

30 ТРАДИЦИОННЫХ
БЛЮД НА



Рождество



Содержание:

I. Рождество – кулинарные традиции ... 3

II. Традиционные постные блюда на Рождество ... 5

1. Кутья пшеничная ... 5
2. Кутья из риса ... 6
3. Узвар ... 7
4. Постные вареники с картошкой и луком ... 8
5. Голубцы с грибами ... 10
6. Картофельные зразы с грибами ... 11
7. Винегрет с сельдью и горчичным соусом ... 12
8. Борщ с квашеной капустой ... 14
9. Постные пампушки с чесноком ... 15
10. Квашеная капуста ... 16
11. Запеченный картофель ... 18
12. Салат из свеклы, яблок и моркови ... 19
13. Фасоль в томатном соусе ... 20
14. Яблоки, запеченные с медом ... 21
15. Постный штрудель с маком и орехами ... 22

III. Традиционные не постные блюда на Рождество ... 24

1. Курица, запеченная с пряными травами и лимоном ... 24
2. Гусь с яблоками в духовке ... 25
3. Карп, запеченный в духовке ... 26
4. Индейка, фаршированная яблоками, сыром и ананасами ... 28
5. Рулетики с индюшиной грудкой и сливочным сыром ... 30
6. Домашняя фуа-гра ... 31
7. Салат с грибами и беконом ... 32
8. Сырное «Рафаэлло» ... 33
9. Печеночный торт ... 35
10. Фаршированные грибы ... 36
11. Язык заливной ... 37
12. Медовое печенье ... 38
13. Имбирное печенье человечки ... 40
14. Пирог с медом и орехами ... 41
15. Тыквенные рогалики ... 43

Рождество - кулинарные традиции

В Сочельник (так называется рождественский вечер шестого января, последний день поста) существует традиция не вкушать пищу до появления на небе первой звезды – это символизирует появление звезды Вифлеемской. В этот вечер следует угощаться кутьей или «сочивом» – особым постным блюдом из обваренных зерен пшеницы, риса или чечевицы, с орехами, медом, порой с изюмом, – отсюда и название «сочельник». Разговляться (переходить на скоромную, непостную пищу) по традиции принято уже за полночь, когда наступит седьмое января.

Если вы соберетесь устраивать аутентичное рождественское застолье – стол придется покрыть сеном, а уже на него постелить скатерть. В центр стола ставится сочиво и другие блюда. Для православного Рождества характерно наличие на столе 12 блюд – по числу Христовых Апостолов.



Во многих странах есть одно железное правило, касающееся главного блюда на столе: это должно быть нечто целое, неразделанное. У нас чаще всего готовят жаренного целиком молочного поросенка или гуся. Считается, что такое блюдо гарантирует целостность семьи в наступающем году. По правилам делить цельное блюдо между членами семьи должен самый старший мужчина за столом, причем первый кусок должен подать старшему сыну, и только если у него нет сыновей – жене, а уж потом всем остальным.

На Святвечер следовало приготовить блюда из всех овощей и фруктов, которые были в хозяйстве, чтоб все это плодоносило и в будущем году.

На Святую вечерю готовили традиционно 12 постных рождественских блюд, вот этот классический список:

1. Кутья или сочиво – каша из обмолотой пшеницы или других злаковых культур. Крупу перебирала вся семья несколько вечеров. Эту кашу подают традиционно с маком и медом. Кутья - это главное традиционное блюдо сочельника.

Первоначально кутью готовили с медом или сытой (разведенным медом). В поздние времена в кутью стали добавлять маковое молоко (запаренный и растертый мак), изюм, а также измельченные орехи и сахарный сироп. Продукты, из которых готовилась кутья, имеют символическое значение. Зерно является символом воскресшей жизни.

Мед считается символом здоровья и благополучного быта (сладкой жизни). А мак символизирует достаток в семье. Считают, что чем богаче (то есть вкуснее и сытнее) кутья, тем лучше будет урожай и выше достаток в семье.

2. Вар или узвар – компот из сушеных фруктов: груш, яблок, слив и вишни.

3. Капустняк, заправленный постным маслом и пшеном.

4. Горох, сваренный до мягкости.

5. Постный борщ с карасями и грибами.

6. Жареная рыба.

7. Холоженная рыба.

8. Вареники со сливами, грушами, капустой или картофелем.

9. Блины или пампушки (к борщу).

10. Каша пшенная или гречневая, приготовленная особым способом.

11. Постные пироги с капустой, сливами, грушами и т. д.

12. Голубцы (постный вариант с овощами и крупами, часто с рисом, реже с пшеном или гречкой).

Кроме того, как вариант подавали вареную фасоль или бобы, отварные грибы с маслом. Все блюда, которые подавали на Святвечер, имели одну магическую функцию - обеспечить благополучие на целый год.

После молитвы начинался ужин. При этом взрослые ничего не ели до первой звезды, кушать разрешалось только детям. Ужин начинают с кутьи, потом подаются первые блюда и горох с блинами, а уж потом голубцы и все остальные описанные выше блюда. Ужин тянулся 2-3, а то и 4 часа, когда уже можно было есть мясные и молочные блюда, а после него начинали колядовать.

До Рождества забивали кабана и готовили многочисленные мясные блюда: домашнюю колбасу, кровянку, холодец, жаркое с кашей, буженину, кутью с салом и другие.

На сегодня традиции праздновать Рождество несколько изменились, перестали быть такими строгими. Уже с вечера те, кто не придерживается строго религиозных канонов, вкушают многочисленные щедрые мясные блюда. Но при этом на столе по-прежнему много постного. Чтобы вы сами могли решить, какой готовить стол на Рождество, мы разделили нашу подборку на 2 части – с постными и мясными блюдами. Приготовьте блюда на свой вкус! Веселого Рождества!

Традиционные постные блюда на Рождество

* Кутья пшеничная *

Зерно, из которого готовят кутью, символизирует вечную жизнь, воскресение и изобилие. Мед — символ райского блаженства, здоровья и благополучного быта. Мак и орехи — символы достатка и плодородия. Что касается рождественской кутьи, то в старину считалось, что чем богаче (то есть вкуснее и сытнее) кутья, тем лучше будет урожай и выше достаток в семье.



