

ЛУЧШИЕ 20+16 блюд на



НОВЫЙ ГОД

СОДЕРЖАНИЕ

1. Как правильно встречать новый 2016 год обезьяны.....	3
2. Закуски	4
3. Горячие блюда	14
4. Салаты.....	22
5. Десерты	29
6. Напитки	41
7. Наутро.....	47



КАК ПРАВИЛЬНО ВСТРЕЧАТЬ НОВЫЙ 2016 ГОД ОБЕЗЬЯНЫ

Обезьяна — шумное, дерзкое, суетливое, игривое, веселое, неординарное, экстравагантное животное. Живут они стаями. Это вовсе не экскурс в мир животных, это рекомендации на тему: «Как встречать 2016 год обезьяны».

Стол должен ломиться от угощений, а оформление должно быть ярким и праздничным. Самая дорогая посуда, самые изысканные украшения, самые необычные блюда – все должно быть самым-самым. Не забудьте о цвете символа этого года – огненно-красном. Красный и оранжевый обязательно должен присутствовать не только в убранстве стола, но и в самом угощении. Апельсины, томаты, разноцветный перец или клубника – добавьте ярких красок в каждое блюдо.

Еще одна особенность меню для новогоднего стола – обилие экзотических яств. Не только фрукты (а их должно быть с избытком), но и любые другие блюда. Обязательно приготовьте что-то по-настоящему необычное, прекрасно, если еще вчера вы даже не знали, что такая еда вообще существует. Новогодняя ночь – отличный повод попробовать что-то новенькое!

Вегетарианское меню придется веселому примату весьма по душе, но если вы совсем не можете обойтись без мясных блюд, то пусть это будут нежирные легкие сорта мяса, в идеале птица, рыба, морепродукты. Готовить горячие мясные и рыбные блюда лучше на пару, на гриле, мангале, в фольге или духовке без добавления лишних масел, жиров. А вот различные приправы и соусы лишними не будут.

Воодушевит и задобрит обезьянку банановый торт, пирог, пирожные или кекс, не забудьте о самих желтых фруктах — любимых лакомствах «Огненной хозяйки» наступающего 2016 года. Она сладкоежка, конфеты и печенья тоже положите на праздничный стол.

Тропические разноцветные коктейли, фруктовые десерты, необычные салаты точно порадуют обезьяну. Если вам сложно отказаться от традиционного оливье, селедочки под шубой и котлет, просто добавьте «изюминку» в каждое блюдо: разложите оливье в яркие резные формочки, украсив сверху зеленью, болгарским перцем и маслинами. «Нарисуйте» крупинками красной икры на глади заливного задорную обезьянку, если не получится, то выложите цифры 2016 или напишите «С новым годом».

ЗАКУСКИ

Закуска на Новый год «Елочные шары»

Даже обычные блюда на Новый год могут быть волшебными. К примеру, блюда на основе картошки можно подать в виде нарядных елочных игрушек. Готовится очень просто, а восторга гостей будет очень много!



Основа таких блюд обыкновенное картофельное пюре, достаточно густое, чтобы можно было сформировать плотные устойчивые шары. Для крепости добавьте немного майонеза или мягкого сыра типа Филадельфия или Янтарного. Чтобы шары имели праздничный вид, в них можно домешать различные цветные ингредиенты – мелко рубленый сладкий перец (желтый, зеленый, красный или оранжевый), помидоры, зеленый лук и другую зелень, яичный желток, рубленые маслины и оливки, отварную морковь – выберете что-то на свой вкус. Также хорошо добавить обжаренные лук, он придаст приятный вкус, или обжаренные грибочки.

Другой вариант – смешать картофель с уже готовым фаршем, сформировать шары и обвалять в ореховой крошке.

Чтобы шары были идеальными, стоит взять тонкие кулинарные целлофановые перчатки.

Закуску можно украсить либо хвостиком креветки (ее же целиком можно спрятать вовнутрь) или сделать крышечку шара из половины маслины и сделать петельку из перышка зеленого лука.

Фуршетные яичные рулетики

Рулеты из лаваша уже стали привычным блюдом на наших банкетах. А попробуйте его заменить на нежный омлет – закуска от этого только выиграет. Да, придется немного повозиться. Но разве Новый год не повод для этого?



Состав:

Для омлета:

- * Яйца
- * майонез
- * растительное масло
- * листья салата

Для начинки:

- * 2 яйца
- * плавленый сырок
- * майонез
- * чеснок по вкусу

Приготовление:

Каждое яйцо взбить с 1 чайной ложкой майонеза до пышной пены и испечь блинчики на растительном масле. Для начинки вареные яйца и сырок натереть на средней тёрке, заправить майонезом. Добавить пропущенный через чесночницу чеснок и хорошо перемешать. Остывшие блинчики смазать начинкой, свернуть трубочками и разрезать пополам. Выложить рулетики на листья салата.

Закуска «Елочка из лаваша»

Праздничные рецепты, а новогодние тем более, отличаются особой оригинальностью оформления. И эта закуска не исключение. Она очень просто готовится. Но наверняка вызовет восторг у ваших гостей.



Состав:

- * круглый лаваш
- * творог
- * сливочное масло
- * несколько листочков зеленого салата
- * соломка
- * пучок укропа, шпинат и другая зелень по вкусу
- * красный и желтый сладкий перец.

Приготовление:

Лаваш разрезается на несколько частей. В среднем один можно разделить на 10 кусочков в виде конусов. Отламываем кусочки соломки и вставляем в основание лаваша, как ножка у елочки. Блендером измельчаем творог и зелень. Полученную массу распределяем по кусочкам лаваша. Готовим украшения – разноцветный перец режем небольшими кусочками и выкладываем на елочки. Закуска готова!

Грибы, фаршированные курицей

Грибочки это отличная закуска под водку и другие спиртные напитки. За праздничным столом они всегда разлетаются на ура. Грибы хорошо сочетаются со многими ингредиентами, но попробуйте их приготовить по этому классическому рецепту.



Состав:

- | | |
|-----------------------|-------------------------------|
| * 7 шампиньонов | * 50 г твердого сыра |
| * 100 г куриного филе | * 2 ст. ложки растит. масла |
| * 2 луковицы | * листья салата |
| * 1 помидор | * петрушка |
| | * соль и перец чёрный молотый |

Приготовление:

Шампиньоны вымыть, аккуратно вынуть ножки. Приготовить начинку: луковицы очистить, одну нарезать кубиками, вторую - кольцами. Филе измельчить в блендере или пропустить через мясорубку, затем обжарить на растительном масле в течение 4-5 минут, добавить кубики лука и мелко нарезанные ножки грибов, посолить, поперчить и протушить ещё 5 минут, периодически помешивая.

Подготовленной начинкой наполнить грибы, посыпать тёртым сыром, затем запекать в духовке, разогретой до 180 градусов в течение 15 минут. Выложить на листья салата и украсить кольцами лука и веточками петрушки.

Творожные елочки с укропом и цукатами

Больше не нужно тратить уйму времени и сил на сложные рецепты. Новогодние елочки из творога с цукатами станут изюминкой вашего праздничного стола!



