



МИЛЛИОН МЕНЮ®

on-line журнал #46 / декабрь 2015

Встречаем Новый год

2

**ЧТО НАМ ЖДАТЬ
ОТ НАСТУПАЮЩЕГО
ГОДА КРАСНОЙ
ОБЕЗЬЯНЫ?**

- Составляем праздничное меню
- Создаем праздничное настроение

8

**НОВОГОДНИЕ
РЕЦЕПТЫ:**

- Ананас с креветками
- Гранатовый браслет
- Новогодние пирожки с пожеланиями
- Утка в апельсиновой глазури
- Банановый салат по-бразильски
- Чизкейк с белым шоколадом
- Коктейль «Шампанское с киви»

32

**КУЛИНАРНАЯ
МОЗАИКА**

- Как правильно отдыхать в зимние праздники? Медики дают советы и другое

**ТОЛЬКО
ДЛЯ
СВОИХ!**



Подпишись и получай новый номер первым!



Праздник начинается!

Новый год – яркий и веселый праздник, который с нетерпением ждут и дети, и взрослые. До его наступления остается совсем немного времени. В эти чудесные дни мы погружаемся в атмосферу праздника и ожидания самых невероятных чудес. И становимся немного волшебниками, когда с любовью и старанием готовим подарки, украшаем дом и составляем меню новогоднего стола.

Согласно восточному календарю, 8 февраля наступит год Красной обезьяны.

Что он нам принесет? Астрологи утверждают, что он благоприятен для различных начинаний в профессиональной сфере и создания новых проектов. Это также хорошее время для обучения и повышения квалификации, так что постарайтесь не упустить возможностей, которые вам откроются.

Хозяйка наступающего года по китайскому календарю – обезьяна – взбалмошна, непредсказуема, однако она дальновидна в финансовых вопросах. Чтобы следующий год был благополучным для вас в этом плане, астрологи советуют бережно относиться к деньгам и проявлять разумную экономность.

Энергия этого года также располагает к созданию крепких семейных уз. Одинокие люди смогут встретить интересного человека, с которым у них завяжутся долгосрочные отношения. А женатые смогут укрепить отношения в семье, если по-новому взглянут на свою вторую половинку.



В номере

2

ЧТО НАМ ЖДАТЬ ОТ НАСТУПАЮЩЕГО ГОДА КРАСНОЙ ОБЕЗЬЯНЫ?

- Составляем праздничное меню
 - Создаем праздничное настроение

8

НОВОГОДНИЕ РЕЦЕПТЫ:

- Заливное мясное ассорти
 - Ананас с креветками
 - Гранатовый браслет
 - Новогодние пирожки с пожеланиями
- Бараний окорок, запеченный в пергаменте, с лимонным рисом
 - Курица, запеченная с ананасом и овощами
- Утка в апельсиновой глазури
 - Штоллен
- Банановый салат по-бразильски
 - Шоколадный десерт
 - Торт «Прага»
- Чизкейк с белым шоколадом
- Коктейль «Шампанское с киви»
 - Коктейль «Александр»

32

КУЛИНАРНАЯ МОЗАИКА

- Как правильно отдыхать в зимние праздники? Медики дают советы и другое



11 Ананас с креветками



13 Новогодние пирожки с пожеланиями



21 Утка в апельсиновой глазури



30 Чизкейк с белым шоколадом

Руководитель проекта Татьяна Куличихина
Ответственный за выпуск Наталья Полетаева
Дизайн Юлия Анохина



Составляем меню

Блюда праздничного стола должны быть яркими и эффектными, ведь хозяйка наступающего года – обезьяна – предпочитает именно такие кушанья. При их оформлении желательно использовать ингредиенты красного и оранжевого цветов.

Неприменно подайте к столу салаты и десерты из тропических фруктов, которые любит обезьяна: бананов, апельсинов, мандаринов, киви, ананасов, а также блюда из овощей и зелени.

Обезьяне особенно нравится зеленый перец, морковь и куриные яйца. Еще один продукт, который она любит, – сыр, так что можно включить в праздничное меню кушанья из него. Это животное не ест мяса, поэтому после полуночи желательно отказаться от мясных блюд.

СОЗДАЕМ ПРАЗДНИЧНОЕ НАСТРОЕНИЕ

Стихия этого года – огонь, поэтому не забудьте о свечах на столе. Можно разместить несколько декоративных свечей в центре стола или опустить несколько плавающих свечей в наполовину заполненную водой широкую вазу.

Цвет наступающего года – красный. Между тарелками можно положить небольшие букеты из еловых веток, перевязанные красными или алыми лентами, поставить небольшие стеклянные вазы, наполненные елочными игрушками, конфетами в красной фольге и еловыми шишками.

Можно оформить дом еловыми ветками, на которые с помощью ниток или проволоки прикрепить сосновые шишки, елочные игрушки, яркие ягоды (например, рябины), обернутые фольгой грецкие орехи и красивые банты.



На окна можно повесить на тонких нитях вырезанные из цветного картона снежинки, месяц со звездами, домик с окошками, фигурки забавной обезьяны и других животных. А на шторах закрепить с помощью булавок елочные игрушки с продетыми сквозь их петли атласными ленточками, завязанными бантиками.