Состав:

отшелушенные зерна пшеницы 250 г
мак 250 г
изюм 150 г
мед 100 мл
кипяченая вода 250 мл
грецкие орехи 10 шт.

Приготовление:

Промыть пшеницу, переложить в кастрюлю и залить 0,5 л. воды. Оставить на минимум на 5 часов, чтобы она настоялась. Слить жидкость, промыть и залить свежей водой. Поставить на огонь, довести до кипения и варить в течение 40 минут или пока пшеница не станет мягкой.

Промыть мак и залить кипятком, дать настояться 30 минут. Потом слить воду и дать полностью остынуть. Изюм промыть и залить кипятком, через 10 минут слить воду и дать остыть.

Половинки греческих орехов раздробить мелкие кусочки. Мак растереть в ступе или помолоть в блендере, пока он не станет белым. Мед развести в 200 мл воды, добавить к маку. Затем добавить пшеницу, изюм и орехи и хорошо перемешать. Лучше подавать кутью к столу прохладной.

* Кутья из риса *

Старинное славянское кушанье кутья традиционно готовилось из пшеницы. Но такой вариант обрядовой еды гораздо меньше нравится детям. А вот если знать, как приготовить кутью из риса, то малышей не придется уговаривать съесть ее!



Состав:

Рис - 1 ст.

Темный и светлый изюм без косточек - 100 г

Очищенные грецкие орехи - 100 г

Корица - 1/3 ч.л.

Сахар по вкусу

Мед - 2-3 ст.л.

Сахарная пудра - 1 ст.л.

Приготовление:

Рис отвариваем до готовности, как указано на упаковке. Изюм промываем, выкладываем в кипящую воду, доводим до кипения и сразу же отбрасываем на дуршлаг, даем стечь воде. Выкладываем готовый рис в тарелку, добавляем мед, корицу и тщательно перемешиваем. При желании добавляем 1-2 ст.л. сахара. Орехи перебираем. Добавляем изюм и орехи к кутье, перемешиваем, посыпаем сахарной пудрой. Часть орехов можно измельчить и смешать с рисом.

* Узвар *

Узвар — традиционный напиток из сушеных фруктов и ягод. В состав узвара обязательно входят груши, яблоки и вишни. Можно добавить в узвар и другие сухофрукты — по вкусу.



Состав:

Яблоки сушеные – 100 г

Груши сушеные – 100 г

Чернослив сушеный – 100г

Вишня сушеная – 100 г

Вода – 2 л

Сахар (или мед) – 100 г (или 5 ст. ложек меда)

Приготовление:

Сушеные фрукты хорошо промываем и замачиваем в теплой воде до того момента, пока они не набухнут.

Воду выливаем в кастрюлю и ждем, пока закипит. В кипящую воду закидываем сначала груши, потом через минут 5, яблоки, еще через минут 5, чернослив и вишню. Важно: старайтесь придерживаться этого правила закладки сухофруктов, так как все эти ингредиенты имеют разное время для варки.

Все должно провариться еще минут 5 – 10 и выключаем. Желательно узвар процедить через сито. В процеженный отвар добавляем сахар или мед. Внимание! Мед добавляйте в теплый отвар, так как, мед в горячей воде, выделяет вредные вещества. Поэтому, мед добавляйте в теплый или охлажденный напиток, чтобы он сохранил все свои полезные вещества. Снова закидываем уже отваренные сухофрукты в процеженный отвар и ставим на огонь, доводим до кипения. Выключаем и оставляем охлаждаться в холодильник или в прохладное место на 6 часов, чтобы наш украинский напиток – узвар из сухофруктов настоялся.

*** Постные вареники с картошкой и луком ***

Блюда Рождественского поста могут быть сытными и вкусными. Постные вареники почти не приедаются, поскольку их можно готовить с самыми разными начинками.



Состав:

Для теста:

Мука 300 г
ледяная вода около 200 мл
соль щепотка

Для начинки и подачи:

репчатый лук 2 шт.
картофель 3 шт.
соль, перец по вкусу
растительное масло для обжаривания
рубленный зеленый лук для подачи

Приготовление:

Лук почистить, измельчить и обжарить в растительном масле до золотистого цвета.
Картофель почистить, нарезать и отварить в подсоленной воде. Откинуть на дуршлаг и вернуть в кастрюлю. Размять в пюре, добавить половину жареного лука, поперчить и перемешать.

Муку насыпать на рабочую поверхность, сделать лунку и посолить. Постепенно влить ледяную воду и замесить эластичное тесто.

Раскатать тесто на присыпанной мукой поверхности. Вырезать с помощью стакана кружочки. Выложить на центр каждого кусочка теста начинку и защипать края.

Отварить в подсоленной воде до готовности. Постные вареники подавать вместе с жареным луком и зеленью.

* Голубцы с грибами *



Состав:

белокочанная капуста 1-2 шт.
шампиньоны 500 г
длиннозернистый рис 150 г
растительное масло 4 ст.л.
морковь 2 шт.
лук 2 шт.
сушеные белые грибы 5-6 шт.
томаты в собственном соку 500 мл
измельченный укроп 3 ст.л.
молотый мускатный орех 1/4 ч.л.
соль, черный перец по вкусу

Приготовление:

Для начинки очистить и измельчить лук и морковь. Грибы мелко нарезать. Разогреть сковороду с растительным маслом, положить в нее часть нарезанного лука, морковь и грибы. Жарить, помешивая 7-8 минут. Переложить овощи в миску, оставив получившийся соус в сковородке.

Рис и сухие грибы залить кипятком в одной миске и накрыть тарелкой, оставить. Рис должен впитать всю воду и стать наполовину готовым.

Капусту наколоть на вилку и опустить в кастрюлю с подсоленным кипятком, постепенно надрезая листья. Разобрать капусту на листья, вырезав плотное основание.

Добавить к обжаренным грибам рис и сухие грибы, укроп и мускатный орех. Перемешать, посолить и поперчить. Выложить начинку на капустные листья, завернуть, сложить голубцы в форму для запекания.

