

* **МЕНЮ**

- 1 Салат с осьминогом
- 2 Жюльен с лесными грибами и утиной ножкой
- 3 Лопатка ягненка с нутом и шпинатом
- 4 Шоколадные бомбочки
- 5 Коктейль «Кир Рояль»

Исполнение желаний

Непонятно, как относиться в новогоднем застолье – то ли как к исключению из правил, ведущему к краху любой диеты, то ли как к возможности снова по-детски поверить в чудо. В любом случае это лучший повод проявить кулинарный талант. Шеф-повар ресторана G.Graf Нора Так предлагает творить чудеса своими руками и накрыть сказочный праздничный стол.

фото: **Татьяна Панова**, стиль: **Анна Алтабаева**

ОБЕДЕННАЯ ТАРЕЛКА MULLER GLAS & WOSCH; ВОЛЬШАЯ ТАРЕЛКА MULLER GLAS; КАРАТОВЫЕ РЕЗЕРВУАРЫ ПОДСТАВКА ДЛЯ БОКАЛА ИЗ ХРУСТАЛЯ И СЕРЕБРА, СЕРЕБРЯНЫЙ СОУСНИК, СЕРЕБРЯНАЯ ВИЛКА GEORGE JENSEN, СЕРЕБРЯНЫЙ НОЖ WALLACE SILVER, СЕРЕБРЯНАЯ ЛОЖКА ДЛЯ СОСНОВ, СЕРЕБРЯНАЯ ТРАЯNU & SO, СЕРЕБРЯНАЯ ВИЛКА ДЛЯ БЕКОНА, СЕРЕБРЯНЫЕ ВИЛКИ S. KIRK & SON, ПОСЕРЕБРЕННАЯ БАНКА ДЛЯ ЧАЯ, СЕРЕБРЯНЫЙ ПОДНОС НА НОЖКАХ ХОРНАМ, КОЛЫЛО ДЛЯ САЛОНОК ИЗ КОСТИ СЕРЕБРА, ВСЕ МАГАЗИН ЦЕНТРАЛЬНОГО АНТИКВАРИАТА HONEY HUSH SHOP; СТАКАН ИЗ ЛИМОНСКОГО ФАРФОРА MARIE DAAGE, БАРХАТНЫЕ ПОДУШКИ С РУЧНОЙ ВЕШИВКОЙ ANKE DRECHSEL, РЕДСОН-КАКЦЕНТЫ

ГРАММАТИКА ИЛИ КАКИМ ЭМИЛЬ МАРОУ, САЛОН В ПЕРГОУ, ВОСН, ТАРЕЛКИ САЛОН, СОУС НА АРТЕ, ВИНТАЖНЫЕ ФУЖЕРЫ И, ЛИКВЕР, Я РЮМКА, БОКАЛЫ V.L.A.S D'IVOIRE, ЛАМПА МАСЛЯНАЯ – ВСЕ МАСТЕРСКАЯ КАСТИЛЬОНАТТИ

КОЛЫЛО ПОДСТАВКА ПОЛ ГОРЯЧЕЙ, ВСЕ NORDKASS, ТАРЕЛКИ ПОДСЛАНОВОЧНЫЕ, ПЕНЕ ВЕРРЕ, ЭТАЖЕРКА СЕРВИРОВОЧНАЯ ГАНСУ – ВСЕ ЕВРОЛОМ

Жюльен с лесными грибами и утиной ножкой

Неожиданное превращение – добавление утки – придает старому знакомому жюльену чуточку «дикого» темперамента.

Салат с осьминогом

Мясо осьминога – настоящая находка для салатов. Нежное, упругое, с запахом моря. К тому же изгибы его щупалец выглядят на праздничном столе изысканным ювелирным украшением.