Еще одна идея – композиция, которую можно составить из фруктов, конфет, цветов или еловых веток. В плетеной корзинке закрепите вырезанный из пенопласта круг, равный ее диаметру. Прodelайте в пенопласте дырочки и укрепите в них стебли цветов или веточки ели, к которым с помощью ниток или проволоки можно прикрепить сосновые шишки. Положите в корзину бутылку хорошего вина, конфеты, фрукты (их можно наколоть на палочки, которые закрепить в пенопласте) и украсьте композицию декоративными лентами, которые можно «завить» в виде спиралей с помощью ножниц. В такую корзинку можно положить и какие-нибудь подарки для друзей и близких.

***Наши идеи обязательно понравятся вашим гостям.
Творите и празднуйте с удовольствием!***



Имбирные человечки



Украшенное печенье



**КЛИКНИ
И ПРИГО-
ТОВЬ**

Пряничный домик



Пирог «Новогодняя елка»



С Новым годом!

В доме праздник, и вам хочется удивить гостей, подав к столу блюда, которых они еще не пробовали? Приготовьте по нашим рецептам оригинальные и вкусные салаты и закуски. Особенно актуальны будут деликатесы из тропических фруктов. Их можно предложить гостям перед основными блюдами или на десерт в завершение праздничного ужина.

ЗАЛИВНОЕ МЯСНОЕ АССОРТИ

На 6 порций

- язык вареный 150 г
- мякоть вареных курицы и говядины по 150 г
- бульон мясной 600 мл
- желатин 30 г

1. Желатин замочите в шестикратном количестве холодной воды до набухания крупинок. Воду слейте. Желатин добавьте в теплый бульон и прогрейте, не доводя до кипения. Охладите.
2. Язык, курицу и говядину нарежьте тонкими ломтиками или соломкой.
3. В формы налейте мясное желе слоем в 0,5 см и дайте ему застыть. Оформите фигурно нарезанными кусочками вареной моркови, огурца, сладкого перца, вареного яичного белка, веточками зелени. Для закрепления вновь залейте тонким слоем желе и дайте ему застыть.
4. На желе уложите, чередуя по цвету, нарезанные мясные продукты.
5. Залейте ассорти оставшимся желе так, чтобы его слой был не менее 0,5 см, и вновь дайте ему застыть.
6. При подаче заливное выложите на блюдо, погрузив дно формы на несколько секунд в горячую воду. По желанию сбоку уложите гарнир: маринованные огурцы, консервированные или свежие овощи. Отдельно подайте соус хрен.



Без салата не обходится ни один праздничный стол, какое бы торжество мы ни отмечали.

Не обязательно проводить на кухне полдня, чтобы порадовать гостей и домашних чем-нибудь вкусненьким: достаточно иметь в запасе подходящие продукты и немного кулинарного опыта.

Можно сказать, что салаты – блюда универсальные. Их можно подать в качестве закуски перед основными блюдами или в качестве десерта, завершающего трапезу. Еще один плюс – оригинальность. Ведь такие блюда позволяют гармонично сочетать самые разные продукты – нежные и хрустящие, нейтральные по вкусу и пикантные, причем даже такие, которые в других блюдах не смешивают.

Приготовить по нашим рецептам вкусные салаты на Новый год несложно. Но и здесь существуют свои тонкости.



Чтобы салат дольше хранился, овощи предварительно охлаждают. Не нужно соединять теплые и холодные составляющие салата, иначе он быстро испортится.



Если вы случайно пересолили салат или добавили в него слишком много соуса, можно исправить ситуацию, увеличив пропорционально количество основных ингредиентов.



Чтобы салат выглядел красиво, для его оформления используют продукты, которые контрастируют по цвету с основными ингредиентами. Продукты нарезают фигурно или аккуратно дольками, а потом красиво выкладывают сверху.



Если в число ингредиентов салата входит вареный картофель, его добавляют последним.



Чаще всего праздничные салаты на Новый год подают в салатниках, на блюде или порционно, на больших тарелках. Но их можно подавать и выложив небольшими порциями на ломтики хлеба, ветчины либо на крупные листья салата.

Чаще всего праздничные салаты на Новый год подают в салатниках, на блюде или порционно, на больших тарелках. Но их можно подавать и выложив небольшими порциями на ломтики хлеба, ветчины либо на крупные листья салата.

АНАНАС С КРЕВЕТКАМИ

На 2 порции

- ананас небольшой 1 шт.
- мандарины 1–2 шт.
- виноград без косточек 90 г
- малина или красная смородина 90 г
- креветки консервированные 200 г
- сок ананасовый 2 ст. ложки
- имбирь молотый 1/4 ч. ложки

1. Ананас разрежьте вдоль, удалите сердцевину, вырежьте часть мякоти и нарежьте ее кубиками.
2. Мандарины разберите на дольки, очистите от белых волокон. Ягоды винограда разрежьте пополам. Ананасовый сок смешайте с имбирем.
3. Фрукты соедините, добавьте малину или красную смородину, креветок, сок с имбирем, перемешайте и выложите в половинки ананаса.



