получился прозрачным, необходимо снять с него пену, образующуюся при закипании.





ЗАКУСКА ИЗ ЛУМАКОНИ



«Паста»

«Варка»

50 минут

- 250 г лумакони
 - 200 г мяса мидий
 - 200 г колец кальмара
 - 100 г очищенных креветок
 - 1,7 л воды
 - 10 мл лимонного сока
 - Майонез, прованские травы, зелень фенхеля, молотый белый перец и соль по вкусу
- Для украшения**
- Листья салата
 - Красная икра

- 1 В чашу мультиварки налить воду (1 л), довести до кипения в режиме «Паста», добавить соль и лумакони, варить 5 минут, затем откинуть на дуршлаг, выложить в чистую емкость, накрыть крышкой и оставить в теплом месте.
- 2 Налить в чашу оставшуюся воду и довести до кипения в режиме «Варка». Добавить соль, травы, морепродукты и готовить 4 минуты. Откинуть их на дуршлаг, измельчить, сбрызнуть лимонным соком, соединить с рубленой зеленью фенхеля, добавить майонез и белый перец, перемешать. Полученной массой наполнить лумакони и разложить по тарелкам. Украсить блюдо красной икрой, листьями салата и зеленью фенхеля.

КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ СЫРОМ

«Выпечка»

90 минут

- 1 кг крупного картофеля
 - 70 г сыра твердых сортов
 - 100 г майонеза
 - 1 зубчик чеснока
 - 50 г ветчины
 - 70 г сметаны
 - 50 мл растительного масла
 - Зеленый лук и соль по вкусу
- Для украшения**
- Зелень петрушки



- 1 Картофель очистить, разрезать каждый клубень пополам, удалить часть мякоти.
- 2 Ветчину мелко нарезать, сыр натереть на мелкой терке, чеснок пропустить через чеснокодавилку.
- 3 Смешать чеснок и сыр с майонезом.
- 4 Картофель посолить, нафаршировать ветчиной и сырной массой, выложить

в чашу мультиварки, смазанную растительным маслом, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 50 минут.

- 5 Готовый фаршированный картофель выложить на блюдо и украсить веточками петрушки. Подать к нему сметану с измельченным зеленым луком.



СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3	Свинина, жаренная с овощами	23
● ● ● ЗАКУСКИ И САЛАТЫ ● ● ●		Свинина с овощами	23
Заливное с курицей и морковью	6	Каннеллони со свиной и грибами	24
Закуска из лумакони	7	Стейк на косточке с травами	24
Картофель, фаршированный сыром	7	Кускус со свиной и соусом песто	25
Баклажаны, фаршированные творогом	8	Говядина, жаренная с овощами	26
Баклажаны с фаршем	8	Говядина с грибами и рисом	27
Шампиньоны фаршированные	9	Говядина, тушенная с грибами	27
Рулет из свинины со специями	9	Карнярык с говядиной	28
Рулет из говядины	10	Яйца по-шотландски	28
Куриные рулетики	10	Аранчини с говядиной	29
Рулетики из куриной грудки с тыквой	11	Шарики из говядины с картофелем фри	30
Рулетики из куриной грудки с сыром	11	Плов с говядиной	31
Рыбные рулетики с креветками	12	Голубцы с говядиной	31
Клешни краба в панировке	12	Люля-кебаб из баранины	32
Салат из лапши и говядины	13	Шах аш	32
Теплый салат из мяса и овощей	13	Долма с бараниной	33
Теплый салат из курицы и ананасов	14	Стейки с гарниром	34
Салат из курицы и сладкого перца	14	Стейки из баранины с карамелью	35
Салат из морепродуктов	15	Каре ягненка с картофельным гратеном	36
Салат из фарша	15	Мясо ягненка в специях	37
Салат из лапши	16	Курица со стручковой фасолью	37
Салат из фунчозы	16	Курица с картофелем в мундире	38
● ● ● ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ● ● ●		Фаршированная курица	39
Суп томатный с морепродуктами	18	Курица в «рубашке»	40
Суп из морепродуктов с овощами	18	Запеченная курица	41
Запеканка из картофеля	19	Отбивные из куриных грудок	42
Цукини, фаршированные мясом	19	Куриные отбивные с капустой	42
Перец сладкий фаршированный	20	Куриное филе с овощами	43
Отбивные из свинины	20	Жареное куриное филе	43
Отбивные из свинины в кляре	21	Куриное филе со стручковой фасолью	44
Тефтели из свинины	21	Куриный кебаб	44
Шницель из свинины	22	Куриный шашлык	45
Свинина, запеченная с яблоками	22	Жареные куриные голени	45
		Жареные куриные бедра	46



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

ОПТОВАЯ ТОРГОВЛЯ КНИГАМИ ИЗДАТЕЛЬСТВА

МОСКВА

Бертельсманн Медиа Москау АО

141008 г. Мытищи, ул. Коллакова, д. 26, корп. 2
Тел./факс +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

Киевский филиал

04073, г. Киев, пр. Московский, 6, комн. 35,
тел. +38 (067) 575-27-55
e-mail: kyiv@bookclub.ua

Одесский филиал

65017, г. Одесса, ул. Малиновского, 16-А, комн. 109
тел. +38 (067) 572-44-28
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: info@ksdbook.ru
Интернет-магазин: www.ksdbook.ru
«Книжный клуб», а/я 4, Белгород, 308961

Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

Серія «Все буде дуже смачно!»

Серия «Все будет очень вкусно!»

СЕМЕНОВА Світлана Володимирівна
Святкові страви. Готуємо в мультиварці

(російською мовою)

СЕМЕНОВА Светлана Владимировна
Праздничные блюда. Готовим в мультиварке

Головний редактор *С. С. Скляр*
Завідувач редакції *К. В. Новак*
Відповідальний за випуск *І. Г. Веремій*
Редактор *О. М. Біркіна*
Художній редактор *С. В. Місяк*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*
Коректори *О. М. Лящева, Н. В. Сікачина*

Главный редактор *С. С. Скляр*
Заведующий редакцией *Е. В. Новак*
Ответственный за выпуск *И. Г. Веремей*
Редактор *Е. Н. Биркина*
Художественный редактор *С. В. Мисяк*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*
Корректоры *О. Н. Лящева, Н. В. Сикачина*

Підписано до друку 29.04.2015.
Формат 60х90/16. Друк офсетний.
Гарнітура «HeliosCond». Ум. друк. арк. 6.
Наклад 10 000 пр. Зам. №

Підписано в печать 29.04.2015.
Формат 60х90/16. Печать офсетная.
Гарнитура «HeliosCond». Усл. печ. л. 6.
Тираж 10 000 экз. Зак. №

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

ООО «Книжный клуб «Клуб семейного досуга»»:
308015, г. Белгород, ул. Пушкина, 49А

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

Отпечатано с готовых диапозитивов
в типографии «Фактор-Друк»
61030, г. Харьков, ул. Саратовская, 51.
Тел.: + 3 8 057 717 53 57