Состав:

- * Крекеры
- * Укроп – пучок
- * Оливковое масло - 1 ст. л.
- * Творог - 150-200 г
- * Вяленые томаты - 6-8 шт.
- * Пармезан
- * Соль и перец
- * Грецкие орехи – горсть
- * Сливки - 2 ст. л.
- * Итальянские травы – щепотка
- * Цукаты

Приготовление:

Основа блюда готовится из сливок, творога, соли и перца путем измельчения в блендере. В основу добавляются измельченные орехи, мелко нарезанные томаты, масло. Все тщательно перемешивается. Из основы формируются шарики, а затем из них конусы. Всего около 14 штук. Укроп измельчается в блендере и перекладывается в тарелку (лучше плоскую). Стенки каждого конуса обваливаются в укропе, чтобы получились елочки. Крекеры выкладываются на блюдо, а елочки поверх каждого крекера. Верхушки елочек украшаются цукатами или кусочками маслин.

Жюльен с курицей, грибами и ветчиной

Сложно найти человека, который бы не любил жульены. Этот вариант очень сытный и насыщенный, он прекрасно впишется в праздничный стол и порадует гостей.



Состав:

- | | |
|--------------------------|-------------------------------|
| * 700 г куриного филе | * 300 г сметаны |
| * 300 г шампиньонов | * 1 банка маслин без косточек |
| * 200 г копченой ветчины | * 2 луковицы |
| * 100 г сыра | * соль и перец по вкусу |

Приготовление:

Куриное филе отварить в подсоленной воде со специями до готовности. Шампиньоны вымыть, очистить, нарезать тонкими пластинами и обжарить в растительном масле вместе с луком. Добавить мелко нарезанное филе и ветчину, влить 250 мл бульона, в котором варилось куриное филе, и тушить минут 7.

В конце тушения посолить и поперчить по вкусу. Затем влить сметану и выложить в порционные формы для жульенов. Запекать в разогретой до 180 градусов духовке около 15 минут. Затем вынуть, положить сверху маслины, посыпать тёртым сыром и запекать в духовке ещё 5 минут. Подавать к столу в горячем виде.

Заливное из красной рыбы

«Какая гадость эта ваша заливная рыба» - чтобы никогда не слышать такую фразу, приготовьте заливное по нашему рецепту. Красную рыбу можно взять по своему вкусу, в этом рецепте использована семга.



Состав:

- | | |
|---------------------------------|------------------------------|
| * семга - 1 кг | * зелень |
| * королевские креветки - 15 шт. | * соль |
| * желатин - 30 гр. | * специи (укроп, петрушка, |
| * зеленый горошек | лавровый лист, перец черный, |
| замороженный - 50 гр. | сушеный корень сельдерея и |
| * вода - 1,5 л | корень петрушки) - по вкусу. |

Приготовление:

В кастрюлю сложить специи, сверху уложить рыбу кусочками. Важно – кожу не снимать и не доставать кости, они тоже дают вкус. Залить водой и варить 20 минут. Солить по вкусу. Когда рыба сварится, достать и разобрать, отделить кости. Полученный рыбный бульон процедить. Добавить желатин и остудить. Креветки отварить отдельно в подсоленной воде со специями. Горошек залить кипятком и дать постоять парк минут. Взять красивую форму, на дно уложить креветки и горошек. Аккуратно залить бульоном с желатином, чтобы он только покрыл. Поставить в холодильник до застывания. Сверху выкладываем рыбу и горошек, заливаем бульоном. Оставляем до застывания. В качестве декора можно использовать вареные яйца, морковь или другие овощи, а так же зелень.

Мясной рулет с грибами

Если вы хотите подать на праздничный стол не только обычную нарезку из колбасы и мясных продуктов, но и нечто особенное, за что гости будут делать вам комплименты, то приготовьте такой мясной рулет с грибами в духовке.



Состав:

- | | |
|-------------------------------|---------------------------------|
| * 600 г свиного окорока | * по 3 ст.л. кетчупа и майонеза |
| * 450 г шампиньонов | * укроп |
| * 3 луковицы | * петрушка |
| * 1 яйцо | * перец, соль |
| * 6 ст.л. растительного масла | |

Приготовление:

Мелким кубиком нарезать лук, шампиньоны. В сковороде разогреть половину масла, выложить лук с грибами, подсолить, обжаривать, помешивая, пока не выпарится жидкость из грибов, затем начинку остудить. Перекрутить свиной окорок в мясорубке со средней решеткой, вбить в фарш яйцо, подсолить его и поперчить, перемешать. Выложить на стол пищевую пленку, на нее в виде прямоугольника выложить фарш слоем около 1 см. Выложить на фарш остывшие грибы с луком, разровнять. Далее аккуратно, помогая себе пищевой пленкой, свернуть фарш в рулет, убрать пленку. Выложить рулет в форму для запекания, смазанную оставшимся маслом, полить его сверху соусом из кетчупа с майонезом. Поставить мясной рулет в духовку, нагретую до 180 градусов, запекать около 50 мин до готовности и румяной корочки. Готовый мясной рулет с грибами остудить, достав из духовки, затем выложить на плоское блюдо и нарезать порционными кусочками.

Кальмары, фаршированные грибами и рыбой

Кальмары на нашем столе бывают не часто, мы еще не привыкли к такой экзотике. Поэтому на праздничном столе они выглядят изысканно и современно. Приготовьте это блюдо, чтобы удивить гостей, оно обязательно понравится всем.



Состав:

- * 3 кальмара
- * 300 г филе морской рыбы
- * 50 г сушеных белых грибов
- * 1 баклажан
- * 3 помидора
- * 1 сладкий перец
- * половина небольшого кабачка
- * 4 листа пекинской капусты
- * 4 ст. ложки растительного масла
- * 1 ст. ложка томатного соуса
- * перец чёрный и соль по вкусу.

Приготовление:

Кальмаров очистить от плёнки и отварить в подсоленной воде 4 минуты. Грибы отварить в течение 20 минут, остудить и нарезать на кусочки, выложить на сковороду с двумя ложками подсолнечного масла и обжаривать 5 минут. Затем нарезать небольшими кусочками филе рыбы, добавить его к грибам и жарить ещё 5 минут. Полученной начинкой нафаршировать тушки кальмаров, скрепить их деревянными шпажками и запекать в духовке при температуре 200 градусов около 20 минут. За это время протушить овощи на гарнир: в сотейник налить 2 ст. ложки масла, нарезать овощи, посолить, поперчить, добавить соус и тушить до готовности.

Блинные канапе с семгой

Какой Новый год без икры. А как на счет заменить банальные бутерброды на что-то более оригинальное. К примеру, такие необычные канапе.



Состав:

Для блинов:

- * 250 мл кипятка
- * 350 мл кефира
- * 1 стакан муки
- * 3 яйца
- * по пол ч. ложки соли и соды
- * 1 ст. ложка сахара
- * 3 ст. ложки растительного масла.