ФОТО СЛЕВА: СЕРЕБРЯНЫЙ ПОДНОС НА НОЖКАХ ГОРНАМ; СЕРЕБРЯНЫЕ ВИЛКИ S. KIRK & SON; СЕРЕБРЯНЫЙ СОУСНИК, КОЛЫБЛО ДЛЯ САЛФЕТОК ИЗ КОСТИ И СЕРЕБРА – ВСЕ МАГАЗИН ПРИЯТНОГО АНТИКВАРИАТА HONEY HUSH SNOR; ТАРЕЛКА САЛАТНАЯ СОТЕ TABLE – МАСТЕРСКАЯ КАТИ ГЕРДТ; ВИНОКЛЬ ТЕАТРАЛЬНЫЙ (19 ВЕК) – МОСКОВСКАЯ ГАЛЕРЕЯ БАБУШКА; САЛФЕТКА ВЯЗАНАЯ БЕЛАЯ ВИНТАЖ NORDGRASS, BARХАТ С РУЧНОЙ ВЫШИВКОЙ ANKE DRECHSEL – САЛОН АКЦЕНТЫ
ФОТО СПРАВА: СЕРЕБРЯНАЯ ВИЛКА ДЛЯ БЕКОНА, ПОДСТАВКА ДЛЯ БОКАЛА ИЗ ХРУСТАЛЯ И СЕРЕБРА – ВСЕ МАГАЗИН ПРИЯТНОГО АНТИКВАРИАТА HONEY HUSH SNOR; ПОДСТАВКА ПОД ГОРЯЧЕЕ NORDGRASS, ЗАЖИМ ДЛЯ БУМАГ (19 ВЕК), МОСКОВСКАЯ ГАЛЕРЕЯ БАБУШКА; КЛОШ СТЕКЛЯННЫЙ RTMD HOME – ЕВРОДОМ



**Лопатка ягненка
с нутом и шпинатом**
Мясо в духовке готовится почти без вашего участия. Сначала маринуем, потом запекаем. Вам останется только наслаждаться комплиментами таланту хозяйки.

ФОТО СЛЕВА: ТАРЕЛКА С 18-КАРАТНЫМ ЗОЛОТОМ ИЗ ЛИМИТИРОВАННОЙ СЕРИИ ОТ НЕМЕЦКОЙ ФАБРИКИ HUTSCHENREUTHER, СЕРЕБРЯНАЯ ВИЛКА GEORGE JENSEN, СЕРЕБРЯНАЯ ЛОЖЕЧКА ДЛЯ КОСТНОГО МОЗГА TIFEFANY & CO - ВСЕ МАГАЗИН ПРИЯТНОГО АНТИКВАРИАТА HONEY HUSH SHOP; НАБОР СОЛЬ-ПЕРЕЦ NORDGRASS, БАХАТ С РУЧНОЙ ВЫШИВКОЙ ANKE DRACHSEL - САЛОН АКЦЕНТЫ
ФОТО СПРАВА: ПОСЕРЕБРЕННЫЙ КОФЕЙНИК С РУЧКОЙ ИЗ ЗЕЛЕННОГО ДЕРЕВА, СЕРЕБРЯНАЯ ЛОЖЕЧКА ДЛЯ ГРЕЙПФРУТОВ GORHAM - ВСЕ МАГАЗИН ПРИЯТНОГО АНТИКВАРИАТА HONEY HUSH SHOP; ПОСЕРЕБРЕННЫЕ ПОДСВЕЧНИКИ, САЛФЕТКИ ВИНТАЖ NORDGRASS, КОФЕЙНАЯ ПАРА ИЗ ЛИМОННОГО ФАРФОРА LAURE SELIGNAC - ВСЕ САЛОН АКЦЕНТЫ; ВЕНОК ДЕКОРАТИВНЫЙ SIA - ЕВРОДОМ



Шоколадные бомбочки
Наши новогодние шары сделаны из шоколада, но выглядят ничуть не менее нарядными, чем стеклянные на елке. Особенно эффектен черный шоколад в переливах белого ванильного соуса.

Коктейль «Кир Рояль»
Этот коктейль популярен в качестве аперитива на роскошных светских вечеринках. Еще шампанского – и пробки в потолок!

Салат с осьминогом

1 152 ккал

порции: 4, подготовка: 20 мин,
приготовление: 20 мин

4–5 некрупных сладких помидоров
200 г отварного картофеля
400 г отварного или консервированного осьминога
100 г хороших оливок (например, таджасских) с косточками
40 г каперсов
несколько веточек петрушки
небольшой пучок рукколы (для украшения)

для заправки:

4 ст. л. оливкового масла
1 ст. л. лимонного сока
бальзамический уксус по вкусу
соль, перец

- 1 Смешайте все ингредиенты для заправки.
- 2 Помидоры ошпарьте, снимите кожу, разрежьте пополам и выньте сердцевину с семенами. Мякоть нарежьте мелкими кубиками.
- 3 Картошку нарежьте ломтиками, а если она мелкая, то на четвертинки, осьминога – толстыми колечками.
- 4 Смешайте все ингредиенты для салата, заправьте. Украсьте рукколой.

