

УДК 641/642
ББК 36.991
С30



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

Фотографии *В. С. Водяницкого*

Дизайнер обложки *Юлия Демидова*

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

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



ВВЕДЕНИЕ

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

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

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

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





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

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

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

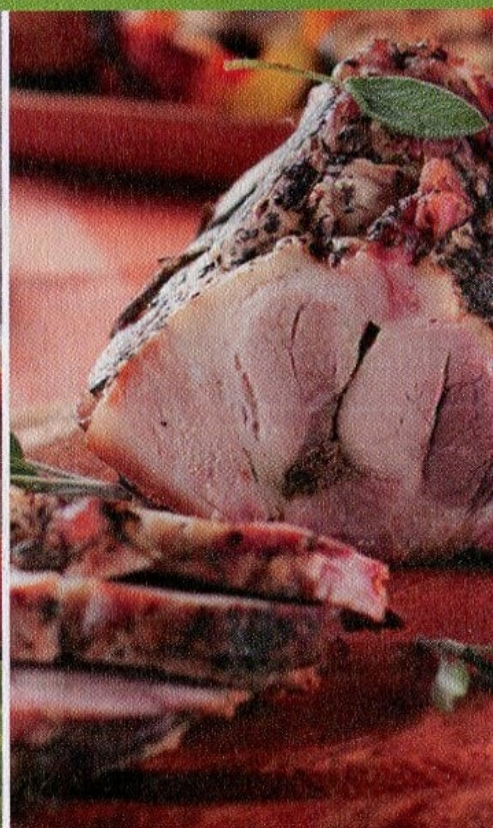
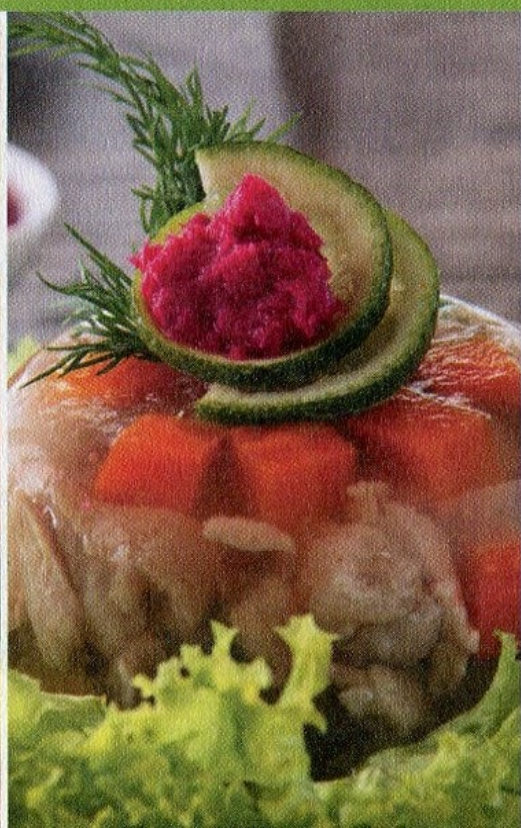
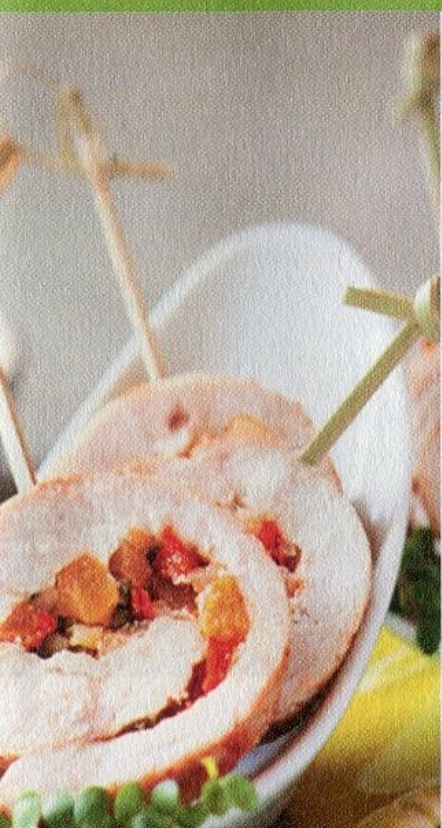
В этой книге представлены рецепты праздничных блюд со свининой, говядиной, бараниной, мясом птицы, рыбой и морепродуктами, а также некоторых гарниров к ним. Кроме того, на иллюстрациях показаны простые украшения, варианты подачи и т. д.