Духовку разогреть до 190 градусов. В сковородке, где жарились грибы, разогреть растительное масло, выложить оставшийся лук и слегка обжарить до прозрачности. Добавить кусочки консервированных в собственном соку помидоров без кожицы вместе с жидкостью. Довести до кипения, посолить и поперчить. Вылить смесь на голубцы.

Закрывать форму фольгой, поставить в духовку и запекать 1 час.

* Картофельные зразы с грибами *



Состав:

Картофель 4 шт.
Лук 1 шт.
Шампиньоны 150 г
замороженные белые грибы 30 г
сливочное масло на растительных жирах 50 г
пучок петрушки
растительное масло 2 ст.л.
мука 1 ст.л.
соль, перец по вкусу

Приготовление:

Картофель почистить и отварить в подсоленной воде, добавить растительное масло, размять в пюре и остудить. 2/3 всех грибов и 2/3 лука нарезать не очень крупно. Разогреть сковороду и обжарить в ней до полуготовности лук, добавить грибы и жарить еще 5 минут, затем снять с огня и добавить мелко нашинкованную зелень.

Из картофельного пюре сформировать 4 лепешки и нафаршировать их грибной смесью так, чтобы в итоге получились небольшие лепешки. Обжарить зразы на растительном масле и снять с огня. Оставшиеся грибы и лук очень мелко нашинковать и обжарить на сковороде с добавлением муки. Как только мука начнет темнеть, влить 1/3 стакана грибного бульона или просто воды, довести смесь до состояния соуса.

Зразы выложить на тарелку, полить соусом и украсить зеленью.

*** Винегрет с сельдью и горчичным соусом ***

Винегрет - один из самых популярных овощных салатов. Помимо свеклы и картофеля ты можешь добавлять в винегрет зеленый горошек, фасоль, грибы, квашеную капусту и сельдь - выбирай вариант на свой вкус.



Состав:

морковь - 2 шт.,
картофель - 2 шт.,
свекла - 2 шт.,
соленые огурцы - 3 шт.,
слабосоленая сельдь - 150 г филе

Для горчичного соуса:

горчица - 2 ст.л. без верха,
яйцо (желток) - 2 шт.,
вино белое сухое - 2 ст.л.,
уксус - 2 ст.л.,
сахар - 2 ст.л.,
бульон мясной - 2 ст.л.,
масло растительное - 2 ст.л.

Приготовление:

Картофель, свеклу и морковь хорошо помыть и по отдельности плотно завернуть в фольгу; запекать в разогретой до 180 °С духовке 40 минут. Остудить, очистить от кожуры и нарезать мелкими кубиками.

Положить все ингредиенты для соуса в кастрюлю, поставить на огонь и мешать, пока не загустеет. Перед самым закипанием снять с огня. Приправить солью и перцем. Количество сахара можно уменьшить.

Огурцы очистить от кожицы и семян и нарезать кубиками. Селедку нарезать мелкими кубиками, смешать с огурцами и овощами в миске. Заправить винегрет горчичным соусом. Во время поста просто не добавляй в заправку бульон и яйца.

* Борщ с квашеной капустой *

Традиционный украинский борщ в постном варианте получается тоже очень вкусным. К нему ты можешь приготовить постные пампушки с чесноком.



Состав:

небольшая свекла - 1 шт.

квашеная капуста - полстакана

сухие сушеные грибы - 5-6 шт.

репчатый лук - 1 шт.

морковь - 1 шт.

мука - 1 столовая ложка

растительное масло - 25 г

томат - 25 г

перец, лавровый лист, соль, зелень петрушки - по вкусу

Приготовление:

Грибы хорошенько промываем несколько раз и варим до мягкости.

Грибы вынимаем из бульона и мелко режем. Обжариваем их в растительном масле.

В растительном масле пассируем нашинкованную соломкой квашеную капусту, морковь, лук, свеклу. Когда овощи немного прожарились, добавляем столовую ложку муки.

Выкладываем овощи в кастрюлю, заливаем грибным бульоном. Добавляем томатную пасту, перец и лавровый лист.

Добавляем в борщ грибы и варим его еще 30 минут. Посыпаем все зеленью петрушки.

*** Постные пампушки с чесночком ***



Состав:

Для теста:

пшеничная мука - 400 г,

дрожжи - 25-30 г,

вода - $\frac{3}{4}$ стакана,

сахар - 1 столовая ложка,
подсолнечное масло - 2-3 столовые ложки,
соль.

Для чесночного соуса:

уксус 3% - 2-3 столовые ложки,
чеснок - 1 головка,
растительное масло - 2-3 столовые ложки,
соль.

Приготовление:

В двух третях стакана теплой воды разводим сахар, дрожжи, соль. В 100 г муки добавляем эту воду и замешиваем густое тесто. Ставим тесто в теплое место, даем ему настояться.

Добавляем в него остаток муки, воды и подсолнечного масла. Хорошо вымешиваем и опять даем подойти.

Из теста формируем небольшие шарики величиной с орех, выпекаем в духовке при температуре 150 градусов до готовности.

Готовим соус. Чистим чеснок, выдавливаем его чеснокодавкой. Добавляем уксус, растительное масло и соль. Все растираем, хорошо перемешиваем и поливаем соусом пампушки перед подачей на стол.

*** Квашеная капуста ***

Квашеная капуста — классика зимних трапез. Ее можно подать как отдельное блюдо, так и в сочетании с другими продуктами. Кроме того, квашеная капуста чрезвычайно полезна.



Состав:

средняя капуста 1 шт.

морковь 2 шт.

вода 1 л

соль 1 ст.л.

сахар 2 ст.л.

Приготовление:

Шинкуем капусту, натираем морковь на крупной терке. Выкладываем капусту в миску, добавляем морковь, перемешиваем.

Готовим рассол: растворяем в воде соль, добавляем сахар, перемешиваем. Выкладываем капусту в банку, приминаем.

Заливаем капусту рассолом, накрываем крышкой и оставляем капусту в темном теплом месте на 3 суток.

* Запеченный картофель *

Картофель, приготовленный по этому постному рецепту, получается очень сочным и рассыпчатым, с хрустящей поджаристой корочкой.



Состав:

Картофель 1 кг
растительное масло по вкусу
крупная соль по вкусу

Приготовление:

Картофель среднего размера в кожуре хорошо помыть, затем обсушить полотенцем. Каждую картофелину смазать подсолнечным маслом. Выложить картошку в форму для запекания, посыпать крупной солью.

