

ЛУЧШИЕ ДЛЯ БЛЮДА ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА

Просто,
дешево,
красиво,
вкусно



Советы бабушки
Агафьи



Агафья Тихоновна Звонарева
Лучшие блюда для
праздничного стола. Просто,
дешево, красиво, вкусно
Серия «Советы бабушки Агафьи»

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=3946015

*Лучшие блюда для праздничного стола. Просто, дешево, красиво,
вкусно.: Центрполиграф; Москва; 2012
ISBN 978-5-227-03722-0*

Аннотация

Здоровая, вкусно приготовленная пища, умело сервированный стол, прекрасные манеры сотрапезников, дружелюбная, благожелательная атмосфера – вот залог хорошего аппетита и настроения всех сидящих за трапезой. Здесь вы найдете все необходимые рекомендации по оформлению стола и лучшие рецепты разнообразных праздничных блюд.

Содержание

Предисловие	4
Холодные закуски	9
Телятина заливная	11
Поросенок в майонезе	13
Заяц холодный	14
Рулет «Российский»	15
Рыба заливная	16
Жареная рыба под маринадом	18
Заливное из свежих грибов	19
Тюльпаны из помидоров	20
Картофель с орехами и гранатом	21
Конец ознакомительного фрагмента.	22

Агафья Тихоновна Звонарева Лучшие блюда для праздничного стола. Просто, дешево, красиво, вкусно

Предисловие

Культура еды и поведения за столом прошла долгий путь развития от первобытного костра до современного места за обеденным столом. С самого начала истории человечества приему пищи придавалось огромное (часто символическое и даже мистическое) значение. Совместная трапеза во многих культурах является символом мирных, дружеских отношений, выражением общности между ее участниками.

Приступая к составлению меню, соотносите желания с возможностями, не только финансовыми, но и кулинарными. Если у вас нет большого опыта, не беритесь за сложные блюда.

Блюда могут быть простыми, но обязательно вкусными, а напитки – любимыми.

При составлении меню рекомендуется учитывать время года и использовать овощи и фрукты по сезону. И хотя в наше время можно купить что угодно в любое время года, диетологи все же советуют отдавать предпочтение сезонным продуктам.

Если кушанья очень яркие по вкусу и могут затушевать вкус последующего блюда, то между ними можно подать что-нибудь нейтральное. На Руси это издавна были пироги, которые подавались между первым блюдом и жарким, и каши – после горячего рыбного или мясного перед десертом. Также ими являются сыры, подаваемые перед десертом, так как сыры адсорбируют и перебивают вкус предыдущего блюда. Еще рекомендуется использовать овощные салаты: овощи хорошо поглощают сильные запахи.

Следует знать, что нельзя подавать одно за другим два блюда из мяса (телятины, говядины, свинины) или два блюда из филе (птицы). Блюда из мяса и филе надо чередовать.

Часто торжественный стол украшают цветами. Они радуют глаз и поднимают настроение. Ставят их в невысокие вазы не обязательно в центре стола. Ставить вазы с высокими цветами не рекомендуется.

Правильное размещение гостей за столом является одной из главных задач хозяев праздничной церемонии. Чаще всего во главе стола – хозяева или «виновники» торжества (име-

нинник, молодожены, юбиляры). Особо уважаемых из приглашенных гостей сажают на почетные места. Таковыми считаются места хозяина и хозяйки и места по правую и по левую руку от них. Если приглашенных рассаживают за двумя столами, то хозяин садится за один стол, а хозяйка – за другой.

Первой в помещение с накрытым столом входит хозяйка, встает сзади своего стула и рекомендует гостям их места. Хозяйка садится за стол первой и приглашает садиться остальных. Вначале садятся женщины, а мужчины помогают им сесть. Преимущественное внимание за столом мужчина оказывает женщине, сидящей от него справа.

Принята следующая последовательность подачи блюд: вначале предлагают холодную закуску (или закуски), затем следует горячая закуска, после них – первое блюдо, затем вторые горячие блюда (вначале рыбное, затем мясное) и, наконец, десерт – сладкое блюдо, а за ним фрукты. Меню может меняться, но очередность подачи блюд остается: вначале идут рыбные, затем мясные, овощные, грибные.

Блюдо, из которого гость должен сам переложить порцию на свою тарелку, подносят слева от сидящего за столом. Кушанья, предварительно разложенные на тарелке, подают с правой стороны сидящего за столом. Кушанье выносят из кухни оформленным и загарнированным. Приносить кушанья к столу принято на подносе и ставить в центре стола, перед хозяйкой или самым почетным гостем.

