

ВАЛЕНТИНА ИЛЪЯНКОВА И АЛЕКСАНДР КОРЕНЮГИН



КУХНЯ СССР
ДЕТСКИЕ
ПРАЗДНИКИ.
ФУРШЕТ



12+

Валентина Ильянкова

**Кухня СССР. Детские
праздники. Фуршет**

«ЛитРес: Самиздат»

2017

Ильянкова В. М.

Кухня СССР. Детские праздники. Фуршет / В. М. Ильянкова —
«ЛитРес: Самиздат», 2017

Книга «Детские праздники. Фуршет» предлагает меню праздничного стола в день рождения детей по сезонам года. Ассортимент продуктов подобран с учетом их наличия в торговой сети в данный сезон и вполне доступен по цене. Дополнительно в книге предложено около 50 рецептов фуршетного закусочного стола, что позволит организовать не только праздничный детский стол, но и вечеринку по любому поводу с учетом вкусов всех членов семьи.

© Ильянкова В. М., 2017
© ЛитРес: Самиздат, 2017

Автор фотографий Валентина Михайловна Ильянкова



2006-2018

Предисловие

Детские праздники, особенно, если это день рождения, удаются и запоминаются при условии их тщательной подготовки.





Продукты для приготовления праздничных блюд выбирают самые свежие и доброкачественные. Блюда готовят, и тем более, заправляют незадолго до подачи на стол. В заправках магазинный майонез лучше не использовать, а если без него блюдо теряет вкус, то тогда нежирный майонез можно приготовить дома. И вообще с пряной зеленью и другими острыми приправами нужно соблюдать осторожность, даже при условии, что ваши дети к ним относятся терпимо. Лучше сервировать блюда порционно. Удобны в использовании и нарезки, выложенные на блюдо.





Помещение, где будет проходить детский праздник, по возможности, нужно освободить от вещей, высвободить пространство для проведения игр, клоунады или других запланированных мероприятий. Цветы в дни детских праздников должны обязательно присутствовать, но лучше их разместить на отдельных столиках, подоконниках или в навесных кашпо. И не забудьте о фотографиях и видеосъемках – это то, что сохранится в архиве семьи для следующих поколений.

Бульбяники – пирожки

800 гр картофеля, 2 яйца, 2 столовые ложки муки, 1 чайная ложка крахмала, 200 гр филе индейки, 2 луковицы шалот, стебель зеленого лука, 2 зубчика чеснока, около 40 гр топленого масла, 150 мл сливок, по 1 столовой ложке майонеза и сметаны, соль, пряности по вкусу, 200 мл готового соуса из красной смородины, веточки с ягодами.



Репчатый лук и чеснок очистить, нарезать. Мясо нарезать, вместе с луком шалот и 1 зубчиком чеснока пропустить через мясорубку, посолить, приправить пряностями, вымешать,

добавить рубленый зеленый лук, сформовать небольшие котлетки. Картофель очистить, натереть на терке для картофеля (мелкой), откинуть на сито. К отжато-му картофелю добавить взбитые с солью яйца, крахмал, муку, рубленый зубчик чеснока, соль (можно пряности), вымесить эластичное тесто. Разогреть в сковороде топленое масло, выложить ложкой блины из картофельного теста. На каждый блин положить котлетку из мяса, сверху прикрыть картофельным тестом. Жарить пирожки с двух сторон до румяной корочки. Пирожки уложить ребром в небольшой сотейник. Смешать сливки со сметаной и майонезом, залить пирожки. Сотейник накрыть крышкой и поставить на 20-30 минут на подставку (соус должен полностью впитаться пирожками). Пирожки разложить на порционные тарелки. Соус подать отдельно.

День рождения – зима **Закуски**

Ассорти заливное

По ½ красного и желтого сладкого перца, 150 гр отварного телячьего языка, по 100 гр отварных очищенных мелких креветок и филе манго, 2 зубчика чеснока, по 2 столовые ложки желатина и сока лимона, 250 мл бульона (овощного, куриного или мясного) или воды, 150-200 мл натурального ягодного или фруктового сока, до одной столовой ложки сахарной пудры, щепотка шафрана (если сок насыщенного цвета, то можно его шафраном не подкрашивать), соль.