Вам хочется поделиться рецептом или высказаться на кулинарную тему?

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ
на www.mmenu.com



ГРАНАТОВЫЙ БРАСЛЕТ

На 2 порции

- мякоть копченой курицы 200 г
- картофель вареный 1 шт.
- свекла вареная 1 шт.
- морковь вареная 1 шт.
- чернослив без косточек 100 г
- зерна граната 150 г
- хлопья миндаля 2 ст. ложки
- масло оливковое 1 ст. ложка
- майонез 200 г
- лук зеленый рубленый 2 ст. ложки

1. Мякоть курицы, картофель, свеклу и морковь нарежьте кубиками. Чернослив распарьте и мелко порубите. Майонез смешайте с луком.
2. В центре блюда, выстеленного листьями зеленого салата, поместите цилиндрическую форму или стакан.
3. Вокруг формы уложите слоями картофель, морковь, курицу, свеклу, хлопья миндаля и чернослив, смазывая каждый слой майонезом. Верхний слой смажьте оставшимся майонезом и посыпьте зернами граната.
4. Перед подачей уберите из центра салата форму.



Чтобы огустить гранат и при этом сохранить зернышки целыми, нужно срезать его верхнюю часть, сделать вертикальные надрезы на кожуре в нескольких местах и замочить плод в холодной воде на 5 минут. Затем поместить гранат под струю воды над миской, разобрать на секции и отделить зерна от мембран. Всплывшую кожуру удалить, зерна откинуть на сито и дать им обсохнуть.



В лучших традициях

И взрослые, и дети любят приятные сюрпризы.

Так почему бы лишний раз не порадовать их, особенно в Новый год?

Испеките для своих родных и близких пирожки с пожеланиями.

Начинка в этих пирожках может быть любой. А самое ценное

в них – пожелания добра и счастья в Новом году. Только

не забудьте предупредить тех, кого будете угощать, что

в каждом пирожке лежит конвертик из фольги (чтобы

кто-нибудь его невзначай не проглотил). А добрых и веселых

пожеланий можно придумать множество, и тогда застолье

станет еще более приятным и радостным.

НОВОГОДНИЕ ПИРОЖКИ С ПОЖЕЛАНИЯМИ

На 6 порций

Для теста:

- мука пшеничная 500 г
- сметана 210 г
- яйца 2 шт.
- масло сливочное 2 ст. ложки
- сахар 1 ст. ложка
- соль 1/2 ч. ложки

Для начинки:

- фарш рыбный (мясной, овощной, грибной) 500 г

1. Муку насыпьте горкой, сделайте в ней углубление, положите в него 1 яйцо, взбитое со сметаной, масло, соль и сахар. Замесите однородное тесто, скатайте из него шар, заверните в пищевую пленку и поместите в холодильник на 30–40 минут.

2. Тесто раскатайте в пласт толщиной 0,5 см, вырежьте стаканом кружки, положите на каждый начинку и небольшой конвертик из фольги, в который заверните записочку с пожеланием. Края теста соедините, защипните.

3. Пирожки уложите на противень, смазанный маслом, смажьте взбитым яйцом и выпекайте 15 минут при 220 °С.

Основные блюда

Мясные блюда всегда были одними из основных на новогоднем столе. И что бы ни говорили о пользе вегетарианства, вам наверняка приходилось слышать, особенно от мужчин: «Нет, овощи – для зайчиков, а я хочу чего-нибудь посущественнее». Под «существенным», конечно же, подразумевается мясо – продукт самый что ни на есть сытный и питательный.

Способов приготовления таких блюд немало, но все их можно свести к трем основным: варка, жаренье и тушение. Причем не все части туши животных одинаково подходят для того или иного способа тепловой обработки. Для жаренья лучше выбирать только самые лучшие, нежные куски мяса. У говяжьей туши это вырезка, толстый и тонкий края, у телятины, баранины и свинины – окорок, лопатка, корейка и грудинка.



❄

Горячее основное блюдо – звезда праздничной кулинарной программы, предмет особых волнений и гордости хозяйки. В зависимости от вкусов гостей, это могут быть блюда из говядины, баранины или свинины. Говядине традиционно отдают предпочтение в странах Европы и Америки, баранине – в Центральной Азии и на Ближнем Востоке, свинину любят в Германии и Франции, а также в Китае и странах Юго-Восточной Азии. Разные национальные кухни предлагают множество оригинальных рецептов.

Свинина с хреном по-венски



Свинина в персиково-горчичной глазури



Говядина с ароматными травами



Рулетики из телятины с ананасом



Соусы и маринады

Горячие блюда для праздничного стола получают особенно вкусными благодаря оригинальным **соусам**. Соус – это лишь дополнение к основному блюду, но именно он помогает составить общее впечатление о кушанье, поскольку расставляет вкусовые и цветовые акценты. Более того, удачный соус может и замаскировать недостатки блюда, и придать ему завершенность. Без пряных и острых, пикантных и нежных соусов трудно представить себе хорошую кухню, а по тому, как приготовлен соус, можно судить о мастерстве кулинара.