Горячую закуску подают в блюде или огнеупорных мисках, керамических горшочках, в которых она была приготовлена. Горячие горшочки снимают с подноса с помощью щипцов. К большим блюдам с закуской подают отдельную ложку. Соленые или малосольные огурцы нарезают вдоль не очень широкими полосками, свежие – кружочками.

Если подается рыба в консервах (шпроты, сардины), ее перекладывают в небольшие плоские тарелки, украшают дольками лимона, зеленью. К нарезанному сыру на блюдо кладут лопаточку, масло к нему – на десертной тарелочке, рядом с ней – небольшой нож.

Суп всегда предлагают только один раз. Все остальные блюда дважды. Жаркое и другие блюда гость накладывает себе сам. Угощая жарким, прежде всего предлагают мясо (которое должно быть обязательно нарезано), затем овощи, картофель и, наконец, соус. Если хозяйка хочет оказать кому-нибудь особое почтение, она протягивает блюдо прежде всего этому человеку. Себя она обслуживает в последнюю очередь.

Когда вы берете что-либо из общего блюда, не следует выбирать лучший кусочек, а нужно взять то, что лежит ближе к вам.

Выбирать разрешается только при подаче жаркого из птицы.

Здоровая, вкусно приготовленная пища, умело сервированный стол, прекрасные манеры сотрапезников, дружелюб-

ная, благожелательная атмосфера – вот залог хорошего аппетита и настроения всех сидящих за столом.

Холодные закуски

Колбасу и ветчину подают на стол нарезанными на ломтики, кожа должна быть предварительно снята. Ломтики кладут на свою тарелку вилкой. Если кожа все же не снята, то ее обрезают ножом на своей тарелке, придерживая ломтик вилкой. Если подается горячая колбаса, то всю кожу сразу не снимают, а делают это постепенно, с каждого отрезанного кусочка. Кожицу с сосисок и других тонкокожих колбас не снимают. Ливерная колбаса также не очищается, так как это делает ее неаппетитной на вид. С нее кожицу также надо снимать постепенно. Для этого нужно сделать надрез на коже, затем снять ее при помощи ножа. Паштет нужно есть вилкой, но можно пользоваться и ложкой (чайной). Черную икру можно подать на стол в оригинальной упаковке (это может быть небольшая баночка). Икру предварительно не кладут на свою тарелку, а сразу же намазывают на ломтик хлеба или булки. Нельзя брать икру из баночки своим прибором. При желании можно смочить икру на своем ломтике лимонным соком. Бутерброд едят, держа его в руке. Поджаренную булку с икрой едят с помощью вилки и ножа.

Зеленый салат не режут, он должен быть порезан еще на кухне. С большого блюда перекладывают салат себе на тарелку специальной ложкой, приложенной к салату. Сельдерей или петрушку можно взять рукой. Откусив, их кладут

на краешек своей тарелки или в предназначенную для этого чашечку. Салаты из селедки, картофеля, томатов, крабов не кладут на хлеб, а едят со своей тарелки.

Бутерброды, сэндвичи берут руками, если они подаются с напитками до начала обеда. За столом же бутерброды едят ножом и вилкой. Чтобы приготовить себе бутерброд за столом, кусочек хлеба кладут к себе на тарелку. Сюда же кладут кусочек масла и, придерживая хлеб двумя пальцами, намазывают его маслом. Не нужно намазывать хлеб, держа его на ладони, это некрасиво и негигиенично. Колбасу, ломтики мяса, ветчины кладут на бутерброд вилкой. Бутерброды и поджаренный хлеб отрезают по кусочкам.

Масло, если оно сервировано большим куском, нужно брать специальным ножом. Если масло подано в виде розочки или шарика, то можно взять его своим ножом. Кусочек масла кладут с правой стороны хлебной или десертной тарелки и лишь потом, взяв его ножом, намазывают его себе на хлеб или булку. Горчицу и соль берут специальными ложечками (соль можно взять концом чистого ножа). Горчицу кладут на дно тарелки (не на край) с правой стороны тарелки. Яйца (всмятку) подают в яичной рюмке.

Телятина заливная

Состав: телятина – 500 г, говяжий жир – 25 г, корниья —100 г, желатин – 25 г, яйца – 3 шт., гарнир – 650 г, соус – 150 г, соль, перец;

для оттяжки: мясо – 100 г, соль, сырые белки.