Перец запечь, очистить от кожи и семян, отцедить от выделившегося масляного сока (тщательно). Нарезать тонкими длинными или короткими полосками. Чеснок очистить, мелко нарубить, половину добавить в перец, перемешать, через несколько минут снова отцедить образовавшийся сок.

Одну столовую ложку желатина размочить в соке, добавить столовую ложку сока лимона, соль, сахарную пудру по вкусу, греть на водяной бане до полного растворения соли, сахарной пудры и желатина. Перец разложить в небольшие формочки (можно использовать коробочки от мягкого сыра или йогурта). Залить приготовленным желе из сока, остудить в холодильнике до полного застывания. Манго и язык нарезать тонкой соломкой, посыпать оставшимся чесноком, добавить креветки (обязательно удалить остатки пищевода по спинке, после чего про-

мыть креветки в кипятке), перемешать. Разложить ассорти в формочки на застывший слой перца в желе. Размочить оставшийся желатин в бульоне, добавить соль, сахарную пудру, сок лимона. Бульон греть на водяной бане до полного растворения ингредиентов (не кипятить). Желе остудить до теплого состояния, залить ассорти, выдержать в холодильнике до полного застывания. Застывшее ассорти опрокинуть в креманки или на подставки.

Закуска из телячьей печени и ананаса



400 гр телячьей печени, 200 мл молока, 300 гр очищенного ананаса, по 200 гр грейпфрута и апельсина, 2 столовые ложки топленого коровьего масла, по 1 столовой ложке (без верха) сахарной пудры и белых хлебных крошек, 1 чайная ложка винного уксуса, щепотка молотого имбиря, кусочек коры коричневого дерева, до 200 мл воды, веточки свежей зелени укропа.

Печенку очистить от пленок и остатков желчных протоков, залить подсоленным молоком, вымачивать в прохладном месте около 2-х часов, промыть. Печенку целым куском отварить на пару (около 30-40 минут), нарезать полосками. Филе ананаса нарезать ломтиками. Из грейпфрута и апельсина отжать сок.

В сковороде на масле обжарить хлебные крошки, добавить сок, воду, уксус, сахарную пудру (пробовать, соус должен иметь кисло-сладкий вкус), пряности, варить несколько минут до загустения, процедить. В креманки налить по 1-2 столовые ложки соуса, выложить ананас и печенку, оформить свежей пряной зеленью. Оставшийся соус подать отдельно.

Паштет из печени птицы с фруктами



250 гр печенки (гусиная, утиная, куриная или др), 50 гр сливочного масла жирностью более 70%, 150 гр очищенных орехов (грецкие, лесные, арахис), 300 гр яблок (лучше зеленых), по 150 гр клубники (можно замороженной) и густой сметаны (обязательно свежей), 1-1,5 столовой ложки сахарной пудры, соль по вкусу, 3-4 столовые ложки панировки – кунжут, посыпка для торта, молотые орехи или вафли.

Печенку обмыть, удалить пленки, протоки, остатки желчи. В сковороде растопить 10-15 гр сливочного масла, тушить печенку несколько минут (до изменения цвета), посолить (можно не солить). Печенку остудить до теплого состояния, взбить блендером в паштет. Орехи залить кипящей водой, через 2-3 минуты воду слить, орехи очистить от кожицы, снова подсушить. Орехи размолоть блендером в мелкую крошку.

К печенке добавить орехи, размягченное масло, вымешать, остудить в холодильнике до затвердения. На разделочной доске рассыпать тонким слоем панировку. Из паштета сформовать шарики, обвалять в панировке. До подачи на стол хранить в холодильнике. Яблоки очистить, разделить на филе, нарезать кусочками. Клубнику нарезать кусочками (1-2 штуки оставить для оформления готового блюда), добавить сметану, сахарную пудру, взбить в крем. На тарелку выложить паштет, гарнировать яблоками и сметано-клубничным кремом. Оформить блюдо ягодой клубники.