К мясным блюдам можно подавать **горячие соусы**, приготовленные на бульоне, молоке, сметане, сливочном или растительном масле. В такие соусы нередко добавляют пассерованную муку, благодаря чему они становятся более густыми. Различные оттенки вкуса соусам придают томатная паста, вино, уксус, лук, грибы и другие продукты. В качестве ароматизаторов используют различные виды перца (черный, белый, зеленый, душистый, розовый), лавровый лист, чеснок и пряные травы. Такие соусы подают на стол нагретыми до 65–70 °С.

Холодные соусы подают при температуре, не превышающей комнатную, но лучше при 10–12 °С. Из них самыми простыми в приготовлении, пожалуй, можно назвать соусы на основе майонеза. Можем вас заверить: немного старания – и даже купленный в магазине обычный майонез, к которому вы добавите несколько ингредиентов, приобретет новое звучание. Впрочем, вы можете приготовить и домашний майонез, который не только вкуснее, но и полезнее, поскольку не содержит химических добавок.

Блюда не только приобретают новые оттенки вкуса, но и получаются особенно мягкими и нежными благодаря использованию **маринадов**. При приготовлении



сырых маринадов ингредиенты просто смешивают, другая обработка здесь не требуется. Такие маринады, которые оказывают быстрое действие, подходят для маринования мяса, нарезанного мелкими и крупными кусками.

Прогретые маринады воздействуют на продукт медленнее, но зато готовое блюдо отличается особенно ярким вкусом. Если вы решили приготовить прогретый маринад, выберите рецепт на основе вина, уксуса или кислых фруктовых соков, смешайте основу с остальными ингредиентами, доведите смесь на слабом огне до кипения и сразу снимите с огня. Когда маринад остынет до 35 °С, залейте им мясо и оставьте его в прохладном месте на 12–24 часа. Другой вариант – нагрейте растительное масло, добавьте пряности, например, тимьян, корицу, кориандр, майоран, душистый и черный перец горошком, лавровый лист, гвоздику, перемешайте и охладите. Влейте немного соевого соуса, лимонного сока, добавьте рубленый чеснок и мелко нарезанный корень имбиря. Еще раз перемешайте маринад и залейте им подготовленное мясо.

При **сухом мариновании** мясо натирают растительным маслом, затем посыпают мелко рублеными свежими или сушеными травами, а также смесью пряностей. Иногда мясо шпигуют: в мякоти делают ножом проколы и вставляют в них кусочки чеснока, лука, стебли пряных трав и т. д. На мясо устанавливают небольшой гнет и оставляют его на 2–3 часа при комнатной температуре или на 12 часов помещают в холодильник.

Жидкие маринады готовят на основе вина, уксуса, кислого фруктового сока, пива, натурального йогурта, кефира, добавляя к основному ингредиенту пряности (в том числе пряные овощи, например лук или чеснок). Если мясо недостаточно жирное, то добавляют растительное масло. Продукт заливают маринадом и, накрыв крышкой, выдерживают 2–3 часа при комнатной температуре или 12 часов в холодильнике.

Мы подобрали рецепты новогодних блюд, большинство которых вашим друзьям и близким еще наверняка не доводилось пробовать. Благодаря оригинальным способам обработки продуктов, необычным вкусовым сочетаниям они получаются просто великолепными. Ваши домашние и друзья будут в восторге, когда вы подадите к столу эти деликатесы!



За общим столом еда вкуснее!

БАРАНИЙ ОКОРОК, ЗАПЕЧЕННЫЙ В ПЕРГАМЕНТЕ, С ЛИМОННЫМ РИСОМ

На 4 порции

- баранина (окорок) 900 г
- чеснок 3 зубчика
- лимон 1 шт.
- горчица 1 ст. ложка
- зелень петрушки, базилик, тимьян рубленые 4 ст. ложки
- перец зеленый горошком 1 ч. ложка
- перец душистый горошком 1/2 ч. ложки
- мята рубленая 1 ст. ложка

Для лимонного риса:

- рис 400 г
- вода 1 л
- лук репчатый 1 головка
- перец чили 1 стручок
- сок лимонный 2 ст. ложки
- масло растительное 1 ст. ложка
- куркума 2 ч. ложки
- корень имбиря тертый 1/2 ч. ложки
- семена горчичные 1/2 ч. ложки
- кинза рубленая 1 ст. ложка

1. Из окорока, подрезая мякоть и сухожилия, удалите кости.

2. С лимона снимите цедру. Чеснок и очищенный лимон нарежьте ломтиками. Горошины перца раздавите ножом. Горчицу смешайте с травами, горошинами перца, лимонной цедрой и солью.

3. Острым ножом сделайте в мясе надрезы. Заполните их ломтиками чеснока и смесью горчицы с травами.

4. Окорок уложите на сложенный вдвое лист пергамент, смазанный растительным маслом, вокруг разложите ломтики лимона. Окорок с пергаментом плотно заверните и перевяжите шпагатом. Запекайте 1,5–2 часа при 200 °С.

5. Для лимонного риса варите рис в подсоленной воде до готовности. Лук и перец чили мелко нарежьте. В разогретое масло положите семена горчицы и прогревайте 2–3 минуты. Добавьте лук, перец чили, имбирь и куркуму, жарьте до золотистого цвета, посолите. Смешайте луковую массу с горячим рисом и лимонным соком.