Для начинки:

- * 500 г несоленой семги
- * 200 г селедочного масла
- * Икра красная

Приготовление:

Взбить яйца с солью и сахаром. Не переставая взбивать, тонкой струйкой влить кипятка. Соду погасить в кефире. В заварную смесь постепенно добавить муку и кефир. В готовое тесто добавить подсолнечное масло. Испечь блинчики. Собрать из блинчиков «пирог», перемазывая селедочным маслом и перекладывая рыбой. Нарезать на кусочки и сверху выложить икру.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Запеченная утка с яблоками

Теплые семейные праздники у многих ассоциируется именно с этим блюдом. Вряд ли вы будете его готовить просто так. А вот по случаю это будет именно изюминкой застолья. Приготовьте утку по нашему рецепту!



Состав:

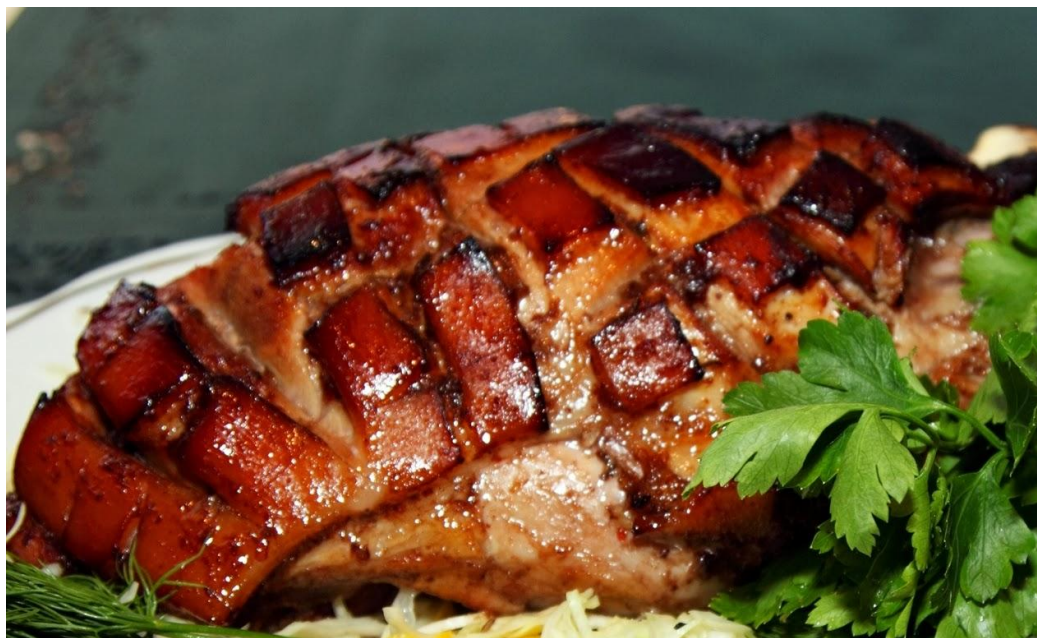
- * Утка домашняя – 1 шт.
- * Перец черный молотый – 1ч. л.
- * Соль – 1 ст. ложка
- * Горчица – 1 ч. ложка
- * Яблоки – 2 шт.
- * Вода – 0,5 стакана

Приготовление:

Тушку утки тщательно вымыть и обсушить бумажным полотенцем. Можно обрезать лишний жир. Соединить соль и перец и этой смесью намазать ее снаружи, а горчицей изнутри. Яблоки помыть, разрезать на дольки, примерно по 1 -2 см и удалить из каждой сердцевину. Засунуть яблоки в утку. Тушку зашить нитками. Удобно это делать цыганской иглой. Сверху утку тоже промазать горчицей. Уложить ее в утятницу или любую другую глубокую форму для запекания, налить в нее 0,5 стакана воды. Если используете утятницу, то накрыть плотно крышкой. Если просто глубокую форму, то вместе с формой засунуть утку в кулинарный рукав для запекания и закрыть плотно края. Разогреть духовку (температура 200). Поставить туда форму с уткой. Достаточно для приготовления полтора часа. Перед подачей на стол не забудьте извлечь нитки. Яблоки пойдут в качестве гарнира. По этому рецепту птица получается сочная и с румяной корочкой.

Запеченный окорок

На новогоднем столе очень хочется видеть щедрые и богатые угощения. Ведь как его встретишь, так и проведешь. Так почему же отказывать себе в таком шикарном блюде? Запеките окорок по этому рецепту!



Состав:

- | | |
|---------------------------|-----------------------------|
| * 75 мл меда | * окорок весом 2,5-3 кг |
| * 50 мл дижонской горчицы | * 24 гвоздички |
| * 3 веточки петрушки | * 125 мл апельсинового сока |
| * соль, перец | * 75 гр. коричневого сахара |

Приготовление:

Возьмите окорок, промойте его, просушите. Затем натрите солью и красным молотым перцем. Надрежьте ножом жир в виде ромбов или продольными полосками, вставьте гвоздички в надрезы. Выложите окорок в форму, в которой будете его запекать. Ставьте в разогретую до 190 С духовку и займитесь глазурью.

Смешать коричневый сахар, горчицу и мед, апельсиновый сок. Поставить на средний огонь и варить 15 минут, постоянно помешивая. Потом полейте ею окорок и оставьте его в духовке на полчаса. Затем снова полейте глазурью и запекайте еще 2 часа, периодически поливая глазурью. После этого его нужно извлечь из духовки и оставить на 10-15 минут. Теперь можно сервировать: блюдо, на котором будете подавать окорок, украсить зеленью, ломтиками красного апельсина, инжиром, печеными яблоками и т.д.

Запеченный карп в сметанном соусе

Карп - рыба очень вкусная и отлично подходит для праздничного стола. Ее можно подавать с картошкой или овощами, а чтобы она была максимально нежной, сделайте карпа со сметанным соусом по нашему рецепту.



Состав:

- * Карп средний
- * Пучок петрушки
- * Пучок укропа
- * 3-4 зубчика чеснока
- * Молотый перец белый (подойдет и черный молотый)
- * Сметана - 3-4 ст. л.
- * Оливковое масло - 1 ст. л.

Приготовление:

Подготавливаем тушку – карпа разделать, почистить от шелухи, удалить жабры, срезать лишний жир. Можно обрезать хвост и голову, но с ними при подаче блюдо выглядит более нарядно. Зелень мелко порубить. Выдавить через чесночный пресс зубчики чеснока и смешать его с зеленью. Натереть тушку солью и перцем (хорошо взять белый перец, он идеально подходит к рыбе). Вовнутрь засунуть смесь зелени и чеснока. Сметану смешать с оливковым маслом, и этим соусом промазать карпа перед запеканием. Карпа выкладываем на фольгу. Ее предварительно промазываем растительным маслом. Можно сделать подушку из овощей или картошки. Духовку разогреть до 200 градусов и отправить туда рыбу. Ей будет достаточно 40 минут. Наш чудо-карп готов! Подавайте его горячим, пока он особенно нежный.

Картофель, фаршированный сельдью

Простые ингредиенты в этом блюде становятся просто шедевром. Подайте эту картошку на горячее и гости останутся в восторге.