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





ЗАКУСКИ И САЛАТЫ



ЗАЛИВНОЕ С КУРИЦЕЙ И МОРКОВЬЮ

«Варка на пару»

«Варка»

6 часов

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

Для украшения

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

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

Совет

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



ЗАКУСКА ИЗ ЛУМАКОНИ



«Паста»

«Варка»

50 минут

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

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

КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ СЫРОМ

«Выпечка»

90 минут

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



- 1 Картофель очистить, разрезать каждый клубень пополам, удалить часть мякоти.
- 2 Ветчину мелко нарезать, сыр натереть на мелкой терке, чеснок пропустить через чеснокодавилку.
- 3 Смешать чеснок и сыр с майонезом.
- 4 Картофель посолить, нафаршировать ветчиной и сырной массой, выложить
- 5 в чашу мультиварки, смазанную растительным маслом, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 50 минут.
- 5 Готовый фаршированный картофель выложить на блюдо и украсить веточками петрушки. Подать к нему сметану с измельченным зеленым луком.



БАКЛАЖАНЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ТВОРОГОМ



«Выпечка»

80 минут

- 400 г баклажанов
 - 300 г творога
 - 200 г сыра твердых сортов
 - 2 яйца
 - 3 зубчика чеснока
 - 50 мл растительного масла
 - Зелень укропа и кинзы, черный молотый перец и соль по вкусу
- Для украшения**
- Зелень базилика

1 Творог измельчить, смешать с тертым сыром, чесноком, пропущенным через чеснокодавилку, яйцами и рубленой зеленью укропа и кинзы, добавить черный молотый перец и соль, перемешать.

2 Баклажаны нарезать тонкими ломтиками, залить подсоленной водой на 15 минут. На каждый ломтик баклажана вы-

ложить немного творожной массы, свернуть трубочкой и скрепить с помощью шпажек. Выложить баклажаны в чашу мультиварки с растительным маслом, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 30 минут. Перед подачей на стол баклажаны украсить листьями базилика.

БАКЛАЖАНЫ С ФАРШЕМ

«Выпечка»

80 минут

- 400 г баклажанов
 - 300 г свиного фарша
 - 100 г помидоров
 - 100 г репчатого лука
 - 50 г сыра твердых сортов
 - 50 г томатной пасты
 - 80 мл растительного масла
 - Черный молотый перец и соль по вкусу
- Для украшения**
- Зелень укропа и листья рукколы

1 Баклажаны разрезать вдоль, удалить часть мякоти, залить подсоленной водой на 15 минут, затем промыть и обсушить.

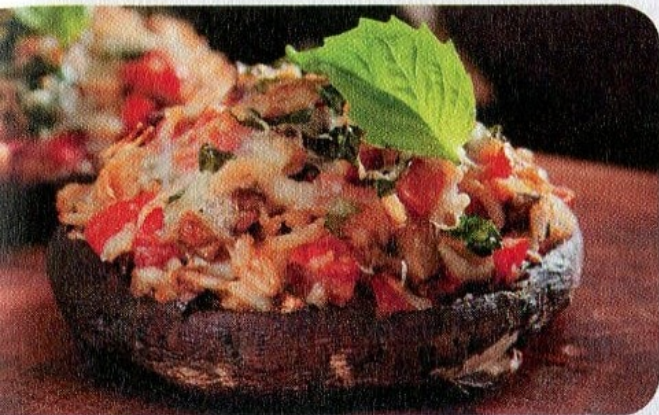
2 Помидоры, лук и мякоть баклажанов измельчить. Выложить их в чашу мультиварки с растительным маслом (50 мл) вместе с мясным фаршем, добавить томатную пасту, молотый перец и соль, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 10 минут.