6. Окорок, удалив пергамент, нарежьте ломтиками. При подаче рис выложите на блюдо, посыпьте кинзой. Сверху уложите ломтики баранины, посыпьте их мятой и полейте образовавшимся при запекании сочком.



Просим к столу!

КУРИЦА, ЗАПЕЧЕННАЯ С АНАНАСОМ И ОВОЩАМИ

На 8 порций

- курица 1 шт.
- перец сладкий 2 шт.
- лук репчатый красный 2 головки
- ананас 1/2 шт. или ананас консервированный 180 г
- масло оливковое 1 ч. ложка
- зелень петрушки 1 пучок
- корень имбиря 1 см
- перец чили молотый
- перец черный молотый
- соль

1. Лук и сладкий перец нарежьте крупными дольками, ананас – ломтиками. Овощи и ананас выложите на противень, добавьте перец чили на кончике ножа, посолите, поперчите, полейте оливковым маслом, перемешайте, чтобы масло равномерно покрыло все кусочки.

2. Курицу посолите, поперчите, внутрь вложите имбирь и петрушку. Уложите курицу на овощи и запекайте до готовности при 190 °С, время от времени перемешивая овощи.



Чтобы сократить время приготовления блюда, возьмите куриное филе. Его нужно класть на овощи не сразу, а чуть позже, и запекать 50 минут.



УТКА В АПЕЛЬСИНОВОЙ ГЛАЗУРИ

На 4 порции

- утка 1 шт.
- апельсины 6 шт.
- вино красное сухое 300 мл
- бульон куриный 150 мл
- сахарная пудра 125 г
- масло сливочное 50 г
- мука пшеничная 1 ст. ложка
- чеснок 1 зубчик
- корица молотая 4 ч. ложки
- розмарин и тимьян рубленые 2 ст. ложки
- сельдерей 6 стеблей с листьями
- перец черный молотый
- соль



1. С одного апельсина теркой снимите цедру, из мякоти всех апельсинов отожмите сок.

2. Утку посыпьте цедрой, пряными травами и рубленым чесноком, поперчите. Полейте смесью 2 столовых ложек апельсинового сока с красным вином и маринуйте 8–12 часов.

3. Выньте утку из маринада, обсушите бумажным полотенцем и посолите. Уложите на противень и запекайте при 190–200 °С. Оставшийся апельсиновый сок разотрите с сахарной пудрой. Смажьте утку частью глазури и запекайте птицу до готовности, смазывая глазурью каждые 5 минут.

4. Для соуса листья и черешки сельдерея нарежьте. Муку подсушите и разведите небольшим количеством бульона. Соедините муку с маринадом, добавьте корицу, сельдерей и оставшийся бульон. Доведите смесь до кипения и варите до загустения. Положите масло, нарезанное мелкими кусочками.

5. Подавайте утку с соусом, оформив ломтиками апельсинов и зеленью.

Выпечка

Пирог для нас – это не просто вкусное блюдо, на Руси это неизменный – уже на протяжении нескольких веков – символ гостеприимства и благополучия. Не случайно им посвящено столько поговорок: «Красна река берегами, а обед пирогами», «Не поглядев на пирог, не говори, что съят», «Ласковое слово что мягкий пирог» и другие.

Русская кухня знает сотни рецептов самых разных пирогов, различных по составу и способу приготовления теста (дрожжевые, слоеные, пресные и т. д.), начинке, способу тепловой обработки (печеные, жареные). Предлагаем рецепты самых вкусных пирогов. Попробуйте, вам понравится!

**Лучший кусок –
для хорошего
гостя!**

Слоеный пирог
с мясом и сыром

Рыбник с пелядью

Пирог с луком
и сыром фета

Пирог
«Зимнее утешение»

КЛИКНИ
И ПРИГО-
ТОВЬ

ШТОЛЛЕН

На 2800 г

- мука пшеничная 1,3 кг
- молоко 400 мл
- масло сливочное 200 г
- сахар 130 г
- дрожжи прессованные 50 г
- сахар ванильный 1 ч. ложка
- цедра лимона тертая 1 ч. ложка
- соль

Для начинки:

- коринка 500 г
- цукаты 200 г
- миндаль обжаренный 100 г
- ром 125 мл

Для оформления:

- масло сливочное 4 ст. ложки
- сахарная пудра 100 г

1. Для начинки коринку и мелко нарезанные цукаты залейте ромом и выдержите 1 час.

2. Для опары дрожжи разведите теплым молоком, добавьте часть сахара и половину просеянной муки. Опару накройте салфеткой и поставьте в теплое место на 20–30 минут.

3. Когда опара увеличится в объеме, добавьте оставшийся сахар, ванильный сахар, цедру и щепотку соли. Небольшими порциями при помешивании всыпьте оставшуюся муку, затем введите размягченное масло и замесите тесто. Накройте его салфеткой и выдержите в теплом месте в течение часа, пока объем теста не увеличится вдвое. После этого сделайте обминку и вновь дайте тесту подняться.