Состав:

- * 8 картофелин
- * филе соленой сельди
- * луковица, петрушка
- * укроп
- * 1 ст. ложка горчицы

Для соуса:

- * 1 ст. ложка горчицы
- * пол ст. ложки лимонного сока
- * пол чайной ложки сахара
- * 2 ст. ложки растительного масла
- * сырой желток

Приготовление:

Филе сельди, луковицу и зелень мелко порубить и смешать с горчицей. Очищенный картофель отварить, у каждой картофелины срезать верхушку, ложкой удалить середину и начинить селёдочным фаршем. Для соуса: желток взбить с лимонным соком до белой пены, продолжая взбивать, тонкой струйкой влить растительное масло, добавить сахар и горчицу, всё перемешать и нагреть. Перед подачей на стол полить картофель соусом.

Куриные ножки в мешочках

Очень оригинальное блюдо из самых простых ингредиентов. Это, наверное, самый просто рецепт запекания курицы, если нужна еще и оригинальность. Тесто можно сделать самим, а можно купить уже готовое, чтобы сэкономить время. Можно экспериментировать с начинкой. К примеру, баклажаны и грибы заменить на сыр.



Состав:

- | | |
|--------------------------|------------------------|
| * Голень куриная - 6 шт | * Лук - 2 шт |
| * Слоеное тесто - 0,5 кг | * Соль |
| * Баклажаны - 4 шт | * Черный молотый перец |
| * Шампиньоны - 350 г | * Подсолнечное масло |

Приготовление:

Мелко порубить лук, грибы и баклажан. Все обжарить на сковороде в небольшом количестве масла до готовности. На это уйдет минут 15. Обжарить куриные ножки со всех сторон, поперчить и посыпать солью. Слоеное тесто раскатать и нарезать на небольшие квадратики. Остатки слепить в небольшие лепешки, сантиметра 3-4 в диаметре. Далее на этот квадратик кладем лепешку, ложку начинки и устанавливаем вертикально куриную ножку. Аккуратно формируем мешочек, сверху фиксируем его ниткой, а косточку, что торчит, прикрываем фольгой, чтобы она не подгорела. Запекать при температуре 190 около 15 минут. Перед подачей снять фольгу и отвязать нитку.

Говядина с пивом и черносливом

Тушеное мясо с черносливом пробовали многие, этот сухофрукт добавляет изысканную кислинку и пикантность, а если взять копченый, то даже легкий привкус дымка. А попробуйте добавить пива, как в этом рецепте, вы будете удивлены богатству вкуса.



Состав:

- | | |
|--|--|
| * 1 кг мякоти говядины | * 1 стакан пива |
| * 2 луковицы | * 2 моркови |
| * 2 зубчика чеснока | * полстакана чернослива без косточек |
| * 1 ст. ложка муки | * 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки |
| * 1 стакан говяжьего бульона | * 2 веточки тимьяна |
| * 2 ст. ложки топленого говяжьего жира | * 2 лавровых листочка |
| | * перец и соль по вкусу. |

Приготовление:

Говядину нарезать небольшими кубиками и жарить, периодически помешивая, до образования румяной корочки. Лук и чеснок мелко нарезать, добавить к мясу и обжаривать. Посыпать мукой, перемешать и ещё жарить 3-4 минуты. Затем влить в бульон пиво, добавить нарезанную кружочками морковь, зелень, лавровые листочки и тимьян. Посолить и поперчить. Тушить под крышкой в духовке около полутора часов при температуре 160 градусов. За 30 минут до окончания тушения добавить чернослив и тушить до готовности. Подавать к столу с зеленью.

Запеченные перепелки с грибами

Мясо перепелки очень нежное, он быстро готовится и прекрасно впитывает маринад. А еще эта птичка всегда на столе выглядит нарядно, так что на Новый год обязательно сделайте порционных перепелок всем гостям.



Состав:

- | | |
|---------------------------------------|--|
| * крупные потрошенные перепелки 4 шт. | * бульон куриный 2,5 стакана |
| * лесные грибы 300 г | * сухой херес 0,5 стакана |
| * масло сливочное 100 г | * мука пшеничная 200 г |
| | * соль и черный молотый перец по вкусу |

Приготовление:

Смешать примерно 4 ст. л. муки с солью и перцем. Перепелок обвалить в этой смеси. Грибы почистить, нарезать небольшими дольками. В сотейнике с толстым дном растопить половину масла. Затем положить грибы и обжаривать на среднем огне, помешивая, 3 мин. Вынуть грибы шумовкой, отставить. Добавить в сотейник оставшееся масло, обжарить в нем перепелок со всех сторон до образования румяной корочки. Всыпать в сотейник 4 ст. л. муки, обжаривать, помешивая, 2 мин. Влить бульон и херес, довести до кипения помешивая, чтобы не образовались комки. Готовить примерно 4 мин. Положить грибы, снять с огня и перемешать. Влить грибную подливку в глубокую жаропрочную форму, погрузить в нее перепелок, поставить в разогретую до 160 °С духовку. Запекать до готовности, 30–40 мин.

Картофельные ватрушки

Ватрушка – вкусная булочка с творожной начинкой. А если поломать шаблон и сделать ее в виде горячего блюда из картошки? Приготовьте это блюдо и удивите гостей за новогодним столом.



Состав:

Для теста:

- * 700 г картофеля
- * 1 ст. ложка пшеничной муки
- * 1 яйцо, соль

Для фарша:

- * 200 г творога
- * Яйцо
- * сахар по вкусу

Приготовление:

Картофель очистить, промыть, отварить в подсоленной воде и пропустить через мясорубку, добавить яйцо и муку. Затем картофельную массу разделить в виде шариков и в центре каждого сделать углубление. Творог тщательно перетереть с яйцом и сахаром, заполнить им углубления, смазать ватрушки яйцом и выпекать в духовке. Подавать ватрушки горячими со сметаной.

САЛАТЫ

Салат «Гранатовый браслет»

Один из классических новогодних салатов, рецепт которого не меняется десятилетиями. И что удивительно, он всегда идет на ура!



Состав:

- | | |
|---------------------------------|-----------------------|
| * 300 г отварного куриного филе | * 50 г грецких орехов |
| * 1 большая луковица | * 1 большой гранат |
| * 3 картофелины | * Майонез |
| * 1 свекла средних размеров | * растительное масло |
| | * соль по вкусу |

Приготовление:

Куриное филе мелко нарезать, обжарить в масле вместе с луком, посолить. Свеклу и картофель отварить, очистить, натереть отдельно на мелкой тёрке. Орехи слегка обжарить в сухой сковороде, измельчить и смешать с тёртой свеклой. Гранат разобрать на зёрна. Выкладывать салат на плоское круглое блюдо горкой, в центр блюда поставить стакан, смазанный снаружи маслом. Продукты уложить слоями, смазывая майонезом: 1-й слой – тёртый картофель, 2-й слой – обжаренное мясо с луком, 3-й – свекла с орехами, 4-й – зёрна граната. Поставить салат на 1 час в холодильник. Перед подачей аккуратно убрать стакан.