Жюльен с лесными грибами и утиной ножкой

2 247 ккал

порции: 8–10, подготовка: 30 мин,
приготовление: 20 мин

400 г мякоти утиной ножки конфи
кусочек сливочного масла
100 г лука-порей
400 г разных грибов (шампиньоны, лисички, белые)
80 мл белого вина
80 мл сливок (от 23%)
80 г пикантного сыра (гауда, эменталь)
соль, перец

- 1 Мякоть утиных ножек конфи разберите на волокна и обжарьте до золотистого цвета, используя утиный жир из банки.
- 2 Отдельно в большой сковороде на сливочном масле готовьте нарезанный колечками лук-порей. Он должен стать мягким, но не поджариться. Добавьте тонко нарезанные грибы (немного оставьте целиком для украшения) и продолжайте жарить, помешивая, пока грибы не будут почти готовы. Добавьте мякоть утиной грудки, прогрейте, размешайте. Влейте белое вино и дайте ему

выпариться. Влейте сливки и тушите еще минуты три. Посолите, поперчите.

3 Разложите массу в кокотницы, посыпьте тертым сыром и запекайте в разогретой до 200 °С духовке 7–10 минут, пока сыр не превратится в румяную корочку. Украсьте жареными грибами и подавайте.

Лопатка ягненка с нутом и шпинатом

2 204 ккал

порции: 8–10, подготовка: 20 мин
(+ 12 ч на маринование),
приготовление: 2 ч

400 г белого лука
400 г томатов
2 зубчика чеснока или по вкусу
ст. л. сухого тимьяна
щепотка смеси «5 перцев»
щепотка куркумы
щепотка шафрана
1,5 кг лопатки ягненка на кости
200 г шпината
200 г картофеля
100 г консервированного или отваренного нута
зелень для подачи
соль, перец

- 1 Лук нарежьте кольцами, томаты крупно нарежьте. Зубчики чеснока оставьте в шелухе.
- 2 Смешайте лук, томаты, тимьян, смесь перцев и щепотку черного перца, куркуму, шафран и чеснок. Выложите в эту смесь мясо, хорошенько обмажьте его маринадом со всех сторон и оставьте минимум на 12 часов.
- 3 Выложите мясо с маринадом на фольгу, добавьте шпинат, очищенный и крупно нарезанный картофель и нут. Посолите, плотно заверните фольгу конвертиком и запекайте в разогретой до 180 °С духовке около 2 часов.
- 4 Разверните фольгу и подавайте ягненка со свежей зеленью.

Шоколадные бомбочки

3 343 ккал

порции: 4, подготовка: 45 мин
(+ 3 ч на застывание соуса),
приготовление: 20 мин

160 г темного шоколада
80 г сливочного масла
40 г муки
40 г марципана
40 мл апельсинового ликера
растительное масло без запаха для фритюра
ягоды и мята для украшения



ТАЙМ-МЕНЕДЖМЕНТ ЗА НЕДЕЛЮ ДО ПРАЗДНИКА

Новогодний стол требует тщательной подготовки: осьминог, утка конфи или лопатка ягненка достойного качества вряд ли найдутся в ближайшем супермаркете. Их нужно искать на рынке или в хороших гастробутиках. Не забудьте о шампанском и подходящем ему ликере – перед праздником их начисто сметают с прилавков.

30 ДЕКАБРЯ

Сделайте всю второстепенную работу: приготовьте соус для десерта, отварите осьминога и картофель для салата, а нут для горячего. Ближе к вечеру поставьте мариноваться мясо.

31 ДЕКАБРЯ

За 3 часа до праздника

Можете заняться тестом и сформировать бомбочки.

За 2 часа до праздника

Уберите в холодильник шампанское, подготовьте все ингредиенты для салата, но пока их не смешивайте. Если есть время и свободные руки, пожарьте бомбочки, потом их можно будет просто подогреть в микроволновке.

За 1,5 часа до праздника

Заправьте салат, уберите в духовку жюльен, а потом на его место поставьте мясо (как раз часа через два дело дойдет и до него).

Ровно в полночь

Встретьте Новый год бокалом «Кир Рояль».