4. На посыпанной мукой доске раскатайте тесто в круглый пласт толщиной 2 см. Сверху выложите обсушенные цукаты и изюм, рубленый миндаль. Края теста заверните к середине, накрывая начинку. Месите тесто до тех пор, пока начинка не распределится по нему равномерно.

5. Тесто раскатайте в прямоугольник, один длинный край подверните, заходя за середину, и накройте (но не до конца) вторым длинным краем. Придайте изделию овальную форму, уложите на смазанный маслом противень, накройте салфеткой и дайте расстояться 1 час.

6. Выпекайте штоллен 1 час 30 минут при 180 °С, не допуская подгорания.

7. Горячее изделие обильно смажьте растопленным маслом и посыпьте сахарной пудрой.

Поначалу штоллен выпекали во время рождественского поста, поэтому тесто замешивали на воде с добавлением рапсового масла. В 1491 году немецкие дворяне добились дозволения от папы Иннокентия VIII использовать в этом рецепте сливочное масло. Позже рецепт усовершенствовали и стали добавлять в тесто орехи и сушеные фрукты.



Десерты

БАНАНОВЫЙ САЛАТ ПО-БРАЗИЛЬСКИ

На 6 порций

- банан 1 шт.
- яблоки 3 шт.
- мандарины 2 шт.
- виноград без косточек 100 г
- изюм без косточек 100 г
- корень сельдерея 60 г
- майонез легкий 200 г

1. Сельдерей и яблоки нарежьте соломкой, банан – кружочками, мандарины разделите на дольки и очистите от белой пленки.
2. Смешайте сельдерей с фруктами, добавьте виноград, изюм, перемешайте и полейте майонезом.
3. Оформите салат фруктами и подавайте.



ЕСТЬ ВОПРОСЫ?

Задайте их нашему эксперту на www.mmenu.com

ЗАДАЙ
ВОПРОС



Оригинальное решение

ШОКОЛАДНЫЙ ДЕСЕРТ

На 6 порций

- шоколад темный 200 г
- масло сливочное 45 г
- сливки густые 100 мл
- сливки взбитые 200 г (для оформления)
- яйца 4 шт.
- сахарная пудра 1 ст. ложка
- бренди, коньяк или ликер лимонный 1 ст. ложка
- фундук рубленый 3 ст. ложки
- ванилин на кончике ножа

1. Шоколад наломайте кусочками и растопите на паровой бане.
2. Масло взбейте с сахарной пудрой в пышный крем, добавив в конце несколько капель ванилина, разведенного горячей водой.
3. Яичные желтки, отделив от белков, вводите по одному в крем, тщательно взбивая его после каждого добавления.
4. Шоколад слегка охладите, введите в крем и размешайте его до гладкости. Добавьте треть сливок и перемешайте.
5. Яичные белки взбейте до устойчивой пены.
6. В крем введите небольшими порциями взбитые белки, влейте бренди, коньяк или ликер и оставшиеся сливки, осторожно перемешайте.
7. Десерт разложите в вазочки и охлаждайте не менее 2 часов в холодильнике.
8. Перед подачей оформите десерт взбитыми сливками и фундуком.



*Какой же новогодний стол без праздничного торта?
Если вы предложите своим гостям и домашним
не стандартное изделие из магазина, а сладкий
шедевр, приготовленный своими руками, даже самые
серьезные из них растают от удовольствия!*



ТОРТ «ПРАГА»

На 10 порций

Для теста:

- мука пшеничная 240 г
- сахар 180 г
- молоко сгущенное с сахаром 100 г
- яйца 2 шт.
- сметана 200 г
- какао-порошок 1 ст. ложка
- разрыхлитель 1 ч. ложка

Для крема:

- масло сливочное 150 г
- молоко сгущенное с сахаром 100 г
- какао-порошок 2 ч. ложки

Для сиропа:

- сахар, коньяк по 1 ст. ложке
- вода 2 ст. ложки

Для смазывания:

- джем абрикосовый 300 г

Для глазури:

- шоколад 150 г
- масло сливочное 25 г
- сливки (жирность 33–35%) 50 мл

Для оформления:

- ягоды смородины

1. Для теста белки отделите от желтков и взбейте в пышную пену. Добавьте сахар, сгущенное молоко, сметану, взбейте. Желтки взбейте до бела. К белковой массе добавьте муку, просеянную с какао и разрыхлителем, взбитые желтки, перемешайте.
2. Выпекайте тесто в смазанной маслом форме 1 час при 200 °С.
3. Для крема размягченное масло взбейте с какао и сгущенным молоком.
4. Форму с готовым бисквитом выньте из духовки, поставьте на влажное полотенце и накройте сухим полотенцем. Дайте бисквиту остыть, затем достаньте его из формы и разрежьте на 3 коржа.
5. Для сиропа сахар растворите в кипящей воде. Сироп охладите до комнатной температуры, влейте коньяк, перемешайте.
6. Коржи пропитайте сиропом, затем два коржа смажьте кремом, уложите друг на друга и накройте третьим коржом. Торт поставьте на несколько часов в холодильник.
7. Джем разогрейте на водяной бане, при необходимости добавив немного горячей воды. Смажьте им верх и боковую поверхность торта. Поместите торт на 40 минут в холодильник.
8. Для глазури шоколад с маслом растопите на водяной бане. Сливки нагрейте, не доводя до кипения, добавьте к шоколадной массе и перемешайте.
9. Верх и боковую поверхность торта покройте глазурью. Перед подачей торт выдержите в холодильнике 3 часа. Оформите листиками мяты, ягодами смородины или фруктами.