Отправить в разогретую до 180 градусов духовку примерно на 30-40 минут. Подавать к столу в горячем виде.

* Салат из свеклы, яблок и моркови *

Готовим постный салат из сырой свеклы, моркови и яблок. Он поможет укрепить иммунитет и способствует очищению организма.



Состав:

сырая свекла 2 шт.
сырая морковь 2 шт.
яблоки 2 шт.
мед 1 ч.л.
лимонный сок 1 ч.л.
соль, перец по вкусу
оливковое масло по вкусу
грецкие орехи горсть
зелень несколько веточек

Приготовление:

Свеклу, морковь и яблоки тщательно помыть, очистить и натереть на терке. Добавить мед, лимонный сок, перец, соль и полить получившийся салат оливковым маслом. Перед подачей украсить постный салат зеленью и половинками грецких орехов.

* Фасоль в томатном соусе *

Во время поста попробуй приготовить фасоль в томатном соусе – это очень вкусное и простое блюдо.



Состав:

растительное масло 1 ст.л.
консервированная фасоль 400 мл
консервированные помидоры 400 мл
репчатый лук 1 шт.
чеснок 2 дольки
томатное пюре 1 ст. л.
паприка 1 ч.л.
сахар 1 ст. л.
красный винный уксус 70 мл
соль, молотый перец по вкусу

Приготовление:

Разогреть масло в сковороде на среднем огне. Мелко порубить лук и чеснок, обжарить до мягкости. Добавить оставшиеся ингредиенты, посолить и поперчить. Уменьшить огонь. Готовить в течение 10-15 минут. Подавать фасоль вместе с хлебом.

* Яблоки, запеченные с медом *



Состав:

6-8 кислых яблок
1 ст. грецких орехов
100 г меда
1 ст. л. сахара

Приготовление:

Срезать верхушку яблок. Аккуратно вырезать или вынуть чайной ложкой сердцевину. Образовавшуюся полость в яблоках заполнить очищенными измельченными орехами, полить медом. Сверху присыпать сахаром. Выложить в форму, на дне которой налито немного воды. Запекать при 180° С около 30 мин.

* Постный штрудель с маком и орехами *

Запомните рецепт сладкого макового рулета из дрожжевого теста с медом и орехами.



Состав:

Для теста:

Вода 2.5 стакана
Мука 3 стакана
Дрожжи 10-12 г
подсолнечное масло 3/4 стакана
сахар 1/2 стакана
мед 1 ст.л.
молотый миндаль горсть

Для начинки:

Мак 2 стакана
Сахар 1 ст.л.

Мед 1 ст.л.
молотый миндаль горсть

Приготовление:

Влить в кастрюльку 2.5 стакана вскипяченной, остывшей, но еще теплой воды, всыпать 10 -12 граммов сухих дрожжей и 3 стакана муки. Размешать до гладкости, посыпать мукой, накрыть, дать подняться.

Когда на тесте появятся трещины, обмять тесто, посолить, влить 1/4 стакана подсолнечного масла, размешанного добела с 1/2 стакана сахара и ложкой хорошего меда, всыпать немного толченого горького миндаля и столько муки, чтобы тесто получилось как на пирожки. Месить, пока оно не будет отставать от рук, накрыть, дать подняться.

В это время 2 стакана серого мака обдать кипятком, накрыть, дать постоять так 1 час, потом выжать его досуха, растереть в ступке, всыпать полную ложку сахара, ложку меда и немного горького толченого миндаля, перемешать.

Когда тесто будет готово, раскатать на столе несколько тонких продолговатых кружков, намазать маковой массой, свернуть в рулет и, чтобы концы были ровные, сложить на противень, смазанный маслом и посыпанный мукой, намазать тесто медом, размешанным с водой, посыпать маком или сладким миндалем, поставить в духовку 20-30 минут.

Традиционные не постные блюда на Рождество

* Курица, запеченная с пряными травами и лимоном *



Состав:

3 кг потрошеной курицы
100 г размягченного сливочного масла
Специи (орегано, кориандр, мускатный орех, черный душистый перец)
Пряные травы
250 г молотых сухарей
3 лимона
Соль

Приготовление:

Разогреть духовку до 180° С.
Тушку курицы промыть холодной водой, обсушить бумажным полотенцем. Натереть солью.

Готовим начинку. В размягченное сливочное масло добавить молотые сухари, пряные травы и специи. Все тщательно перемешать и взбить.

Осторожно приподнять кожу курицы, не нарушая ее целостности. Образовавшиеся полости заполнить начинкой из трав и специй. Оставшейся начинкой натереть поверхность птицы. Затем аккуратно разгладить кожу курицы, заправляя края внутрь.

Лимоны разрезать на четверти и положить в полость курицы. Оставить пол-лимона для оформления блюда.

Тушку курицы перевязываем толстой ниткой, чтобы во время выпекания сохранилась форма.

Выложить курицу на противень спинкой вниз. Выпекать около 3 часов, проверяя готовность зубочисткой.

Приготовленное блюдо накрыть фольгой и полотенцем, оставить на 15 мин. Перед подачей на стол оформить дольками лимона.

* Гусь с яблоками в духовке *

Один из самых простых, но в то же время незабываемо вкусных рецептов приготовления гуся в духовке - это гусь смаженный, приготовленный по-белорусски.



Состав:

- 1 крупный гусь,
- 1 кг антоновских или других зеленых яблок твердых сортов,
- 1 ч. ложка ягод можжевельника,
- 2 головки чеснока,

соль

Ягоды можжевельника для аромата, если вам не удалось их раздобыть, для приготовления гуся можно использовать другие сочетания специй: тмин-кориандр-черный перец в соотношении 3:1:0.5, тмин-майоран-черный перец 3:1:0.5.

Приготовление:

Гуся выпотрошить, опалить, обмыть, обязательно обсушить бумажным полотенцем, обильно натереть изнутри смесью соли, чеснока и можжевеловых ягод.

Яблоки лучше брать не совсем спелые, с кислинкой. Яблоки без серединок и семян нарезать четвертушками, от шкурки их очищать не нужно.