Помидоры фаршированные, с соусом из киви



4 помидора (небольшие), 6-8 шт маленьких киви, 250 гр свежего творога, по 2 столовые ложки изюма и сахарной пудры, 5-6 шт кураги, 1 чайная ложка ванильного сахара, 2-3 столовые ложки миндальной стружки, 200 гр сметаны.

Киви разрезать поперек пополам (лучше зубчиками).

Несколько лилий из киви очистить от кожи (аккуратно подрезать тонким, острым ножом, сохраняя целостность кожицы), филе киви снова вставить в чехол из снятой кожицы. Оставшиеся киви очистить, добавить $\frac{3}{4}$ сметаны, столовую ложку сахарной пудры и взбить в пюре. Изюм и курагу обмыть, обсушить. Курагу нарезать тонкими полосками. В творог добавить по столовой ложке сметаны и сахарной пудры, растереть. Творог посыпать изюмом и курагой, перемешать.

Помидоры обмыть, обсушить, разрезать вдоль пополам (предварительно помидоры можно очистить от кожи). Вырезать из половинок помидоров ороговевшую пятку, удалить мякоть. На каждую половинку помидора уложить по шарiku творожной начинки. Из оставшейся творожной массы скатать шарики и запанировать их в миндальной стружке. Выложить на тарелку фаршированные половинки помидоров вместе с соусом из киви, гарнировать творожными шариками, оформить цветками из киви. Блюдо посыпать полосками кураги и сразу подать на стол.

Профитроли



100 гр муки, 50 мл растительного масла, 150 мл воды, 2 яйца, 1 чайная ложка растительного масла, соль, перец по вкусу.

Муку просеять. В воду, добавить растительное масло, соль, довести до кипения. Вмешать в кипящую жидкость муку, уменьшить огонь, растирать тесто еще 1-2 минуты. Кастрюлю с тестом снять с огня, остудить 2-3 минуты.

В тесто по одному втереть яйца и перец. Разогреть духовку до 180*С. Противень выстелить пекарской бумагой. Бумагу смазать растительным маслом.

Отсадить на противень кусочки теста, выпекать в духовке около 20 минут (дверь духовки не открывать). Снизить температуру в духовке до 130-150*С, довести профитроли до румяной корочки.



Профитроли начинить любым салатом и подать на стол. Соус можно подать отдельно или салаты предварительно заправить соусом или заправкой.

Тарталетки с салатом из куриного мяса

5-6 готовых тарталеток из дрожжевого теста (рецепт приведен в книгах данной серии), 400 гр куриных бедер, 1 столовая ложка растительного масла, 2 столовые ложки красного ягодного сока (для детей старшего возраста можно заменить сок на равноценное количество красного сухого вина), 1 чайная ложка сушеной зелени сельдерея, 2 зубчика чеснока, 2 столовые ложки топленого масла, 1 маринованный огурец, ½ стебля сельдерея, 2 отварные яйца, около 70-80 гр домашнего майонеза, перец по вкусу, несколько веточек пряной зелени.



Куриные бедра обмыть, обсушить, посолить, приправить перцем. Смешать растительное масло с ягодным соком (или вином) и сушеной зеленью, натереть куриные бедра. Мясо поло-

жить в контейнер, накрыть крышкой и выдержать в прохладном месте несколько часов. Бедро обжарить в топленом масле, остудить, удалить кости, мелко нарезать, смешать с рубленым чесноком (можно без него). Огурец, сельдерей и яйца очистить, мелко нарезать, добавить к мясу, перемешать, приправить майонезом.

Салатом заполнить тарталетки, оформить веточками пряной зелени и сразу подать на стол.

