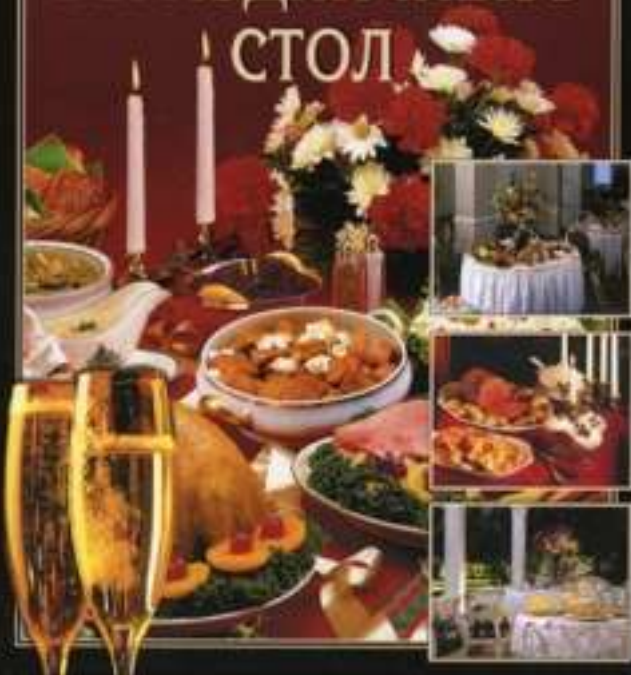


О.В. Зыкина

ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ



Ольга Васильевна Зыкина
Праздничный стол
Серия «Кулинария»

Текст предоставлен издательством Вече
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=167521
Праздничный стол: Вече; Москва; 2004
ISBN 5-94538-351-1

Аннотация

Каждая хозяйка знает, каким хлопотным делом является создание праздничного стола. Данная книга может стать ценным помощником в этом сложном процессе. На страницах этого издания помещено множество рецептов блюд, способных стать украшением любого праздника, а также советы по оформлению, помогающие превратить обыденное кулинарное изделие в уникальный шедевр. Пошаговые иллюстрации и подробно описанные рецепты не только облегчат приготовление, но и подскажут, как лучше оформить то или иное блюдо, чтобы оно могло занять достойное место на праздничном столе. Книга будет полезна не только начинающим, но и опытным хозяйкам и позволит высвободить дополнительное время для творчества и фантазии.

Содержание

Введение	4
Салаты и закуски	8
«Конец лета»	12
«Канзас»	14
«Ужин в Афинах»	28
«Беломорье»	42
«Переделкино»	56
Конец ознакомительного фрагмента.	57

Ольга Васильевна Зыкина

Праздничный стол

Введение

Современный российский праздничный стол может быть очень разным, так как исконно русские традиции постоянно обновляются за счет вливаний из-за рубежа. Но, несмотря на новшества, застольное изобилие является главной приметой русского праздника. Что бы ни устраивалось – домашнее застолье для родственников или многолюдный фуршет, всегда на столе присутствует множество горячих и холодных закусок, изысканные основные блюда и разнообразные десерты.

На Руси всегда любили сытно и вкусно поесть, в богатых домах званый обед насчитывал не менее 10 разновидностей блюд: горячее, холодное, тельное, плотное, ставленное, пряженое, верченое, закуски, запивки и заедки. И на каждую из разновидностей приходилось по два-три наименования.

На протяжении многих веков русская кулинария обогащалась рецептами из различных стран мира, а новые технологии, уже прочно завоевавшие место на кухне, дают возможность по-новому готовить традиционные блюда. Простые и удобные приспособления высвободили огромное количество времени, позволив хозяйкам дать волю своей ку-

линарной фантазии и творчески подойти к приготовлению пищи. Ведь практически ни один рецепт не является неизменным канон, а довольно незначительные изменения позволяют создавать совершенно новые блюда, способные удивить не только своих близких, но и гостей, добавляя в домашнюю копилку уникальные секреты кулинарного мастерства.

Создание праздничного стола держится на двух китах: выбор блюд и их оформление. Составляя меню, нужно придерживаться правил сбалансированной сочетаемости подаваемых кушаний и их верной последовательности. Здесь необходимо найти золотую середину между полезностью пищи и ее вкусовыми качествами. Это правило нужно соблюдать неукоснительно, так как даже редкое отступление от привычного рациона питания может привести к неприятным последствиям для организма. Нельзя думать, что один раз в несколько недель можно перегружать желудок жирной и тяжелой пищей, если в остальное время питание остается сбалансированным. Праздник не должен заканчиваться грустно, поэтому необходимо продумать, какие именно блюда будут на столе. Количество мясных, рыбных, овощных кушаний должно находиться в правильном соотношении.