Салат «Еловые шишки»

Этот салат настоящее украшение новогоднего стола. Согласитесь, вид очень оригинальный. А на вкус просто объедение.



Состав:

- * 200 г копченой курицы
- * 150-200 г плавленого сыра
- * 3-4 клубня картофеля
- * 3 яйца
- * 1 головка репчатого лука
- * 1 банка консервированной кукурузы
- * орешки (любые)
- * миндаль
- * сосновые ветки или розмарин
- * майонез

Приготовление:

Варим картошку, трем на крупной терке. Аналогично поступаем и с куриными яйцами. Отварную курицу измельчить, можно порезать в виде небольших кубиков. Лук шинкуем достаточно мелко. Чтобы бы не таким горьким, обдаем кипятком. Сыр трем. Орешки рубим мелко и соединяем с сыром. Ингредиенты выкладываем слоями. Лучше для этого использовать плоское блюдо. Каждый скрепляем майонезом. Оформляем в виде двух округлых горок, имитируя форму еловых шишек. Слои должны быть в такой очередности – сначала картофель, потом куриное мясо и лук, затем яйца. В самом конце орехово-сырная смесь. В конце еловые шишки промазать майонезом и украсить миндалем, аккуратно воткнув его.

Шуба в виде рулета

Многим любителям салатов наверняка знаком рецепт селедки под шубой. Это очень вкусное блюдо, которым можно украсить стол в любой праздник. Но многие хозяйки мечтают внести даже в обычные рецепты что-то новое. Именно для них и будет представлена необычная шуба.



Состав:

- | | |
|-------------------------------|--------------------------------|
| * майонез для пропитки салата | * Отварной картофель 2-3 штуки |
| * 1 небольшая селедка | * вареная свекла и морковь |
| * 2 вареных яйца | * соль и лук |

Приготовление:

Овощи, используемые в салате, сварить и хорошо остудить. Разделайте селедку, тщательно убрав все косточки. Порежьте ее на очень мелкие кусочки. Возьмите лук, нарежьте его и хорошо смешайте с селедкой. Почистите все остальные овощи и яйца, натерев их на мелкой терке. Аккуратно выложите свеклу на пищевую пленку. На нее выложите морковь, затем картошку и яйца. Не забудьте о том, что каждый слой нужно солить и пропитывать майонезом. Все собранные слои аккуратно заверните в рулет и уберите в холодное место на несколько часов. После того как салат настоится, его можно украсить и переложить на красивое блюдо. Ваши гости будут очень удивлены такому вкусному и необычному блюду!

Салат «Новогодний венок»

Венок новогодний, как украшение для двери, активно используется в Америке. У нас же его как праздничный атрибут стали воспринимать всего несколько лет назад. И, конечно, хозяйшки не могли не придумать салат в виде этого праздничного украшения. Рецепт можно менять на свой вкус, мы же расскажем самый распространенный его вариант.



Состав:

- * Куриная грудка 700 гр. или куриное филе 600 гр.
- * Лук репчатый 2 шт.
- * Яйцо 4 шт.
- * Перец болгарский 2 шт.
- * Майонез 250 гр.
- * Растительное масло 2 ст.л.
- * Соль

Для украшения:

- * Петрушка или укроп 2 пучка
- * Маслины
- * Красный болгарский перец
- * Морковь отварная

Приготовление:

Для начала нам нужно задать салату форму. Для этого удобно использовать разъемную форму. Возьмите, к примеру, диаметром 20 см. А в центре поставьте широкий стакан.

Готовим курицу, чтобы она оставалась сочной и вкусной. Режем кубиками и укладываем первым слоем. Далее майонез (лучше домашний майонез). Перец помыть и запечь в духовке в течение 15 минут. Далее снимите кожицу. Чтобы это было легче сделать, положите его в целлофановый пакет на несколько минут и плотно закройте. Она потом отходит и быстро снимается. Перец режем квадратиками и формируем из него следующий слой. Далее лук. Его порезать небольшими кубиками и слегка обжарить до слегка золотистого цвета. Остудить и выложить на перец, перемазать майонезом. Вареные яйца – следующий слой. Их либо потереть на крупной терке, либо мелко порубить.

Теперь нужно снять форму, делаем это аккуратно, чтобы не повредить слои. Вынимаем стакан с середины. Получившуюся конструкцию из салата обмазать слоем майонеза – верх и бока.

Весь венок покрыть укропом – нащипайте тонкие перышки и уложите их плотно по всей поверхности, в одну сторону (можно так же взять петрушку). Венок можно украсить лентами из моркови – нарежьте ее очень тонкими полосками. На полоски можно нанести орнамент майонезом. В качестве украшения используйте красный перец и сыр – из них можно вырезать кружочки и звезды. А еще маслины, зеленый горошек, кукурузу. Не ограничивайте фантазию.

Салат в конце нужно отправить на полчаса в холодильник, чтобы он застыл, и все слои скрепились.

Салат "Елочная игрушка"

Мы хорошо знаем и любим обычный салат с крабовыми палочками. Но в такой подаче вы его точно еще не пробовали. Как вам такая елочная игрушка?



Состав:

- * Крабовые палочки
- * Яйца
- * Лук
- * Кукуруза
- * Майонез

Приготовление:

Все порезать, заправить майонезом (лучше, если он будет домашний). Придать форму шара, обмазать смесью майонез + кетчуп, чтобы придать яркий цвет, и украсить. Для украшения - маслины, морковь, горошек, кукуруза, красная икра и майонез. Маслины порезать на тоненькие полосочки. А дальше – на сколько хватит фантазии!

«Оливье» с семгой

Старое доброе «Оливье» до сих пор числится среди хитов праздничного стола и эта популярность вполне заслужена. Тем не менее, стоит попробовать «Оливье», в котором вместо традиционных колбасы или мяса - рыба, особенно хороша в этой роли семга, хотя можно попробовать любую другую рыбу.



Состав:

- * семга — 200 гр
- * лук репчатый — 1 шт
- * лук зеленый яйца — 4 шт.
- * морковь — 1 шт. средних размеров
- * огурцы свежие — 2 шт.
- * огурцы соленые — 1 шт.
- * картофель — 300 гр.
- * петрушка свежая
- * укроп свежий
- * майонез — 2-3 ст. л

Приготовление:

В первую очередь замаринуем репчатый лук. Для этого нашинкуем его тонко, слегка посолим, добавим 1/2 ч.л. сахара, помнем, сложим в чашку и зальем уксусом, лучше яблочным, на полчаса.

Картофель, морковь и яйца отварить, порезать на маленькие изящные кубики и сложить в кастрюлю. Порезать огурцы. Семгу нарезаем небольшими продолговатыми кусочками и последним добавим замаринованный лук.

Заправим майонезом, который лучше сделать самостоятельно. В качестве украшения можно использовать зеленый горошек, выложив из него елочку.

ДЕСЕРТЫ

Торт "Красный бархат"

Торт `Красный бархат` - это торт, которым вы удивите гостей. Это, несомненно, праздничный торт. Яркий, роскошный и бархатный на вкус!