Мякоть телятины отделить от костей. Нарубить кости на куски. Мясо зачистить от пленок, посыпать перцем, посолить, выложить на сковороду крупными кусками вместе с костями, добавить лук, морковь, корниья петрушки. Обваренные кости поместить в посуду, залить водой и варить 1–2 часа, снимая накипь. Затем вынуть кости, а в бульон добавить сочок, полученный от жаренья телятины на сковороде без жира, довести до кипения, помешивая. После этого в бульон добавить заранее замоченный желатин и осветлить его. Для этого следует приготовить оттяжку: взять немного сырого мяса, пропустить его через мясорубку, добавить соль, воду, дать постоять для насыщения минут 45, затем добавить сырые охлажденные белки и тщательно размешать. Нагреть бульон до 65–70 °С, размешать и, уже не мешая, довести бульон до кипения, ослабить огонь и дать постоять около 1 часа. Оттяжка сначала соберется на поверхности в виде сгустков, а затем медленно осядет на дно.

Теперь можно готовое желе процедить через льняную ткань. С такой оттяжкой желе получается прозрачным и

очень насыщенным.

В протвешки или салатники налить немного незастывшего желе и поставить в холодильник. После того как желе застынет, на него выложить украшения в виде звездочек, сердечек, солнышек из вареной моркови, веточки свежей петрушки. На них сверху поместить жареную телятину в виде аккуратных прямоугольников и залить оставшимся желе, чтобы оно покрыло мясо полностью, поставить на холод и подождать, пока не застынет. Далее посуду с заливным опустить в горячую воду на 2–3 секунды, накрыть тарелкой и перевернуть. Заливное плавно выйдет из своей формы на тарелку.

Рядом с заливным на тарелку уложить гарнир из соленых и вареных овощей, листиков салата и свежей зелени. Отдельно подать соус хрен со сметаной.

Поросенок в майонезе

Состав: мясо свинины – 500 г, ланспик – 750 г, соль, уксус, перец, коренья, вареные овощи для украшения, лимон – 50 г, соус хрен.

Куски свинины без костей весом до 30 г отварить с кореньями, солью и перцем. Готовое мясо свинины нарезать на мелкие кубики, поместить в кастрюлю, залить бульоном так, чтобы было покрыто только мясо. Добавить уксус и подержать на огне, помешивая, пока не выпарится бульон. Процедить оставшийся бульон через сито, приготовить на нем ланспик с оттяжкой (см. Заливное из говядины или телятины).

Взять форму, на доньшко ее полить ланспик и дать ему застыть. Затем украсить вареными овощами, ломтиком лимона, выложить нарезанное мясо свинины, залить форму полностью ланспиком и поставить в холодильник. Перед подачей форму опустить в горячую воду и выложить мясо на тарелку.

Подать с соусом хрен.

Заяц холодный

Состав: заяц – 150 г, лук – 10 г, морковь – 25 г, сало — 10 г, гарнир — 150 г, масло, бульон, зелень, соль.

Тушку зайца зачистить, промыть, нашпиговать салом, морковь, натереть солью и обжарить. Подготовленного таким образом зайца поместить в посуду с высокими бортами – гусятницу, сотейник и т. п. Добавить туда растопленное масло и жарить, поливая соком, полученным при обжарке. После этого подлить бульон, добавить корни и тушить. Если зайца готовили целиком, то его нарубить на порции и выложить на блюдо.

На гарнир к холодному зайцу подать соленые огурцы, маринованные фрукты, свежую зелень.

Рулет «Российский»

Состав: говяжья вырезка – 800 г, шпик – 500 г, ветчина – 400 г, яйца – 4 шт., горчица, чеснок, соль, перец, лавровый лист, сливочное масло – 60 г, зелень, вареные овощи для украшения.

Обработанную говяжью вырезку отбить до толщины 5 мм, придать заготовке прямоугольную форму. Посолить, поперчить по вкусу, смазать горчицей и уложить на него шпик, нарезанный тонкими ломтиками. Очищенный чеснок измельчить и полученную массу равномерно распределить по поверхности шпика. Затем, подобно шпику, уложить тонкие ломтики ветчины. Вареные, очищенные яйца выложить по длинной стороне прямоугольника друг за другом, предварительно срезав концы их для плотной стыковки.

Теперь аккуратно завернуть яйца в мясо и перевязать шпагатом колбасной вязкой. Этот полуфабрикат обжарить на сковороде до образования светло-коричневой корочки, после чего положить в кастрюлю, залить мясным бульоном или водой до 0,75 его высоты и тушить с добавлением по вкусу соли, перца-горошка, лаврового листа до готовности.

Рулет вынуть из бульона, остудить, положить на него пресс и поместить в холодильник на 3 часа.

Перед подачей нарезать на кружочки, выложить веером на тарелку, украсить вареными овощами, зеленью.