СПИСОК ПОКУПОК

МЯСО, ПТИЦА, МОРЕПРОДУКТЫ

- 400 г мякоти утиной ножки конфи
- 1,5 кг лопатки ягненка на кости
- 400 г осьминога

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

- 30 мл молока
- 300 мл сливок (от 33%)
- 100 г сливочного масла
- 80 г пикантного сыра (гауда, эмменталь)

ОВОЩИ, БОБОВЫЕ И ГРИБЫ

- 900 г некрупных сладких помидоров
- 400 г картофеля
- 100 г хороших оливок (например, таджасских) с косточками
- 40 г каперсов
- 100 г лука-порей
- 400 г белого лука
- 400 г разных грибов (шампиньоны, белые)
- 100 г нута
- головка чеснока

ЗЕЛЕНЬ

- 200 г шпината
- пучок петрушки
- пучок рукколы
- пучок мяты

СПЕЦИИ И ПРИПРАВЫ

- 1 стручок ванили
- бальзамический уксус
- сухой тимьян
- смесь «5 перцев»
- куркума
- шафран
- молотый имбирь

ЯГОДЫ

- 200 г любых ягод

БАКАЛЕЯ

- 100 г муки
- 3 яйца
- 7 г разрыхлителя
- 1 ст. л. лимонного сока
- оливковое масло
- растительное масло без запаха для фритюра
- 175 г какао
- сахар, соль, перец

СЛАДОСТИ

- 160 г темного шоколада
- 40 г марципана

НАПИТКИ

- 80 мл белого вина
- 120 мл шампанского или любого другого игристого вина
- 20 мл черносмородинового ликера
- 40 мл апельсинового ликера
- 175 мл темного пива

для кляра:

- 175 г какао
- 175 мл темного пива
- 60 г муки
- 1 яйцо
- 30 мл молока
- 7 г разрыхлителя

для соуса:

- 1/2 стручка ванили
- щепотка молотого имбиря
- 1 стакан сливок (от 33%)
- 2 яичных желтка
- 3 ст. л. сахара

- 1 Заранее приготовьте соус. Ваниль расщипите, выскребите семена. Бросьте семена со стручком и имбирь в сливки и доведите их до кипения.
- 2 В жаропрочной миске взбейте желтки с сахаром и, продолжая взбивать, введите горячие сливки.
- 3 Держите соус на небольшом огне ровно 4 минуты, не давая закипеть. Когда соус загустеет, перелейте его в миску, удалите стручок ванили и уберите соус в холодильник минимум на 3 часа.
- 4 Шоколад растопите на водяной бане вместе со сливочным маслом. Добавьте муку,

марципан, ликер и все хорошенько перемешайте.

- 5 Массе дайте остыть и стать пластичной. Слепите из нее круглые бомбочки размером с шарик для пинг-понга.
- 6 Смешайте все ингредиенты для кляра до однородности.
- 7 Разогрейте масло до 130 °С.
- 8 Обмакните бомбочки в кляр и жарьте порциями во фритюре до золотистой корочки.
- 9 Подавайте бомбочки горячими, с ванильным соусом, мятой и свежими ягодами.

КОКТЕЙЛЬ «КИР РОЯЛЬ»

132 ккал

количество: 1 бокал,
приготовление: 5 мин

- 120 мл хорошо охлажденного шампанского или любого другого игристого вина
- 20 мл черносмородинового ликера

Влейте в бокал флуте игристое вино. Добавьте ликер и аккуратно перемешайте барной ложкой. Сразу подавайте.

Ужин в самую торжественную ночь года должен быть безупречным. И готовиться к нему нужно заранее. А вы уже решили, какое блюдо станет звездой вашей праздничной кулинарной программы?

Загрузите фотографию готового праздничного блюда и его рецепт на сайт по ссылке www.breadsalt.ru/contest/gotovim_noviy_god на странице конкурса «Готовимся к Новому году» и боритесь за главный приз – новую мультиварку Panasonic SR-TMZ550 с функцией меню «Здоровое питание», которая помогает сохранить в пище большое количество витаминов, антиоксидантов и микроэлементов. Только представьте себе: ваша привычная еда будет способствовать укреплению иммунитета!



Работы принимаются до 20 декабря 2014 года. Итоги конкурса будут опубликованы 23 декабря 2014 года на сайте www.breadsalt.ru и в номере «ХлебСоль» за январь-февраль 2015 года. Правила конкурса и подробное описание приза читайте на сайте на странице конкурса. Вопросы по конкурсу задавайте с названием конкурса в теме письма по адресу: kitchen@breadsalt.ru.

**Конкурс
«Готовимся
к Новому
году»**