ЧИЗКЕЙК С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ

На 6 порций

- печенье бисквитное 200 г
- масло сливочное 250 г

Для начинки:

- шоколад белый 300 г
- творог 250 г
- йогурт натуральный 300 г
- яйца 2 шт.
- сок и цедра 1 апельсина
- желатин 10 г



Можно вместо апельсинового сока и цедры использовать сок и цедру двух лаймов, ягоды гераники или красной смородины.

1. Печенье измельчите с помощью блендера. Влейте растопленное масло и перемешайте. Массу из печенья уложите в круглую форму, смазанную маслом, разровняйте и поместите в холодильник на 15 минут.

2. Желатин залейте апельсиновым соком, дайте набухнуть до прозрачности крупинок, затем растворите на водяной бане.

3. Творог и йогурт смешайте и взбейте блендером до получения однородной массы. Не переставая взбивать творожную массу, добавьте апельсиновый сок с желатином, тертую цедру, яичные желтки.

4. Шоколад разломайте на куски, растопите на водяной бане или в микроволновой печи и добавьте к творожной массе.

5. Яичные белки взбейте до устойчивой пены и подмешайте к начинке.

6. Достаньте форму с основой для чизкейка из холодильника. Выложите начинку поверх основы и охлаждайте десерт, пока начинка не застынет.



Напитки

КОКТЕЙЛЬ «ШАМПАНСКОЕ С КИВИ»

На 1 порцию

- киви 1 шт.
- сок апельсиновый 25 мл
- шампанское 75 мл

1. Киви с соком взбейте в блендере.

2. Подавайте в бокале для шампанского, добавив шампанское.



КОКТЕЙЛЬ «АЛЕКСАНДР»

На 6 порций

- ликер шоколадный 180 мл
- коньяк 180 мл
- сливки густые 180 мл
- шоколад тертый 2 ст. ложки

1. Сливки взбейте блендером, добавьте коньяк и ликер, перемешайте.

2. При подаче разлейте коктейль в бокалы и посыпьте тертым шоколадом.

Кулинарная мозаика

**Хотите встретить Новый год по-домашнему?
Закажите... бабушку**

Ничто не сравнится с домашней едой, приготовленной бабушками, но современные семьи зачастую живут далеко от них. Парижская компания «Lou Paré» решила основать службу заказа бабушек, которые не имеют специального образования, но хорошо готовят простые традиционные блюда, в том числе блюда новогоднего стола. Кроме вкусных блюд приглашенная бабушка дает занятой семье бесценный опыт общения с детьми: учит выбирать продукты в магазине и готовить, рассказывает сказки, как в старые добрые времена. В штате компании несколько десятков бабушек-кулинаров, каждая имеет определенную специализацию: от простых десертов до праздничного обеда из 4 блюд. Их услуги оцениваются по-разному. Накрыть стол на Новый год по-домашнему бабушки могут по расценкам от 12 до 42 евро в час.



Бананы – под угрозой исчезновения

Эксперты из агентства CNN предупреждают, что в ближайшие годы людям придется перейти на новый сорт бананов. Сейчас самому распространенному в мире сорту под названием Кавендиш грозит исчезновение. Он повторяет судьбу своего предшественника, сорта Гросс Мишель, который в середине 1960-х пострадал от грибковой болезни, и фермеры предпочли не тратиться на его лечение, а переключиться на новый сорт. Бананы Кавендиш оказались не такими вкусными, но они не заражались грибами. Сейчас пришла очередь и этого сорта – такие бананы во всем мире от Азии до Африки и Австралии страдают от новой болезни, названной Tropical Race 4. Фермерам придется выращивать новые сорта. Проблема заключается в том, что за время засилья одного сорта многие другие местные сорта бананов успели исчезнуть.

Как правильно отдыхать в зимние праздники? Медики дают советы

Как провести зимние праздники, чтобы как следует отдохнуть и в то же время не набрать лишний вес? Врачи советуют не переедать, реже включать в меню жирные блюда, фастфуд, сладости и спиртное. Это не так-то просто, учитывая, что многим предстоят встречи с родственниками, друзьями, посещение кафе и ресторанов. Однако соблюдать меру все же



следует. Чтобы удовлетворить тягу к вредной еде, достаточно всего немного сахара или соли. Можно все десерты делить с друзьями, тогда порции окажутся меньше. В долгие зимние праздники многие стараются отоспаться «впрок». Однако спать слишком много вредно. Специалисты советуют сдвигать график пробуждения максимум на один час. В праздничные дни также не стоит посвящать все время накопившимся в предыдущие дни домашним делам, иначе вы как следует не отдохнете. Лучше всего чередовать разные виды деятельности, начиная с занятий спортом, походов в кино или театры и заканчивая прогулками на свежем воздухе. В этом случае ваш организм получит разгрузку, и вы сможете отдохнуть «и душой, и телом».