Состав:

Для бисквита:

- * 2 яйца
- * 250 г сахара
- * 250 мл рафинированного растительного масла
- * 250 мл кефира, сметаны или натурального йогурта
- * 2 ч.л. жидкого пищевого красителя (порошковый и гелевый придется добавлять интуитивно)
- * 1 ст.л. какао-порошка
- * 3/4 ч.л. соды
- * 1 /4 ч.л. соли
- * 1 ч.л. ванильного сахара

- * 400 г муки

Для крема:

- * 400 г сливочного сыра
- * 150 г сливочного масла комнатной температуры
- * 400 г сахарной пудры
- * 1 ч.л. ванильного сахара

Для пропитки:

100 мл вишневого компота или аналогичное количество вишневого ликера

Приготовление:

Готовим корж. Для этого кладем в чашу миксера яйца, сахар, ванильный сахар, масло и кефир. Взбиваем до однородности. Добавляем краситель и еще раз взбиваем.

Добавляем просеянную с содой, солью и какао-порошком муку и замешиваем однородное густое тесто.

Кладем тесто в две формы диаметром 21-23 см и ставим в разогретую до 180 градусов духовку. Выпекаем до сухой спички, около 30-35 минут.

Вынимаем из духовки и остужаем.

Пока остывает бисквит, готовим крем. Для этого смешиваем миксером на низкой скорости сливочный сыр и размягченное сливочное масло. Постепенно добавляем сахарную пудру и ванильный сахар, взбиваем до гладкости.

Остывшие коржи пропитываем компотом или ликером. Делаем прослойку из крема, обмазываем бока и верх торта. Если у вас получились коржи с горбиками, срезанные излишки можно измельчить и обсыпать бока торта.

Пряничный домик

Этот десерт и у взрослых, и детей ассоциируется со сказкой и волшебством. Если вы не хотите готовить стандартные новогодние пряники, удивите семью таким произведением искусства.



Состав:

Тесто

- * мед - 500 г
- * масло сливочное - 250 г
- * сахар - 350 г
- * яйца - 3 шт.
- * молоко - 1/3 стакана
- * сода - 1 ч.л.
- * соль - 1/2 ч.л.
- * мука ржаная - 500 г
- * мука пшеничная - 600 г
- * пряности: всего около 2-х ч.л. - молотые корица, гвоздика, имбирь, мускатный орех, кардамон, ванилин

Глазурь

- * 150 г сахарной пудры
- * 1 сырой белок
- * 1 десертная ложка лимонного сока.

Приготовление:

Варим сироп – сахар соединяем с 0,5 стакана воды. Масло растапливаем на водяной бане, добавляем туда мед. Чтобы насытить муку кислородом, просеиваем ее через сито. Затем добавляем соду и соль, всыпаем все пряности. В получившуюся муку аккуратно вливаем сахарный сироп и масляно-медовую смесь. Вымешиваем до однородной массы. Удобно это делать миксером с насадкой-крючком для теста. Даем тесту хорошо остыть и вливаем молоко и яйца. Вымешиваем. Тесто обворачиваем пищевой пленкой, ждем, пока полностью остынет, и отправляем в холодильник минимум на сутки, а лучше на двое. Есть мнение, что пряничное тесто вообще должно вызревать 12 дней. Можете поэкспериментировать. По истечении указанного времени тесто раскатывается в пласт, толщиной 2-3,5 см. Из него вырезаются детали домика – стены, крыша. Сделайте заготовку из картона, чтобы не ошибиться с размерами. Не забывайте прорезать окна и двери.

На выпекание уйдет около 20 минут, но стоит следить, так как для более мелких деталей надо меньше времени. Выпекать лучше на пергаментной бумаге. Когда детали испекутся, с ними нужно быть аккуратнее, так как коржики очень мягкие. Пока не застыли, подравняйте их ножом согласно заготовок.

Для склейки деталей использовать глазурь. Для ее приготовления 150 г сахарной пудры соединить с 1 белком и лимонный сок (1 десертная ложка). Все это взбить венчиком. Этой же глазурью украшаем домик – рисуем узоры на крыше и стенах. Если у вас нет для этого специального кондитерского пакета, можно взять обычный офисный файл, отрезать самый уголок и сложить в него глазурь. Так удобно рисовать тонкие линии. Нарисованным узорам даем достаточно времени застыть.

Пока застывает склейка, детали можно временно скрепить булавками. Полностью конструкция высохнет через 5 часов. В качестве декора можно использовать мелкие конфеты и печенье, кондитерский декор.

Кексы «Клубничная елочка»

Этот рецепт очень понравится детям, да и взрослые будут от него в восторге. Какой новый год без елки? Маленькие елочки-кексы украсят стол и станут отличным десертом.



Состав:

Крем

- * 250 гр. масла сливочного
- * 500 гр. сахарной пудры
- * 5-8 ложек столовых молока
- * сахар ванильный
- * соль
- * зеленый пищевой краситель

Кексы

- * 3 стакана муки
- * 1,5-2 стакана сахара
- * 2 стакана воды
- * 6 ложек столовых какао
- * 1,5 ложки столовые уксуса

- * 1,5-2 ложки чайные соды
- * 3-4 ложки столовые уксуса масла растительного
- * ванильный сахар
- * соль

Украшение и начинка

- * Клубника
- * Драже
- * Фрукты

Приготовление:

Все ингредиенты для теста смешиваем, соду гасим уксусом и выпекаем кексы. В идеале делать это в маленьких формочках, чтобы кексы были совсем маленькие и низенькие. Но сама форма не важна, берите, какая есть. Главное потом нарезать на порционные кусочки под каждую елочку. Можно выпечь корж-основу, и из нее небольшим стаканчиком или широкой рюмочкой выдавить кружочки. Взбить из ингредиентов крем. На каждый кексик установить по одной крупной клубнике. Крем сложить в кулинарный мешочек (можно его заменить на обычный офисный файл, отрезав от него маленький уголок) и при его помощи задекорировать клубнику, придав ей вид елочки. Елочку украшаем мелкими конфетами, кусочками шоколада, драже или сухофруктов.

Елочки из бисквита под сахарной пудрой

Простые и быстрые рецепты, новогодние десерты - все это залог яркого и незабываемого торжества в канун нового года!



Состав:

Бисквит:

- * 100 г молотого миндаля
- * 75 г сахара
- * 25 г крахмала
- * 25 г муки
- * 3 яйца
- * 1 щепотка соли

Оформление:

- * 100 г фисташек
- * 100 г белого шоколада

Глазурь:

- * 3 ст. л. сахарной пудры

- * 1 ч. л. сока лимона
- * сахарная пудра для снежных шапочек

Приготовление:

Из пергаментной бумаги для выпечки вырезаются круги диаметром 20 см каждый. Каждый круг разрезается до середины. Далее формируются конусы с помощью скрепок. Каждый конус помещается в стакан острым углом вниз. Белки отдельно от желтков взбиваются до образования пены. Затем добавляются соль, сахар и желтки. В яичную основу добавляются мука, крахмал и молотый миндаль. Полученная смесь пропорционально распределяется по бумажным конусам с помощью кондитерского шприца. Духовка нагревается до 180 градусов. Тесто в конусах запекается до 20 минут. Бумага удаляется, острые уголки конусов срезаются ножом для устойчивости. Каждый бисквит обмазывается растопленным шоколадом с помощью кисти, панируется в измельченных фисташках и украшается капельками варенья. Затем поливается смесью из лимонного сока и сахарной пудры. Каждая бисквитная “елочка” украшается шапочкой из сахарной пудры.