Рыба заливная

***Состав:** белуга – 280 г, осетрина – 250 г, севрюга – 265 г, свежая кета – 220 г, лосось – 215 г, форель – 215 г, сиг – 235 г, судак – 255 г, сазан – 250 г, сом – 270 г, карп – 250 г, щука – 250 г, лимон, зелень, морковь, готовое желе – 150 г, соус хрен – 50 г;*

***для желе:** рыбные отходы – 2 кг, желатин – 40 г, морковь – 25 г, лук – 25 г, петрушка – 15 г, сельдерей – 15 г, 9 %-й уксус – 15 г, яйцо (белок), лавровый лист, душистый перец, гвоздика, корица, соль.*

Чистое филе рыбы без костей отварить и нарезать на порции. Подготовленную рыбу уложить на противень, сверху ее украсить зеленью, лимоном, вареной морковью, закрепить частью охлажденного желе и дать остыть. Когда рыба застыла, а украшения закрепились, рыбу залить оставшимся желе. Полностью застывшую рыбу вырезать вместе с желе и подать на блюде с овощным гарниром или без. Рыбу можно залить в форме или в самом блюде. Отдельно подать соус хрен.

Приготовление рыбного желе. После обработки рыбы кожу, кости и чешую тщательно промыть, залить холодной водой, довести до кипения, добавить морковь, лук, коренья петрушки, другие приправы и варить 1,5–2 часа. Готовый бульон процедить. Далее ввести желатин (предварительно замоченный в воде), размешать до полного растворения, доба-

вив соль, перец и лавровый лист.

Для осветления бульона приготовить оттяжку: яичные белки перемешать с холодным бульоном в пропорции 1:5, влить в горячий, но не кипящий бульон и довести до кипения. Затем кастрюлю с бульоном убрать с огня, дать отстояться 20–25 минут и процедить бульон через льняную ткань.

Жареная рыба под маринадом

***Состав:** рыба – 500 г, мука – 25 г, растительное масло – 25 г, морковь – 250 г, лук – 100 г, томат – 100 г, растительное масло – 50 г, рыбный бульон – 120 г, 3 %-й уксус – 150 г, специи, зелень.*

Рыбу (треска, окунь морской, зубатка, скумбрия) разделить на филе с кожей и костями. Подготовленные куски рыбы посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить на растительном масле до готовности. Оставить рыбу для остывания. Тем временем приготовить маринад: морковь пошинковать тонкой соломкой, репчатый лук – полукольцами. Все это обжарить на растительном масле. За 7 минут до окончания обжаривания добавить томат, потом влить рыбный бульон, уксус, положить черный перец горошком, корицу, гвоздику и потушить 15–20 минут. За 3 минуты до окончания тушения добавить соль и сахарный песок. Готовую обжаренную рыбу поместить в салатник, залить маринадом так, чтобы поверхность была полностью закрыта.

Оформить зеленью петрушки, укропа, зеленым луком. Это блюдо может украсить любой праздничный стол.

Заливное из свежих грибов

Состав: грибы – 200 г, желатин – 1 ст. ложка, грибной отвар – 300 г, зелень.

Свежие белые грибы или шампиньоны очистить, нарезать крупными кусками и отварить в небольшом количестве воды, после чего откинуть, посолить и, дав немного постоять, мелко нарубить.

Предварительно замоченный и набухший желатин растворить в грибном отваре, посолить и нагреть до полного растворения желатина. В маленькие формочки налить немного грибного отвара, дать ему застыть в холодном месте, затем на слой застывшего желе уложить рубленые грибы, ломтик сваренного вкрутую яйца и веточку зелени, осторожно залить грибным отваром, дать застыть и затем выложить заливные грибы на большое общее блюдо.

Для того чтобы желе было легче вынуть из формы, форму надо на несколько секунд опустить в горячую воду.

Тюльпаны из помидоров

***Состав:** помидоры – 5 шт., творог — 150 г, молоко – 3 ст. ложки, лук – 1 шт., сладкий перец – 1 стручок, зелень, соль.*

Одинаковые по величине помидоры надрезать крест-накрест и вынуть сердцевину. Творог взбить с небольшим количеством молока и вынутой сердцевиной помидоров до густоты сметаны. Добавить мелко нарезанный репчатый лук, сладкий перец, зелень укропа, петрушки, посолить салат. Полученной массой начинить помидоры. Выложить на листья салата.

Картофель с орехами и гранатом

Состав: картофель – 2—3 шт., измельченные ядра грецких орехов – 1 ст. ложка, сок граната – 0,3 стакана, чеснок – 1–3 зубчика, мелко измельченная зелень – 0,5 ч. ложки.

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.