ВЫБИРАЕМ лучший рецепт месяца!

ЭТОТ КОНКУРС ДЛЯ ВАС, ЕСЛИ ВЫ ЛЮБИТЕ:

придумывать **ИНТЕРЕСНЫЕ БЛЮДА**, «колдовать» над приготовлением **ЕДЫ**
и удивлять близких и друзей **ВКУСНЕНЬКИМ!**

Для того, чтобы принять участие в конкурсе, разместите на сайте фото блюда и рецепт его приготовления. О том, как это сделать, можно [узнать здесь](#)

**ПРОГОЛОСОВАТЬ
ЗА ЛУЧШИЙ
РЕЦЕПТ**



ПОБЕДИТЕЛЬ ПОЛУЧАЕТ ПРАВО УЧАСТВОВАТЬ В ФИНАЛЬНОМ КОНКУРСЕ «РЕЦЕПТ ГОДА - 2015»

www.mmenu.com

УЧАСТНИКИ КОНКУРСА «РЕЦЕПТ ДЕКАБРЯ»



**ЖЮЛЬЕН В ТАРТАЛЕТКАХ
ИЗ КАРТОФЕЛЬНЫХ ЧИПСОВ
АВТОР - МИХАИЛ СВЕТЛЫЙ**



**СЕЛЬДЬ «ПОД ШУБОЙ»
С ЯБЛОКОМ
АВТОР - МАРИЯ**



**ЗАПЕЧЕННАЯ БУЖЕНИНА
С МОРКОВЬЮ
АВТОР - АННА**



**ТАРТИТА МАНДАРИНОВАЯ
АВТОР - DARIA DIAMOND**



**СЕМГА НА ШУБКЕ
АВТОР - DARIA DIAMOND**



**ПРАЗДНИЧНЫЙ САЛАТ
В ФУРШЕТНЫХ ТРУБОЧКАХ
АВТОР - АННА**

КАК ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ ПОБЕДИТЕЛЬ

Номинация «**ВЫБОР РЕДАКЦИИ**» – побеждает автор лучшего рецепта по мнению редакции портала Миллион Меню.

Номинация «**ПРИЗ ЗРИТЕЛЬСКИХ СИМПАТИЙ**» – побеждает автор рецепта, собравший наибольшее количество «**МНЕ НРАВИТСЯ!**».

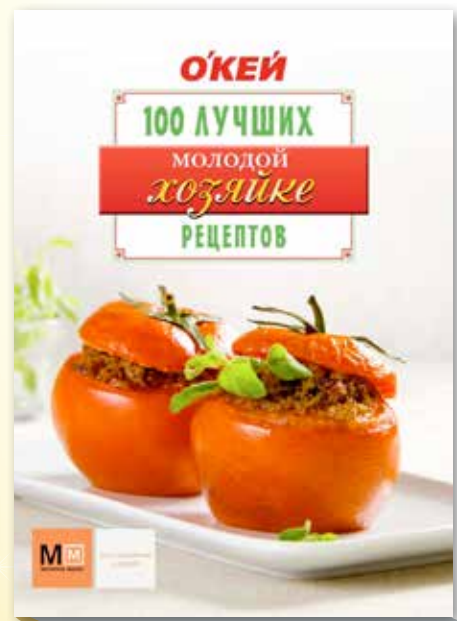
Правила действительны с ноября 2013 г.

Теперь победители в номинациях «Выбор редакции» и «Приз зрительских симпатий» будут определяться каждый месяц.

www.mmenu.com

ВСТРЕЧАЙТЕ ПРАЗДНИКИ С КНИГАМИ ИЗДАТЕЛЬСТВА «МИЛЛИОН МЕНЮ»!

НАШИМИ КЛИЕНТАМИ ЯВЛЯЮТСЯ: МАКФА, СОЮЗПИЩЕПРОМ, РАВИС, ЧЕБАРКУЛЬСКАЯ ПТИЦА, РАЙФАЙЗЕНБАНК, АБСОЛЮТ-БАНК, BSGV.



У НАС ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПОДХОД
К КАЖДОМУ КЛИЕНТУ.
Условия сотрудничества готовы обсудить.
Контактные телефоны:
8-912-308-2055, (351) 239-15-26



ВКУСНО ГОТОВИТЬ – ПРОСТО!

- Мастер-классы
- Видеорецепты
- Конкурсы и призы
- Статьи и новости
- Блоги и форум
- Социальная сеть

ММ
МИЛЛИОН МЕНЮ®



**40 000
РЕЦЕПТОВ**

ФРУКТОВЫЕ ШАШЛЫЧКИ «ПОД СНЕГОМ»

ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ – НА САЙТЕ WWW.MMENU.COM



ТЕРРИН ИЗ КРАБОВ



САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И АНАНАСОМ



НОВОГОДНЯЯ ЗАКУСКА

В СЛЕДУЮЩЕМ НОМЕРЕ:

МЕД: рецепты и советы