3 Нафаршировать половинки баклажанов готовой начинкой, посыпать тертым сыром, поместить в чашу мультиварки с оставшимся растительным маслом и готовить в прежнем режиме 20 минут. Готовые баклажаны посыпать рубленой зеленью укропа и украсить листьями рукколы.



ШАМПИньОНЫ ФАРШИРОВАННЫЕ



«Выпечка»

70 минут

- 500 г крупных шампиньонов
 - 100 г репчатого лука
 - 50 г риса
 - 200 г сладкого перца
 - 100 г отварного мяса
 - 100 г сыра твердых сортов
 - 30 мл растительного масла
 - Соль по вкусу
- Для украшения**
- Листья базилика

- 1 Грибы промыть, срезать ножки, удалить часть мякоти из шляпок и измельчить ее.
- 2 Сладкий перец мелко нарезать, лук нашинковать, рис отварить до полуготовности, мясо нарезать мелкими кубиками.
- 3 Смешать подготовленные ингредиенты, посолить, нафаршировать полученной массой грибы, посыпать тертым сыром. Выложить грибы в чашу мультиварки, смазанную растительным маслом, выбрать режим «Выпечка» и выставить таймер на 20 минут.
- 4 Готовые грибы разложить по порционным тарелкам и украсить листьями базилика.

РУЛЕТ ИЗ СВИНИНЫ СО СПЕЦИЯМИ

«Тушение»

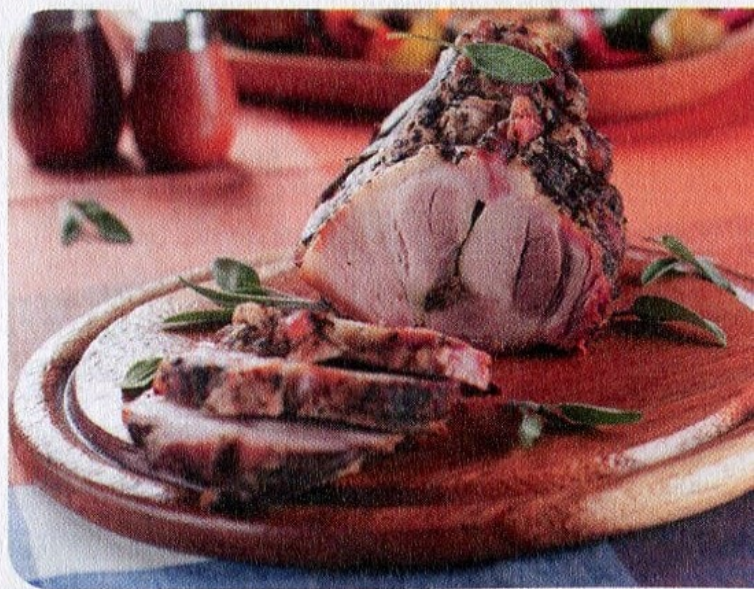
13 часов

- 1,4 кг свиной грудинки
- 4 зубчика чеснока
- 50 мл оливкового масла
- 900 мл воды
- Смесь перцев, приправа для мяса и соль по вкусу

Для украшения

- Листья шалфея

- 1 Смесь перцев истолочь, соединить с приправой для мяса, солью, пропущенным через чеснокодавилку чесноком и тщательно растереть в ступке. Добавить масло и хорошо перемешать.
- 2 Подготовленным соусом натереть мясо, свернуть его в рулет, перевязать кулинарной нитью, поместить в рукав для выпечки и оставить в холодильнике на 9 часов.
- 3 Мясо в рукаве выложить в чашу мультиварки, влить воду, сделать несколько



проколов, выбрать режим «Тушение» и установить таймер на 2,5 часа.

- 4 Готовое блюдо охладить сначала при комнатной температуре, а затем в холодильнике. Рулет нарезать порционными кусками и украсить листьями шалфея.



