





**Н**овогодние и рождественские праздники – время единения семей и встреч с друзьями, веселья и радости. Все это в обязательном сопровождении любимой еды. Купите самые лучшие продукты, не пожалейте времени на приготовление гарниров и десертов, обратите особое внимание на детали – тогда главные в году праздники станут по-настоящему особенными. Я собрал для вас целый комплект восхитительных рецептов – от аппетитнейших закусок до изумительных главных блюд, невероятных десертов и домашних пирогов. Счастливого Нового года и Рождества и приятного к ним приготовления!

*Jamie O*

## ОБ АВТОРЕ


Джейми Оливер – феномен в мире еды. Он – одна из самых известных и любимых телезвезд. Джейми имел грандиозный успех в многосерийных телешоу, среди которых «Голый повар», «Кухня Джейми», «Школьные обеды Джейми», «Великий итальянский побег Джейми», «Джейми дома», «Министерство еды Джейми».

Джейми призывает людей чаще бывать на кухне и наслаждаться этим временем – и даже начать выращивать собственные ингредиенты! Его программы транслируются в телеэфире более 100 стран мира, а переведенные на 29 языков кулинарные книги Джейми стали бестселлерами не только в Великобритании, но и по всему миру.

Рестораны Jamie's Italian расположены на главных улицах городов по всему миру, а сеть Jamie Oliver's Fifteen, основанная Джейми в 2002 году, не только предлагает блюда высочайшего класса, но и проводит тренинги для молодых специалистов.

Джейми живет в Лондоне с женой и детьми.





ВСЕ РЕЦЕПТЫ  
ПРОТЕСТИРОВАНЫ  
НА КУХНЕ ДЖЕЙМИ!



68

# СОДЕРЖАНИЕ

08 ЗАКУСКИ

22 НАЧИНКИ И СОУСЫ

32 ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

54 ВЫПЕЧКА И ДЕСЕРТЫ

84 НАПИТКИ



86



# ЗАКУСКИ

- соленые орешки с травами • гречневые блинчики • хрустящая закуска с уткой на вилках
- гребешки гриль с анчоусами, мятой и кинзой
- чипсы из репы • грибной паштет с тимьяном
- гравлакс в терновом джине • трио мезе

## Какое же Рождество без орешков? У этих островатый характер.

### СОЛЕННЫЕ ОРЕШКИ С ТРАВАМИ

**Количество: 1 кг**

- 1 кг разных орехов (пекан, фундук, миндаль, фисташки)
- 1/2 ч. л. сушеного перца чили в хлопьях
- 2 ч. л. разных сушеных трав (розмарин, тимьян, орегано)
- 2 ст. л. сахара мусковадо
- 2 ст. л. морской соли

**1** Разогрейте духовку до 180 °С. Выложите орехи на противень и поставьте в духовку

на 10 минут подрумяниться. Следите за тем, чтобы не передержать. Достаньте и немного остудите.

**2** Смешайте остальные ингредиенты в большой миске, выложите в эту смесь теплые орехи и хорошенько перемешайте. Разложите орехи в красивые баночки или бумажные кулечки.

**Пищевая ценность на 100 г:** 649 ккал; 58 г жиров (5,1 г насыщенных); 16,6 г протеинов; 10,5 г углеводов; 7,6 г сахаров

Рецепт: Филлиппа Спенс; фото: Дэн Джонс



### ГРЕЧНЕВЫЕ БЛИНЧИКИ

**На 12 порций**

- 150 мл молока
- 150 г гречневой муки
- 1 ч. л. соды
- 2 ст. л. сметаны
- 25 г сливочного масла, растопить + еще немного
- 1 яйцо, отделить желток от белка
- 1 ст. л. рубленого сибулета
- копченый лосось, сметана и рубленый сибулет для подачи

**1** Смешайте молоко, гречневую муку, соду и щепотку соли. Добавьте сметану, растопленное масло, желток и сибулет. Перемешайте.

**2** Взбейте белок в густую пышную пену и вмешайте в тесто.

**3** Растопите немного сливочного масла в антипригарной сковороде на среднем огне и обжаривайте на нем блинчики по 3 минуты с каждой стороны до золотистого цвета. Подавайте с копченым лососем, сметаной, рубленым сибулетом или другими начинками на ваш вкус.

**Пищевая ценность на порцию:** 115 ккал; 5,2 г жиров (2,6 г насыщенных); 7,9 г протеинов; 8,4 г углеводов; 1,2 г сахаров

Рецепт: Джорджи Сократус; фото: Майя Сменд