Клубничный торт «Дедушки морозы»

Ваши гости на новогодней вечеринке будут в восторге от такого торта! Он приятен и на вкус, и украшен красиво. Маленькие клубничные деды Морозы вызовут улыбку и у детей, и у взрослых!



Состав:

- * 6 яиц,
- * 175 грамм сахара,
- * 225 грамм муки,
- * 1,5 чайной ложки разрыхлителя
- * 1 столовая ложка масла
- * 1/2 пакетика ванильного сахара,
- * 150 мл воды,
- * 50 мл водки,
- * несколько капель лимонной эссенции,
- * 1 литр жирной сметаны,

- * 250 грамм маскарпоне
- * лимонный ароматизатор,
- * сахарная пудра по вкусу,
- * баночка клубничного варенья,
- * 300 грамм клубники,
- * кулинарный бисер,
- * листья мяты для украшения,
- * сливочное масло для смазывания формы,
- * панировочные сухари

Приготовление:

Белки влейте в миску и взбейте их максимально с щепоткой соли. В конце взбивания постепенно добавьте сахар и ванильный сахар. Затем добавьте одно яйцо и масло, смешивая на самой маленькой скорости миксера. Постепенно добавляйте муку, разрыхлитель и аккуратно перемешайте ложкой. Массу переложите на смазанную сливочным маслом и посыпанную сухарями форму для выпечки (18 см в диаметре). Выпекайте при температуре 180 градусов около получаса. После охлаждения торт разрежьте на 3 части. Смешайте воду с водкой и лимонным ароматизатором.

Взбейте сметану до плотного состояния, смешайте с маскарпоне, лимонным ароматизатором и добавьте сахарную пудру по вкусу.

Первый корж уложите на блюдо, смажьте клубничным вареньем, а сверху – четвертой частью крема. Второй корж уложите на первый и смажьте аналогичным образом. Положите сверху третий корж и смажьте его кремом.

Клубнику помойте и высушите. Обрежьте кончик клубники, на оставшуюся часть клубники выдавите немного крема и прикройте срезанным кончиком. Добавьте дедам Морозам глазки из бисера. Уложите красиво клубничных дедов Морозов на торте, который можно дополнительно украсить бисером и кусочками мяты.

Веселого Нового года! Приятного аппетита!

Миндальные трубочки

Это очень вкусный десерт – хрустящие вафли, нежный крем, тонкий миндальный аромат... Ваши гости будут в восторге!



Состав:

Тесто

- * 500 г муки
- * 150 г сливочного масла
- * 250 г сметаны

Декор

- * сахарная пудра
- * взбитые сливки

Начинка

- * 225 г сахара
- * 225 г очищенного, измельчённого миндаля
- * 3 г корицы
- * 50 г мёда

Приготовление:

Сливочное масло растирать в течение 15 минут, затем добавить в него сметану и перемешать. Постепенно всыпать половину муки и замесить тесто, выложить его на стол, добавить оставшуюся муку и месить 7-10 минут.

Приготовить начинку: миндаль смешать с сахаром, корицей, мёдом.

Тесто разделить на кусочки весом по 50 г, раскатать на полоски так, чтобы один конец был несколько расширен, сверху смазать маслом. На каждую полоску выложить около 30 г начинки и свернуть тесто трубочкой, начиная с широкого конца. Трубочки уложить на противень, смазанный маслом и выпекать 25-30 минут в разогретой духовке. Готовые трубочки посыпать сахарной пудрой, края украсить взбитыми сливками.

Печенье "Орешки"

Печенье орешек — любимое лакомство детей и взрослых. У печенья орешек неординарный вид и нежная начинка внутри. И это один из лучших вариантов тематического десерта на Новый год.



Состав:

- * 3 яйца
- * 1/2 стакана сахара
- * 250 г маргарина
- * 3 стакана муки
- * 1/2 ч. л. соли
- * 1/2 ч. л. соды

Начинка:

- * 1 банка вареного сгущенного молока
- * крошка от испеченных орешков (срезаем лишнее)
- * орехи

Приготовление:

Три яйца разделить на белки и желтки, белки пока убрать в холодильник. Три желтка растереть с 0,5 стакана сахара до бела. Растопить пачку маргарина до кремообразного состояния, добавить 3 стакана муки. Тесто будет очень густое. Добавить растертые с сахаром желтки, перемешать. Достать 3 белка, добавить к ним 0,5 чайной ложки соли, взбить в крепкую пену. Добавить в тесто. Тесто станет густоватое и липкое. В столовую ложку всыпать 0,5 чайной ложки соды, погасить столовым уксусом, добавить в тесто. Класть тесто понемногу в ячейки (сильно поднимается) и выпекать. Потом начинить орешки вареной сгущенкой, перемешанной с получившимися при вырезании крошками и толчеными орехами.

НАПИТКИ

Глинтвейн – 3 лучших варианта

Сложно назвать более зимний согревающий алкогольный коктейль. Он создает дружескую обстановку и прекрасно идет в любой компании.

Глинтвейн классический



Состав:

- * 750 гр. красного сухого вина
- * 1/4 стакана воды
- * 1 ст. ложка сахара
- * 6 бутонов гвоздики
- * Тертый мускатный орех (щепотка)
- * Корица (желательно пару палочек или перетереть на мельнице одну)

Приготовление:

Залить водой гвоздику и орех, кипятить 1 минуту. Снять с огня, 10 мин. дать настояться. В вино добавить сахар, подогреть, не доводя до кипения. Вылить настой пряностей в горячее вино.

Апельсиновый глинтвейн

Состав:

- * 500 гр. красного портвейна
- * 5 ломтиков лимона
- * 5 ст. ложек апельсинового ликера
- * тертый мускатный орех, корица, 3-4 звездочки бадьяна.

Приготовление:

Портвейн подогреть. Добавить пряности и ликер, перемешать. При подаче в каждую чашку положить ломтик лимона.

Белый глинтвейн



Состав:

- * 750 гр. белого сухого вина
- * 100 гр. Сахара
- * 0,5 стакана воды
- * 1 лимон
- * корица, гвоздика

Приготовление:

Лимон порезать ломтиками, залить водой, добавить пряности, сахар, довести до кипения. Добавить вино, подогреть.

Домашний ликер «Бейлиз»

Речь не идет о приготовлении настоящего ликера "Бейлиз" - его формула секрет, и никто не имеет права ее копировать. Но сделать вкусный и сладкий ликер в домашних условиях можно, его рецепт очень прост, а результат, возможно, в некоторых аспектах будет даже лучше оригинала.