Начинить гуся яблоками.

По возможности зашить гуся и поставить на противне или в лотке в нагретую духовку. Если гусь очень жирный, запекать его предпочтительнее в лотке - и жир не "сбежит", и удобнее будет поливать нашу птичку.

Запекать гуся на среднем нагреве духовки (около 220 градусов С), поливая стекающим жиром в течение порядка 3 часов. Более точное время запекания в минутах рассчитывается как 45 умножить на вес гуся, к результату прибавить еще 30 минут. В первые 2 часа запекания можно поставить на дно духовки миску с водой, чтобы гусь раньше времени не покрылся поджаристой корочкой. Если начинает поджариваться сверху раньше времени - прикрываем фольгой. Готовность гуся определяем, проткнув его тонким ножом в районе грудки - из готового гуся будет сочиться желтоватый сок без примеси крови.

Вот он - зажаристый рождественский красавец. Выкладываем гуся на блюдо, украшаем и подаем с отварным рисом или запеченной картошкой.

*** Карп, запеченный в духовке ***

Традиционно, карпа в духовке готовили на Рождество во многих странах "ближнего зарубежья". Карп и по сей день является символом, к примеру, чешского Рождества и незаменимой составляющей праздничного стола.

Чехи верят, что если положить в кошелек чешуйку рождественского карпа, то будет достаток денег в течение всего следующего года. В настоящее время праздничный рождественский ужин состоит из рыбного супа и жареного рождественского карпа, подаваемого с картофельным салатом. В Германии такого жареного карпа подают в Сочельник. Приготовим и мы.



Состав:

карп весом порядка 1 кг,
3 ст. ложки растительного масла,
1 рюмка белого вина,
четвертинка лимона,
3 луковицы,
тмин,
20 г сливочного масла,
соль.

Приготовление:

Рыбу чистим, солим снаружи и внутри, делаем поперечные разрезы в местах, где могут попасться мелкие косточки.

Приправляем карпа тмином, заливаем белым вином и соком лимона и оставляем мариноваться не менее получаса.

Лук режем кольцами и выкладываем на дно овальной посуды для запекания.

Далее выкладываем на лук карпа, обильно поливаем его растительным маслом, и отправляем форму с рыбой в разогретую до 180 градусов Цельсия духовку.

Запекаем рыбу порядка 1 часа в зависимости от ее размеров. За полчаса до готовности смазываем карпа сливочным маслом. Готовый карп покроется золотистой корочкой, при протыкании рыбы в районе "загровка" вытекает прозрачный сок.

Карп готов. Украшаем рыбку миндальными хлопьями и дольками лимона.

* Индейка, фаршированная яблоками, сыром и ананасами *

Индейка, запеченная в духовке, фаршированная яблоками, сыром и ананасами - традиционное блюдо американской кухни, главное блюдо Рождественских праздников. Индейка маринуется чесноком и специями, затем фаршируется яблоками, сыром и ананасами, после чего целиком запекается в духовке и подается с изысканным соусом.



Состав:

1 индейка (порядка 8 кг)

Маринад для индейки:

2 головки чеснока

30 гр. оливкового масла

специи: прованские травы (розмарин, базилик, тимьян, шалфей, мята перечная, чабер, душица, майоран в смеси или любая из них), мускатный орех, соль, черный перец.

Начинка для индейки:

4 яблока

300 г консервированных или свежих ананасов
100 г сыра
5 зубчиков чеснока
половинка лимона
2-3 веточки розмарина
специи: прованские травы, мускатный орех, соль, черный перец.

Приготовление:

Индейку размораживаем, если замороженная (из расчета 30 минут на полкило индейки в холодной воде на нижней полке холодильника).

Индейку моем и снаружи, и внутри, после чего досуха просушиваем полотенцем.

Готовим маринад. Две головки чеснока, очищаем, после чего давим на чесночном прессе в глубокую миску и заливаем чеснок оливковым или растительным маслом, добавляем специи, соль, черный перец и перемешиваем. Даем чесноку со специями настояться в масле (минут 15-20) и маринад готов.

Маринуем индейку. Помещаем индейку в большой пакет, выкладываем часть маринада сверху и внутрь индейки и руками натираем этим маринадом, снаружи и внутри. Индейку плотно заворачиваем в этот же пакет, и оставляется мариноваться в таком виде на ночь. Индейка готовится в духовке примерно 50-60 минут на 1 кг ее веса, поэтому заранее посчитаем, когда начать готовить.

Готовим начинку для индейки.

Не сильно мелко нарезаем веточки розмарина, чеснок чистим, но не нарезаем, он будет использоваться в начинке целыми зубчиками.

Если ананас свежий, чистим его и нарезаем кубиками, если консервированный - воду сливаем, ананас нарезаем кубиками. Сыр нарезаем толстыми ломтиками.

Чистим яблоки, удаляем из них сердцевину и нарезаем каждое яблоко на 8 частей.

Добавляем яблоки к ананасам, специям и сыру, выдавливаем сок из половинки лимона, солим, перчим, сверху посыпаем прованскими травами и мускатным орехом.

Замаринованную индейку вынимаем из пакета и фаршируем. Плотно набиваем индейку подготовленной начинкой, связываем ножки.

Готовим индейку. Застилаем противень двумя полосами фольги длиной около метра, а на шов кладем третий лист. Выкладываем индейку, аккуратно оборачиваем со всех сторон вот этой третьей фольгой, наподобие подложки (чтоб весь сок остался именно в этой части фольги). Затем не очень плотно заворачиваем индейку в подложке основной частью фольги.

Перед началом запекания индейки разогреваем духовку до 250 градусов, и только после этого (не раньше!) индейку ставим в духовку. Это нужно для того, чтоб высокая температура обработала шкуру индейки и из нее не начал вытекать сок при приготовлении, она в этом случае будет гораздо сочнее.