А вот оформление каждого блюда является творческим процессом. Не обязательно выбирать для праздничного стола сложные блюда, требующие длительного приготовления и дорогостоящих редких продуктов. Простейшие винегреты

и салаты приобретут праздничный вид, если их как следует украсить. Ведь каждая хозяйка заранее готова уделить значительное количество своего времени тому, чтобы ее стол понравился гостям. Поэтому вполне возможно потратить часть этого времени на изготовление украшений для блюд. Фигурно вырезанные овощи и другие продукты, входящие в блюдо, придадут кулинарному изделию праздничный вид, если создать из них оригинальную композицию. Однако и в этом случае не нужно забывать о чувстве меры. Цветовая гамма стола должна радовать глаз и возбуждать аппетит, а количество украшений не должно превалировать над массой самого блюда.

Также важно помнить об аксессуарах праздничного стола: скатерти, салфетках, посуде, столовых приборах. Все это должно соответствовать празднику. Например, официальный прием требует белой скатерти, неяркой фарфоровой посуды, прозрачных бокалов и металлических приборов.

Праздник для близких допускает различные отступления от канонов: клетчатые или цветные скатерти и яркие тарелки здесь будут вполне уместны. Более того, можно накрыть стол в стиле какой-либо страны: Италии, Кореи, Индии, Турции и т. д. Ну а стол для детского праздника, состоящий, как правило, практически из одних сладких блюд, допускает самое безудержное разноцветье. Яркие скатерть и салфетки, пестрые стаканы и тарелки – все это только порадует собравшихся детей и создаст у них прекрасное праздничное настро-

ние.

Итак, сбалансированный выбор, творческий подход к приготовлению блюд, фантазия на этапе их украшения, гармоничная, подходящая к случаю сервировка – все это позволит создать поистине изысканный праздничный стол.

Салаты и закуски



Изобилие салатов и закусок – обязательный атрибут

праздничного стола. Количество этих блюд может достигать десяти и более разновидностей, а по калорийности и сытности они не уступают вторым блюдам и могут с успехом их заменить. Выбирая закуски и салаты для праздничного стола, нужно продумать, как они будут сочетаться друг с другом и остальными блюдами. Мясные и рыбные салаты не стоит делать слишком объемными, лучше основной акцент поставить на легких овощных блюдах, которые возбуждают аппетит и не перегружают желудок. Если же все-таки какой-либо сложный салат, например из мяса или субпродуктов, должен стать главным блюдом, гвоздем программы, то в этом случае лучше вообще отказаться от подачи к столу горячего.

При составлении меню для фуршетного стола желательно ограничить выбор порционными блюдами или теми, которые не теряют своей привлекательности в процессе отделения порций, чтобы не нарушалась красота сервировки. Эти правила должны неукоснительно соблюдаться в отношении салатов и закусок, так как в основном именно эти блюда и подаются к подобному столу.

Готовя салаты и закуски для праздничного стола, нужно самое пристальное внимание уделить нарезке продуктов, входящих в их состав. Всевозможные приспособления для фигурной нарезки позволят придать праздничный вид самому банальному салату.

С этой же целью следует позаботиться о гармоничном сочетании ингредиентов не только по вкусу, но и по цвету.

Сервировка салатов и закусок также не должна остаться без внимания: посуду для этих блюд в праздник нужно выбирать не только с точки зрения функциональности, но и красоты. Например, для слоеных салатов идеально подходят прозрачные глубокие салатницы, а для мясных, рыбных и овощных ассорти лучше взять плоское блюдо. Если используется разноцветная сервировочная посуда, то ее отдельные элементы должны сочетаться и друг с другом, и с цветовой гаммой блюда.

«Конец лета»



Продукты:

2 помидора, 2 малосольных огурца, 1 луковица, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ст. ложка лимонного сока, перец черный молотый, зеленый лук и зелень укропа для украшения, соль.

Помидоры вымыть, обсушить, удалить плодоножки, нарезать тонкими кружками, выложить на сервировочное блюдо,

оставив середину свободной, посолить и поперчить. Мало-солёные огурцы нарезать наискось тонкими ломтиками, выложить в центр блюда таким образом, чтобы слой огурцов полностью не перекрывал помидоров. Луковицу очистить, нарезать кольцами, сбрызнуть лимонным соком и выложить поверх огурцов. Зелень укропа промыть, стряхнуть остатки воды, собрать в небольшой пучок и поместить на блюдо с салатом. Зеленый лук перебрать, промыть, обсушить, срезать прикорневую часть и уложить по несколько перьев с двух сторон от салата.