Состав:

- * Водка - 200 г
- * Сгущенка – одна банка
- * Четыре яичных желтка
- * Кофе растворимый – 1 ст.л.
- * Сахар ванильный – 2 ст.л.
- * Сливки – 400 мл (жирность 20%)

Приготовление:

Для начала нужно смешать миксером сгущенку, ванильный сахар и яичные желтки. Затем в полученную массу добавляем растворимый кофе и снова перемешиваем миксером до полного растворения кофейных гранул. Добавляем сливки, если они окажутся слишком жирными - можно их разбавить молоком. Теперь самое главное: нужно добавить водку, но не переборщить с количеством. Тут, как говорится, на вкус и цвет... кто-то любит ликеры покрепче, кто-то послабее, с не столь выраженным алкогольным привкусом. Экспериментируйте. Найдете идеальный рецепт - может написать здесь в комментариях, многие вам скажут спасибо! Кстати, рекомендую готовый ликер немного подержать в холодильнике, так он приобретет более мягкий вкус.

Домашний цитрусовый лимонад

Это вам не липкий химический газированный лимонад в бутылках, который так вреден детям, да и взрослым. Это настоящий домашний лимонад, который намного вкуснее и, конечно, полезнее.



Состав:

- * 2,5 л минеральной воды без газа или бутилированной воды
- * 3–4 больших лимона
- * сок 2 больших розовых грейпфрутов
- * 1,5–2 стакана коричневого сахара
- * половина небольшого пучка мяты (только листья)

Приготовление:

Тщательно промойте лимоны щеткой, нарежьте произвольно и слегка измельчите в блендере. Приготовьте сироп: налейте в небольшую кастрюлю 2 стакана воды, всыпьте 1,5 стакана сахара, поставьте на маленький огонь и варите сироп, помешивая, пока сахар не растворится. Залейте измельченные лимоны подготовленной водой – только не нагревайте ее, в противном случае напиток будет горчить. Добавьте сироп и поставьте на 8–10 ч в холодильник. После этого достаньте лимонадную заготовку и процедите через мелкое сито. Добавьте свежесжатый грейпфрутовый сок. Проверьте, хватает ли сахара, если нет, добавьте еще сиропа или мед. Налейте готовый лимонад в кувшин, добавьте листики мяты и уберите в холодильник до использования.

Коктейль «Новогодний»

С каким алкогольным напитком у вас ассоциируется Новый год? Конечно, шампанское! Каждый год под бой курантов мы открываем именно такую бутылочку. Но можно проявить оригинальность и выпить не просто шампанского, а приятный коктейль на его основе.



Состав:

- * Сок трёх апельсинов
- * 500 г сахара
- * 500 мл белого сухого вина
- * 1 ст. ложка апельсиновой цедры
- * 500 мл шампанского, 250 мл яблочного сока

Приготовление:

Смешать сахар с соком, сухим вином, цедрой. Поставить в холодильник на три часа. Затем процедить, влить шампанское и яблочный сок.

Морс из клюквы с цитрусовыми

Этот освежающий напиток не только хорошо утоляет жажду и положительно влияет на пищеварение (а за сытным столом это очень важно), но и взбодрит свежестью заскучавшую кампанию. Приготовьте его вместо покупных пакетированных соков, на этой уйдет совершенно немного времени.



Состав:

- | | |
|----------------|------------------------------|
| * 200 г клюквы | * 150 г коричневого сахара |
| * 1 лайм | * любые фрукты для украшения |
| * 1 лимон | |
| * 1 апельсин | * лед |

Приготовление:

Из сахара заранее сварите сироп, добавив воды в соотношении 1:1, остудите. В блендере измельчите клюкву, процедите через сито и тщательно отожмите. Все цитрусовые вымойте щеткой, нарежьте произвольно. Положите цитрусовые и клюквенное пюре в графин, влейте сироп и потолките пестиком. Добавьте лед фраппе (измельченный в блендере), дайте немного постоять и подавайте.

Народные способы лечения похмелья

Если ваше утро после бурного веселья омрачено похмельным синдромом, то воспользуйтесь рекомендациями, которые до вас уже опробованы многими людьми. Выберите один или несколько способов из предложенных. Комплекс мероприятий, который подойдет именно для вашего организма, станет вашим спасением на все случаи жизни. Итак, как же советует избавляться от похмелья народная медицина?



1. Старайтесь употреблять как можно больше жидкости, ведь под воздействием алкоголя ваш организм обезвожен. На восстановление баланса веществ в организме положительно влияют напитки, содержащие витамин С.

Это может быть морс или отвар шиповника. Можно просто в воде, желательно минеральной, растворить небольшое количество лимонного сока. Самой популярной жидкостью при похмелье является огуречный рассол.

Употребление такого средства вполне оправдано, ведь оно нормализует водно-солевой баланс.

Кроме этого, хорошо помогают кисломолочные продукты, например, кефир или ряженка. Постоянное поступление жидкости в организм улучшит ваше кровообращение, что поспособствует быстрейшему выведению токсических веществ.



2. Облегчить ваше состояние может и фруктовый сок из яблок, апельсин или гранатов. В этих напитках содержится большое количество фруктозы. Она-то и поможет быстрее нейтрализовать алкоголь в организме. Такими же свойствами обладает и мед. Поэтому несколько ложечек этого сладкого средства точно не будут для вас лишними.

3. Спирт оказывает огромное раздражающее действие на весь желудочно-кишечный тракт. Восстановить нормальную работу пищеварительной системы поможет кружечка бульона. При этом совсем необязательно стоять у плиты и варить мясо. Можно просто растворить в горячей воде кубик, который наверняка имеется среди домашних приправ.

4. Крепкий кофе или чай с лимоном улучшат кровообращение и помогут вам восстановить свои силы. При этом напиток должен быть обязательно сладким. Однако если вы почувствуете, что ваше состояние от такой жидкости ухудшается, то лучше сразу отказаться от нее.

5. Разбейте в кружку одно яйцо, добавьте пару капель уксуса, чуть-чуть соли и перца. Все это тщательно перемешайте и выпейте залпом. Вместо

перца можно применить небольшое количество кетчупа или томатного сока. Такой способ помогает очень многим людям.

6. Можно в горячее молоко добавить немного касторового масла. После того, как напиток немного остынет, его следует также выпить залпом.

7. Квашеная капуста или кружечка хлебного кваса наутро после праздника будут способствовать восстановлению баланса минеральных веществ в организме и, соответственно, облегчению вашего состояния.

8. Большинство любителей выпить скажут вам, что лучшим средством от похмелья является употребление с самого утра алкоголя. Опохмелившись, можно моментально почувствовать облегчение. Это объясняется тем, что алкоголь является прекрасным анальгетиком. Однако от такого способа лечения токсических веществ в вашем организме станет еще больше. Последствия могут оказаться самыми плачевными. Поэтому если уж вы не можете терпеть боль, то лучше выпейте пару глотков пива, но не больше.

Таким образом, похмелье – это не просто последствия веселого вечера. Это, в первую очередь, сигнал вашего организма о том, что количество алкоголя, которое вы выпили, неприемлемо. Поэтому лучше, если вы будете себя контролировать и не пить все, что стоит на столе. Тогда похмельный синдром вам не страшен.