Индейка, в разогретой до 250 градусов духовке запекается 30 минут, после чего температуру уменьшаем до 180 градусов, и при этой температуре индейка, полностью завернутая в фольгу, запекается все остальное расчетное время МИНУС 30 минут. За эти 30 минут до готовности индейки, птицу вынимаем из духовки, аккуратно (чтоб не пролить сок на противень) разворачиваем фольгу и посредством протыкания птицы ножом (прокалывать нужно самые мясистые ее части - грудь и бедра) убеждаемся, что она полностью пропеклась. Если индейка запеклась, сок при ее прокалывании будет абсолютно прозрачным, если он алый – значит, вы или время не правильно рассчитали, или

температуру. В последнем случае, аккуратно заворачиваем индейку в фольгу, и помещаем ее обратно в духовку запекаться до полного приготовления. Если вы убедились, что птица готова, из фольги нужно сделать что-то типа "блюда" и индейку в таком развернутом виде полить ее же соком и поместить обратно в духовку с тем, чтоб добиться появления обжаренной запеченной корочки.

Индейка после разворачивания запекается в духовке при температуре 200 градусов. Это один из самых ответственных моментов, поскольку ваша индейка может очень быстро обуглиться. Поэтому ни на минуту не отходим от духовки, практически через каждые 5 минут достаем противень с индейкой (т.е. не менее 5 раз!) и очень тщательно поливаем всю поверхность птицы соком. Если индейка пропекается только в каком-то одном месте, можно поверх этого места выложить кусок фольги.

Готовим соус для индейки. Приготовим простой, но очень вкусный соус для индейки. Набираем поварешкой полную глубокую миску сока, полученного после запекания индейки, измельчаем в него 1-2 головки чеснока и добавляем нарубленную зелень: или те же свежие прованские травы, или даже петрушку, укроп или кинзу. Этот соус будет гораздо вкуснее и более к месту, чем кетчуп с майонезом!

Подаем индейку, запеченную в духовке, фаршированную яблоками, сыром и ананасами к праздничному столу. Приятного аппетита!

*** Рулетики с индюшиной грудкой и сливочным сыром ***

Великолепная закуска для застолья в кругу семьи или большой компании друзей



Состав:

5 шт. лавашей
10 ломтиков индюшиной грудки
1 пакет мытого салата
1 пачка сливочного сыра индийского
1 стакан пикантного соуса или майонеза
кетчуп
индонезийская аджика

Приготовление:

Возьмите кетчуп и смешайте с индонезийской аджикой. Расстелите на доску лаваш (в качестве альтернативы можно взять лепешку из рисовой, или кукурузной муки). Намажьте на него сливочный сыр. Затем поверх сыра разложите листики салата. Тонко покройте сверху пикантным майонезным соусом, например, провансаль. Возьмите два ломтика индюшиной грудки. И аккуратно уложите их сверху. Далее возьмите смесь кетчупа и аджики и хорошо смажьте каждый ломтик грудки. После этого аккуратно сверните лаваш в рулет. Теперь возьмите острый нож и внимательно, не спеша, разрежьте рулет на порционные куски.

* Домашняя фуа-гра *

А вы любите нежную гусиную печень, вкус которой оттеняют фрукты или соус? Значит, вам приятно будет узнать, что вы легко можете приготовить фуа-гра прямо у себя дома, и для этого потребуется только два ингредиента и совсем немного времени! Попробуйте!



Состав:

300 г. печени гуся

200 г. яблок

Приготовление:

Тонко порезать гусиную печень (ломтики шириной не больше 1 см).

Обжарить на сухой сковороде без масла, в собственном соку. Фуа-гра получится снаружи золотистым, хорошо поджаренным, но нежным и мягким внутри.

Подавать с нарезанными яблоками

*** Салат с грибами и беконом ***

Могу с уверенностью сказать, что вы, скорее, никогда еще не пробовали такой салат и с удовольствием захотите его приготовить попробовать! Так как сочетание ингредиентов очень интересное и можно только предполагать насколько это вкусно, а попробовав, поверьте, вы занесете этот салат в список своих любимых и самых вкусных салатов.



Состав:

500 г свежих грибов вешанки

500 г свежих белых грибов
1\2 стакана оливкового масла
1 ст.л. сливочного масла
1-2 зубчика чеснока
Немного свежего орегано и немного свежего тимьяна (можно заменить сушеными)
Зерна красного и черного перца
Соль и свежемолотый душистый перец
200 г бекона
1 стакан вяленых помидоров
Бальзамический уксус

Приготовление:

И те, и другие грибы почистите, и нарежьте ломтиками.

Мелко нарежьте орегано, тимьян и чеснок.

Приготовим маринад – в тарелочке смешайте масло, травы, чеснок, зерна перца, соль, свежемолотый перец и перемешайте.

Залейте этим маринадом грибы и хорошо перемешайте.

Выложите грибы на большой лист для выпекания и выпекайте в духовке при температуре 200 градусов в течение полчаса.

Пока грибы запекаются, нарежьте небольшими квадратиками бекон и вяленые помидоры.

На сковороду добавьте немного оливкового масла и одну ложку сливочного масла.

Поджарить бекон в течение 5 минут.

В конце добавьте вяленые помидоры.

Обжарьте их вместе 5 минут, помешивая, и уберите бекон с помидорами со сковороды.

Достаньте из духовки готовые грибы.

На блюдо выложите грибы, немного прилейте их бальзамическим уксусом, добавьте бекон с вялеными томатами.

Можно украсить салат веточками свежей зелени и подавать к столу как теплым, так и остывшим.

*** Сырное «Рафаэлло» ***

Сырное "Рафаэлло" - вкусная и оригинальная закуска к праздничному столу!



Состав:

Плавленные сырки - 200 г;
Сливочное масло - 200 г;
Крабовые палочки - 250 г;
Оливки - 1 небольшая баночка;
Чеснок - 2 зубка.

Приготовление:

Плавленные сырки и замороженное сливочное масло натрите на крупной терке.
Чеснок раздавите в специальном приспособлении для этих целей.
Смешайте масло, сырки и чеснок до однородной массы.
Из этой массы накрутите небольшие шарики, а после каждый шарик сплюсните ладошкой так, чтобы получились лепешки.
В центр сырно-масляной лепешки положите оливку и снова слепите шарик, чтобы оливка оказалась внутри по центру шарика.
Крабовые палочки натрите на мелкой терке, сложите их на плоской поверхности и обваляйте в них шарики.