Совет хозяйке:

Свежая зелень сохранит свои качества дольше, если держать ее в холодильнике, предварительно упаковав в сухой полиэтиленовый пакет.

«Канзас»



Продукты:

100 г куриного белого мяса, 50 г консервированной белой фасоли, 50 г консервированной кукурузы, 1 помидор, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки сметаны, 1 пучок салата, перец черный молотый, соль.

Мясо вымыть, обсушить салфеткой, немного посолить, поперчить, положить в сковороду с разогретым раститель-

ным маслом и жарить до готовности. Затем снять с огня и остудить. Готовое мясо курицы нарезать соломкой. Несколько листьев салата оставить для украшения блюда, остальные нашинковать и положить в глубокую емкость. В эту же емкость добавить консервированную фасоль. Из консервированной кукурузы слить жидкость, положить кукурузу в емкость с нарезанным салатом и консервированной фасолью, затем посолить и тщательно перемешать. Подготовленную смесь выложить на плоское сервировочное блюдо, дно которого выстлано несколькими листьями салата. Следующим слоем разложить нарезанное соломкой мясо курицы, сверху полить салат сметаной. Помидор вымыть, обсушить, удалить плодоножку, разрезать пополам, половину нарезать небольшими дольками или полукружиями. Перед тем как подать салат к столу, украсить блюдо дольками помидора.



Предварительно обжаренное и охлажденное мясо курицы нарезать тонкой соломкой.



Вымытые и обсушенные листья салата нашинковать, положить в глубокую емкость.



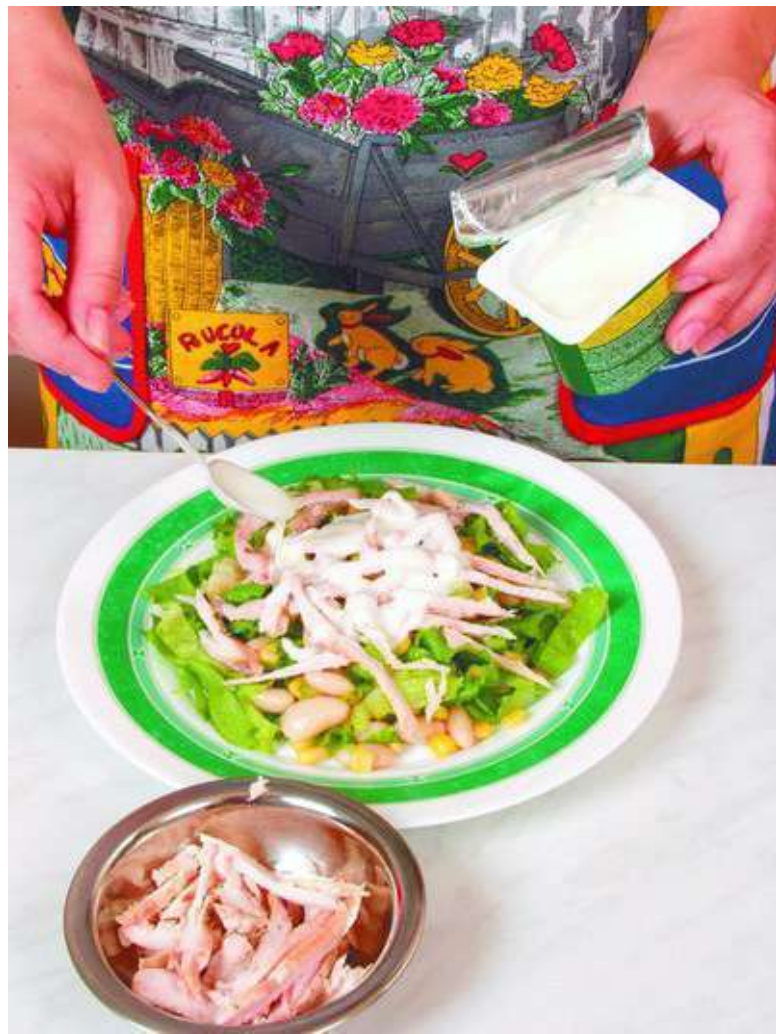
В емкость с подготовленными листьями салата добавить консервированную белую фасоль.