РУЛЕТ ИЗ ГОВЯДИНЫ

«Выпечка»

150 минут



- 1,8—2 кг мякоти говядины
- 40 мл растительного масла
- Веточки розмарина, черный молотый перец и соль по вкусу

Для начинки

- 50 г фундука
- 35 г зелени петрушки
- 15 г имбиря

Для украшения

- Шнитт-лук
- Зелень петрушки

- 1 Мясо натереть смесью соли, перца и масла, накрыть пищевой пленкой и оставить в холодильнике на 30 минут. Зелень петрушки нарубить. Фундук измельчить с помощью кофемолки. Имбирь натереть на крупной терке. Подготовленные ингредиенты соединить и тщательно перемешать.
- 2 Полученную массу выложить на мясо, свернуть его в рулет и перевязать кулинарной нитью вместе с веточками розмарина. Изделие поместить в чашу и готовить в режиме «Выпечка» в течение 1,5 часа. Рулет оставить при комнатной температуре на 20 минут, после чего нарезать порционными кусками, украсить шнитт-луком и зеленью петрушки.

«Выпечка»

«Жарка»

80 минут

- 400 г филе курицы
 - 100 г копченого бекона
 - 100 г ветчины
 - 100 г сыра твердых сортов
 - 20 мл растительного масла
 - Черный молотый перец, чеснок,
- отварная морковь, зелень укропа и соль по вкусу

Для украшения

- Острый перец
- Зелень базилика
- Зеленый лук

- 1 Куриное филе нарезать пластинками, слегка отбить, обсушить, посолить и поперчить. Ветчину нарубить, сыр и морковь натереть на крупной терке, укроп и чеснок измельчить.
- 2 Бекон нарезать тонкими полосками. На каждое филе выложить немного ветчины, сыра, моркови, укропа с чесноком, завернуть в рулетики, обернуть полосками бекона и закрепить деревянными зубочистками.

КУРИНЫЕ РУЛЕТИКИ



- 3 Чашу мультиварки смазать растительным маслом, выложить в нее подготовленные рулетики, выбрать режим «Жарка» и жарить их с каждой стороны по 5 минут, далее выбрать режим «Выпечка», влить немного воды и установить таймер на 30 минут. После сигнала о готовности выложить рулетики на тарелку, украсить колечками острого перца, зеленью базилика и перышками зеленого лука.



РУЛЕТКИ ИЗ КУРИНОЙ ГРУДКИ С ТЫКВОЙ



«Выпечка»

«Тушение»

80 минут

- 800 г куриной грудки без кожи
- Растительное масло, черный молотый перец и соль по вкусу

Для панировки

- 2 яйца
- Мука
- Панировочные сухари
- Прованские травы

Для начинки

- 200 г тыквы
- 200 г сладкого перца
- Соль по вкусу

Для украшения

- Зелень кресс-салата

1 Нарезать тыкву и сладкий перец мелкими кубиками, посолить и перемешать.

2 Взбить яйца с прованскими травами.

3 Отбить филе деревянным молотком, натереть с обеих сторон солью и перцем. Равномерно распределить по поверхности мяса начинку, свернуть рулетом, обвалять в муке, обмакнуть в яичную смесь, запанировать в сухарях.

4 Налить в чашу мультиварки растительное масло, установить режим «Выпечка» на 10 минут, обжарить рулеты до образования румяной корочки со всех сторон. Затем включить режим «Тушение» на 30 минут.

5 Подать рулеты, предварительно разрезав их на ломтики и украсив кресс-салатом.

РУЛЕТКИ ИЗ КУРИНОЙ ГРУДКИ С СЫРОМ

«Выпечка»

90 минут

1 Натереть сыр на терке, пропустить чеснок через чеснокодавилку.

2 Нарезать мясо порционными кусками, тщательно отбить, посыпать сыром, чесноком, орегано, розмарином, свернуть рулетом, натереть солью и перцем, скрепить шпажками.

3 Налить в чашу мультиварки растительное масло, выложить рулеты, установить режим «Выпечка» на 40 минут. За 15 минут до звукового сигнала перевернуть изделия на другую сторону.

4 Подать куриные рулетики, украсив розмарином.

- 1 кг куриной грудки
- 150 г сыра твердых сортов
- 50 г чеснока
- Растительное масло, орегано, розмарин,

молотый черный и красный перец, соль по вкусу

Для украшения

- Веточки розмарина