* Печеночный торт *

Печеночный торт это необычайно вкусное блюдо. Он всегда пользовался и пользуется большой популярностью. И готовится на всех праздниках без исключения. Нет, наверное, ни одной хозяйки, которая не готовит этой вкуснятины.



Состав:

700 грамм печени (куриная или говяжья)

5 яиц

6 ст. л. муки

1 картофель

2 луковицы

2 морковки

майонез

зелень

Приготовление:

Печень моем, режим. Чистим картофель режим, перекручиваем все на мясорубке. В готовый фарш добавляем яйца, муку, соль, перец. Все перемешиваем. Жарим в виде блинчиков с обеих сторон. После обжариваем морковку и лук. Даем остыть, и укладываем слоями. Мажем майонезом корж, на него кладем морковку и лук, также следующий. Сверху посыпаем зеленью. И вот наш торт печеночный готов.

* Фаршированные грибы *

Простое и очень вкусное блюдо. Шампиньоны, фаршированные мясом, отличная закуска к столу. Главное правильно выбрать грибы. Шампиньоны должны быть приятными на запах, и иметь эстетический вид.



Состав:

1 кг больших шампиньонов
300 грамм сыра
500 грамм куриного фарша
2 луковицы
майонез
укроп
соль
перец
растительное масло.

Приготовление:

Шампиньоны хорошо моем, срезаем ножку. И чуть вырезаем середину. Ножку и то, что с середины, измельчаем. Лук мелко нарезаем, слегка пассируем. Измельчённые ножки и

пассированный лук добавляем в фарш. Хорошо все перемешиваем, добавляем соль и перец. Берем противень, смазываем подсолнечным маслом. В середину шампиньона накладываем наш фарш. И фаршем вниз выкладываем шампиньоны на противень. Так делаем со всеми шампиньонами. После того как мы все уложили на противень, сверху посыпаем солью и перцем. Посыпаем мелко тертым сыром, майонезом, укропом. И отправляем в духовку. Запекаем 30 — 40 минут. Подавать можно в холодном виде, на листьях салата.

*** Язык заливной ***

Заливной язык является традиционным русским блюдом. Его часто подают на праздничный стол. Заливное готовят обычно из свиного или говяжьего языка. Готовый заливной язык можно украсить овощными фигурками и зеленью.



Состав:

Язык говяжий или свиной - 1 шт.

Лук репчатый - 1 шт.

Морковь - 1 шт.

Перец черный горошком - 10 шт.

Лавровый лист - 1 шт.

Желатин - 15 гр.

Соль

Консервированный горошек (для украшения) - 2 ст.л.

Приготовление:

Язык тщательно вымываем и заливаем холодной водой. Варим язык на слабом огне с морковью и луком 2-2,5 часа. Перец и соль нужно добавить за 10-15 мин. до готовности, а в самом конце добавить лавровый лист.

Сваренный язык обдаем холодной водой и очищаем от кожи.

Процеживаем оставшийся бульон.

В одном стакане холодной воды (кипяченой) замачиваем желатин. Даем ему набухнуть и прогреваем до того, пока желатин полностью не растворится, но не даем ему закипеть.

Смешать все с двумя стаканами процеженного бульона.

Когда язык остынет, нарезать его тоненькими ломтиками и выложить на блюдо.

Украсить заливной язык можно тоненькими ломтиками вареной моркови и консервированным горошком.

Заливаем все бульоном с желатином и ставим в холодильник для того, чтобы заливной язык застыл.

*** Медовое печенье ***

Сладкое домашнее праздничное печенье из пряничного теста со специями - рецепт, популярный на Рождество.



Состав:

2,5 чашки муки,
1/4 ч.л. соли,
1, 5 ч.л. пряничных специй,
1 ч.л. разрыхлителя,
100 г сливочного масла (комнатной температуры),
0, 5 чашки коричневого сахара,
0, 5 чашки патоки/мёда,
1 яйцо,
сахарная глазурь.

Сахарную глазурь готовим, смешав чайную ложку лимонного сока с 3 ложками сахарной пудры.

Для пряничной смеси:

15 стручков кардамона
1 ч.л. семян кориандра
1 ч. л. черного перца
6 звездочек аниса
1 ч. л. черного перца
6 ч.л. свежемолотого имбиря
1, 5 ч.л. молотой гвоздики
1,5 ч.л. молотой корицы
6 ч.л. свежемолотого имбиря
1 ч.л. тертого мускатного ореха

Приготовление:

Сначала приготовим пряничную смесь. Для приготовления пряничной смеси смешиваем кардамон, кориандр, перец, анис в ступке или кофемолке. Измельчаем в мелкий порошок. Пересыпаем в чистую стеклянную банку и добавляем гвоздику, корицу, имбирь и мускатный орех. Тщательно перемешиваем все специи. Получаем очень ароматную пряничную смесь. Остатки смеси храним в герметичной ёмкости вдали от света и тепла.

Теперь, имея пряничную смесь, приступаем к приготовлению праздничного печенья. Просеиваем в миску муку, соль, специи и разрыхлитель. Взбиваем миксером на средней скорости сливочное масло с сахаром до кремообразного состояния, добавляем яйцо, еще раз вбиваем, добавляем мёд. Скорость снижаем до минимума и постепенно добавляем муку. Сформируем шар, завертываем в пленку и убираем в холодильник на 1 -1, 5 часа.

Духовку разогреваем до 180 градусов. Раскатываем тесто на посыпанной мукой поверхности. (Раскатывать его лучше между двумя листами пергаментной бумаги.)

С помощью формочек вырезаем печенье, кладем его на противень, застеленный пекарской бумагой, и убираем в холодильник на 15 минут.

Выпекаем 10 - 15 минут, до золотистого цвета, ориентируясь на свою духовку.

Праздничное печенье можно уложить в красивую коробочку и удивить гостей.

* Имбирное печенье человечки *

Имбирные человечки - это удивительное, пряное, хрустящее рождественское печенье, очень вкусное и по-праздничному красивое.



Состав:

350-400 г муки,
100 г сливочного масла,
100 г сахара (коричневый),
100 г меда,
2 яйца,
1 ч.л. молотого имбиря,
1 ч.л. молотой корицы,
2 ч.л. разрыхлителя.