Консервированную кукурузу выложить в емкость с салатом и фасолью, затем все посолить и перемешать.



Подготовленную смесь выложить на блюдо, дно которого можно выстелить листьями салата.



Сверху выложить нарезанное соломкой куриное мясо, перед подачей к столу полить салат сметаной.

«Ужин в Афинах»



Продукты:

1 желтый и 1 зеленый болгарский перец, 1 помидор, 50 г маслин, 75 г брынзы, 1 ст. ложка растительного масла, зеленый лук и зелень петрушки для украшения, перец черный молотый, соль.

Болгарские перцы вымыть, обсушить, удалить из них семена и плодоножки. Затем отрезать несколько тонких коле-

чек для украшения салата. Оставшуюся часть и желтого, и зеленого перцев нарезать мелкими кубиками. Помидор вымыть, удалить плодоножку, нарезать мелкими кубиками. Из консервированных маслин нужно сначала удалить косточки. Затем отобрать более крупные маслины для украшения салата, остальные либо разрезать вдоль, либо нарезать кружочками. Подготовленные ингредиенты выложить в глубокую емкость, посолить, поперчить и перемешать. Чтобы придать блюду более яркий вкус, можно добавить мелко нарубленную зелень петрушки. Салат заправить растительным маслом, еще раз перемешать и выложить в салатницу. Нарезанную мелкими кубиками брынзу выложить сверху. Петрушку и зеленый лук перебрать, промыть, соединить по отдельности в декоративные пучки. Пучок лука перевязать луковым перышком. Готовый салат украсить кольцами перца, маслинами, а также пучками петрушки и зеленого лука.



Перцы вымыть, удалить плодоножки и семена, затем от каждого отрезать по несколько тонких колечек для украшения. Оставшуюся часть перца нарезать мелкими кубиками.



Из консервированных маслин сначала удалить косточки. Затем отобрать несколько крупных маслин для украшения, а остальные нарезать кружочками. Помидор нарезать кубиками.



Все подготовленные компоненты выложить в глубокую емкость, посолить, поперчить, перемешать. Для придания салату более яркого вкуса можно добавить зелень.



Салат заправить растительным маслом и перемешать.
Брынзу нарезать небольшими кубиками.



Подготовленную смесь выложить в салатницу, нарезанную кубиками брынзу распределить сверху.



Для украшения салата из зеленого лука сделать декоративный пучок, перевязав его луковым пером.

«Беломорье»



Продукты:

50 г консервированных в масле шпрот, 50 г сыра твердых сортов, 50 г пшеничных сухариков, 1 долька чеснока, 1 пучок листового салата, перец черный молотый, соль.

Листья салата промыть под проточной водой, подождать, пока стечет вода, затем нарезать кусочками среднего размера. Глубокую емкость натереть предварительно очищен-

ной и надрезанной долькой чеснока. Затем положить в нее нашинкованные листья салата, посолить их и перемешать. Оставшуюся часть дольки чеснока натереть на мелкой терке. Шпроты выложить в небольшую миску и размять вилкой до получения однородной массы. Добавить масло от шпрот, растительное масло, перец, измельченный чеснок и перемешать. Приготовленную заправку вылить в емкость с листьями салата, перемешать и поставить в прохладное место для того, чтобы листья салата хорошо пропитались. Подготовленную смесь переложить на плоское сервировочное блюдо, сверху положить пшеничные сухарики. Сыр натереть на крупной терке и посыпать им салат. Это блюдо не нужно перемешивать, а подавать к столу его следует непосредственно после приготовления, чтобы сухарики не утратили своих хрустящих свойств.



Листья салата перебрать, промыть, обсушить и нарезать кусочками небольшого размера.



Глубокую емкость натереть очищенной долькой чеснока, остаток дольки измельчить с помощью терки.



Шпроты выложить в небольшую миску и размять вилкой до получения однородной массы.



Добавить к шпротам растительное масло, измельченный чеснок, перец, тщательно перемешать.



Нашинкованные листья салата посолить, полить приготовленной заправкой и перемешать.



Выложить салат на плоское блюдо, сверху разложить сухарики и посыпать тертым сыром.

«Переделкино»



Продукты:

1 клубень картофеля среднего размера, 100 г ветчины, 1 морковь, 2 свежих огурца, 2 яйца, 1 ст. ложка майонеза, 1 ст. ложка томатного соуса, 1 пучок листового салата, зелень петрушки, перец черный молотый, соль.

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.