Шашлыки из куриных колбасок и винограда

500 гр готовой деликатесной колбасы (рецепт приведен в книгах данной серии), 100 мл питьевых сливок, 1 столовая ложка топленого масла, 300 гр винограда без косточек, 250-300 гр сладкого перца. Для соуса: 300 гр спелых помидоров, 100 гр красного сладкого перца, 1 луковица шалот, 100-150 мл виноградного сока, 2 столовые ложки топленого масла, 1 столовая ложка сока лимона, по щепотке молотой корицы и имбиря, соль, сахар по вкусу.



В сковороде разогреть масло, опустить очищенный и нарезанный лук и перец, тушить до прозрачности, добавить нарезанные помидоры и сок, тушить около 20 минут. Соус протереть через сито, снова довести до кипения, влить сок лимона, приправить пряностями и сахаром, посолить, выпарить до желаемой густоты, остудить, разлить по небольшим соусникам.

Сотейник полить топленым маслом, положить колбасу, залить сливками и остатками масла, тушить на медленном огне около 30 минут. За это время колбасу 2-3 раза перевернуть. Колбасу переложить в контейнер, полить остатками соуса, в котором она тушилась, накрыть крышкой и остудить. Колбасу очистить от оболочки, нарезать кусочками.

Кисти винограда обмыть, разобрать на отдельные ягоды. У ягод отрезать плодоножки. Перец обмыть, очистить, нарезать полосками. Перец, виноград и кусочки колбасок насадить поочередно на шпажки.

На тарелку налить полоску соуса, выложить шашлыки.

Основные блюда

Клецки творожные с клубникой и виноградом

По 300 гр творога, сметаны, клубники и винограда 4 яйца, 2 столовые ложки муки, щепотка куркумы, по 1 столовой ложке сахара и сахарной пудры, 200 мл жирных сливок, соль.



Яйца взбить с сахаром и солью, добавить творог, растереть. Творожную массу посыпать просеянной мукой и куркумой, вымесить (тесто должно получиться густоты сметаны), дать отстояться под крышкой 10-15 минут. В широкой кастрюле довести до кипения подсоленную воду. Столовой ложкой брать тесто, чайной ложкой, смоченной водой, отделять кусочки теста и опускать их в кипящую воду. Ложкой, осторожно поднять прилипшие клецки со дна кастрюли. Варить клецки, после того, как они всплывут 2-3 минуты на медленном огне. Отцедить. Сливки взбить в густой крем. Сметану смешать с сахарной пудрой, взбить. Крупную клубнику разрезать пополам, разморозить. Виноград обмыть, обсушить, разрезать каждую ягоду пополам, удалить косточки. На порционную тарелку положить 1-2 столовые ложки подслащенной сметаны, на нее – клецки. Гарнировать клубникой и виноградом, оформить взбитыми сливками. Дополнительно можно сверху слегка посыпать сахарной пудрой.

Котлеты куриные с гарниром из овощей

Для котлет: 500 гр филе курицы без кожи, 1 яйцо, 20 гр сыра, 1 столовая ложка манной крупы, 30 гр охлажденного сливочного масла, по щепотке молотой корицы, паприки и имбиря, соль по вкусу, 2 столовые ложки муки, 40-50 гр топленого масла, 2-3 столовые ложки кедровых орехов.

Для гарнира: 400-500 гр картофеля, по 100 гр отварной свеклы и моркови, 150 мл сливок, 30 гр сливочного масла, 50 гр сыра, соль по вкусу, щепотка молотой паприки, 1 столовая ложка растительного масла, 1,5 столовой ложки хлебных крошек.



Мясо нарезать, охладить 20-30 минут в морозильной камере, пропустить через решетку с крупными отверстиями мясорубки. В фарш добавить взбитое яйцо, нарезанное маленькими кусочками масло, тертый сыр, приправить пряностями и солью, посыпать манной крупой, вымесить. Фарш оставить в контейнере под крышкой на 20-30 минут. Из фарша сформовать небольшие котлеты, запанировать в муке, обжарить в разогретом топленом масле с двух сторон до румяной корочки.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.