Для глазури

белок 1 яйца,
50 г сахара, молотого в пудру,
пара капель лимонного сока.

Для украшения понадобится M&Ms. Еще нужны формочки для вырезания печенья в виде человечков. Если нет формочек - сделайте трафарет из бумаги.

Приготовление:

Масло комнатной температуры растираем с сахаром, добавляем подогретый на водяной бане мед, перемешиваем. Добавляем взбитые яйца, имбирь, корицу, разрыхлитель и муку, замешиваем тесто. Тесто раскатываем, выкладываем на лист пергамент. С помощью формочек или трафарета вырезаем фигурки (если тесто раскатать потолще, печенье получится более мягким, если потоньше - хрустящим). На место пуговок вставляем эмэндэмс.

Противень смазываем маслом. Затем прямо с пергаментом, убрав обрезки, переносим человечков на противень.

Ставим противень в разогретую до 180 градусов С духовку, выпекаем в течение 8-10 мин.

Готовим глазурь. Взбиваем 1 яичный белок с 50 г сахара и лимонным соком - это основа. Можно добавить растопленный шоколад, кокосовую стружку, кондитерские посыпки. Для раскрашивания натуральными красками в часть смеси белка с сахаром добавляем натуральные красители из морковного сока, вареной свеклы, петрушки, черники, ну или яркие пищевые красители.

Готовое печенье остужаем и украшаем глазурью. Оставляем до застывания глазури.

* Пирог с медом и орехами *

Этот вкуснейший пирог с медом и орехами просто поражает своей изысканностью, красотой и утонченным вкусом.

Он готовится довольно-таки быстро и несложно, а выглядит так, будто вы готовили его с утра и до вечера.



Состав:

Для пирога:

190 г муки
50 г сахара
1\8 ч.л. соли
115 г сливочного масла
4-5 ст.л. сливок

Для начинки:

100 г коричневого сахара
1,5 ст.л. белого сахара
85 г меда
115 г сливочного масла
1\4 стакана сметаны
3\4 стакана крупно нарезанных грецких орехов
3\4 стакана крупно порубленного миндаля
3\4 стакана крупно порубленного фундука
1 стакан сушеной клюквы (можно заменить изюмом или взять их пополам)
2 ст.л. коньяка
1 пакетик ванилина

Приготовление:

В чаше смешайте муку, сахар и соль. Добавьте холодное сливочное масло, нарезанное кубиками. Протрите смесь ладонками, пока она не будет напоминать хлебные крошки.

Добавьте 4 ст.л. сливок и замесите. Если тесто покажется вам сухим, и не будет лепиться в шар, добавьте пятую ложку сливок.

Для выпекания нам понадобится форма, диаметром 18 см.

Заверните замешенное тесто пищевой пленкой и поставьте в холодильник на полчаса. Через полчаса раскатайте тесто между двумя листами пергаментной бумаги. Теперь снимите верхний слой пергамента и этой стороной выложите тесто в форму для выпекания. Теперь снимите вторую часть пергамента.

При помощи скалки раскатайте тесто по форме, избавившись от его избытков, как показано на фото. Края пирога по кругу оберните фольгой, а тесто проколите во всех местах вилкой и поставьте в холодильник на 30 минут.

Параллельно разогрейте духовку до 230 градусов и через полчаса поставьте пирог в печь на 20 минут.

Теперь займемся начинкой. На сковороду или в кастрюлю высыпьте сахар, мед и сливочное масло. При умеренной температуре доведите до кипения, постоянно помешивая деревянной ложкой, чтобы смесь не пригорела. Снимите с огня, добавьте сливки и перемешайте. Добавьте миндаль, фундук, грецкий орех, клюкву и изюм и тщательно перемешайте. В конце добавьте коньяк и ванилин.

Остывшую начинку вылейте в пирог.

Выпекать при 175 градусах в течение 20 минут.

Прежде, чем подавать пирог к столу и разрезать, позвольте ему остыть.

* Тыквенные рогалики *

Что может быть лучше, чем провести праздничный вечер в окружении родных людей, за чашечкой ароматного чая со вкусной домашней выпечкой?



Состав:

Тёплая вода - 1 ст.;
Сухие дрожжи - 2 ч.л.;
Готовое тыквенное пюре - 2 ст.;
Сахар - 0,5 ст.;
Мягкое сливочное масло - 100 г;
Куриное яйцо - 1 шт.;
Мука - 6 ст.;
Соль - 0,5 ч.л.;
Разрыхлитель теста - 0,5 ч.л.;
Сливочное масло для смазывания формы - 50 г.

Приготовление:

Заранее приготовьте тыквенное пюре - сварите тыкву и превратите ее в однородную массу при помощи блендера. Охладите.

Далее, первым делом, нам нужно растворить сухие дрожжи в теплой воде и дать им еще настояться примерно 5 минут.

Смешайте тыквенное пюре с яйцами, сахаром, солью, тремя стаканами просеянной муки с разрыхлителем. Не забывайте, что муку нужно обязательно хорошенько просеивать, иначе тесто никогда не получится мягким и воздушным.

Замесите тесто и постепенно добавляйте оставшуюся, также просеянную, муку. Продолжайте месить тесто до тех пор, пока оно не станет крутым и эластичным.

Замешенное тесто притрусите мукой и накройте кухонным полотенцем. Отставьте его в теплое место и ожидайте, пока оно поднимется вдвое.

Когда тесто подойдет, разделите его на три одинаковые части.

Каждую часть нужно раскатать на доске, чтобы получился круг. Полученный круг необходимо разрезать на 12 одинаковых треугольничков. Треугольнички смажьте немного размягченным сливочным маслом.

Каждый из треугольничков скрутите в рогалик и выложите на предварительно смазанную сливочным маслом формочку на расстоянии 2 см друг от друга (с учетом, что булочка еще больше увеличится в размере).

Снова накройте рогалики полотенечком и подождите, пока они снова подойдут и станут в 2 раза больше.

Выпекать тыквенные булочки-рогалики нужно в духовке, разогретой до 180 градусов не более 15-ти минут, до тех пор, пока они не станут золотистого цвета.

Готовые рогалики можно притрусить сахарной пудрой, полить карамельным сиропом или шоколадом.