

С Новым
годом!



#инстакулинария





Андрей Тульский


С Новым годом!

Любимые рецепты
для главного
праздника

ХЛЕБ*СОЛЬ

Москва
2021





Посвящается
всем друзьям, потому
что без них не бывает
праздника!

Содержание

От автора..... 9

ГЛАВА № 1

Холодные и горячие закуски

Заливное мясо с клюквой.....	22
Ассорти закусок.....	25
Трюфели с голубым сыром.....	25
Трюфели с козьим сыром.....	25
Рулетики из баклажанов.....	26
Закуски «Парус» со шпротами и перепелиным яйцом.....	27
Террин с фисташками и клюквой.....	30
Крокеты с сыром, картофелем и грибами.....	34
Домашний куриный паштет.....	38
Драники с семгой и авокадо, оладьи с красной икрой.....	41

ГЛАВА № 2

Салаты

«Зимнее море» с кальмарами, семгой, красной икрой и домашним майонезом.....	50
Салат с креветками, ананасами и манго.....	55
Гранатовый браслет.....	56
Салат «Вальдорф» с курицей, яблоком и виноградом.....	59

Мясной салат с ростбифом, индейкой и крутонами.....	60
Легкий салат с авокадо, зелеными яблоками и кунжутной заправкой.....	64
Салат «Рождественский венок» с копченым лососем, огурцом и редисом.....	67
Салат с печеными яблоками, свеклой и сыром фета.....	68

ГЛАВА № 3

Несладкая выпечка

Домашние пироги с картошкой и рыбой.....	74
Профитроли с начинкой.....	79
Тарт с помидорами и тунцом.....	80
Тарт с брокколи, рикоттой и кедровыми орешками.....	83
Чесночные узелки.....	86

ГЛАВА № 4

Птица и мясо

Гусь, запеченный с яблоками.....	92
Утка с апельсиновым соусом.....	96
Жареный цыпленок табака с итальянским соусом.....	101
Куриная запеканка.....	105
Индейка с картофельной начинкой и облепиховым соусом.....	106

Свинные шашлычки с киви в духовке	110
Домашние пельмени	114
Свиной рулет с яблочной начинкой и клюквенным соусом	117
Сирлойн-стейк с оливками и помидорами	119

ГЛАВА № 5

Рыба и гарниры

Сибас, запеченный в соляной шубе.....	126
Лосось, запеченный под сметанным соусом с овощами.....	129
Гриль-скумбрия с цитрусами, булгуром и песто	130
Горячий салат с картофелем, беконом и фасолью.....	133
Овощи на противне с кукурузой ...	135
Картофель с сыром «Домино».....	136
Запеченная тыква с чечевицей и луком	139

ГЛАВА № 6

Сладкая выпечка

Рождественский имбирный кекс	144
Самый яблочный кекс.....	147
Рождественские крендели	151
Бриошь-плетенка	155
Большое печенье с трещинками...	156
Шоколадные «улитки» с изюмом	159

ГЛАВА № 7

Торты

Торт «Три вкуса» с тремя разными коржами.....	166
Торт-желе с мандаринами	170
Морковный торт	174
Торт «Праздник» с вяленой клюквой и орехами.....	179
Торт «Муравейник»	180
«Мамин торт» из пряников.....	183





От автора

В ТЕКСТЕ «ОТ АВТОРА», КАК ПРАВИЛО, ПИШЕТСЯ ЧТО-НИБУДЬ ВОЗДУШНОЕ И МИЛОЕ. У МЕНЯ ТАК ВЯРД ЛИ ПОЛУЧИТСЯ, ПОЭТОМУ РАССКАЖУ ВАМ, КАК ВООБЩЕ СНИМАЛАСЬ ЭТА КНИГА, ПОЗОВУ ЗА КУЛИСЫ ПРОЦЕССА И ОТВЕЧУ НА САМЫЕ ЧАСТЫЕ ВОПРОСЫ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮ В ИНСТАГРАМЕ ПО ПОВОДУ РЕЦЕПТОВ.

НАЧНЕМ С ВОПРОСА № 1. Как я придумываю рецепты и откуда их беру? Сделать книгу — это как написать диплом. В прямом смысле заваливаю себя литературой, читаю, готовлю и снова читаю с карандашом. В ход идет все: зарубежные и наши журналы за много лет, книги, источники из интернета, которым можно доверять. Штудирую семейные тетради по кулинарии, расспрашиваю по сложным вопросам знакомых поваров и технологов. А иногда случается и совсем интересно, как с рецептом домашнего шашлыка. Саму историю я расскажу на странице 110, а вот чтобы узнать состав идеальной приправы, пришлось найти на рынке особенного человека, подмигнуть ему, что я пришел от «своих», и в момент его колдовства за прилавком быстро записать в блокнот все одиннадцать трав и специй. Причем некоторых по пол-ложки, а каких-то — по одной или с горкой. Будьте уверены, ни в каком магазине такого не купить!

ВОПРОС № 2 знаком всем фотографам и приводит в недоумение НЕфотографов. Новогодние книги снимаются летом — вот такой секрет. Сунешься в любой магазин, а там ни снежинки, ни шишечки! Звоню, чтобы купить живую елку, а мне хихикают в трубку и вежливо предлагают приезжать зимой. Но одна елка нашлась! Это была любовь с первого взгляда! Прямо в питомнике мне ее из земли пересадили в гигантский горшок. Вы ее увидите на страницах 16, 44, 185. Ну до чего пушистая, до чего ровная, что идеи для съемок стали бить фонтаном! И радуется, что губить дерево не пришлось — растет оно теперь на даче на память об июльских «новогодних» съемках.

Обложка требовала какого-то большого и по-настоящему праздничного блюда, поэтому отправился к фермерам выбирать гуся. Долго советовался насчет жирности, смотрел, чтобы крылья и лапы были аккуратными... Вообще, у меня в семье нет традиции готовить птиц, кроме курицы, но сейчас все будет по-другому. Да, это процесс не быстрый, но ради праздника оно того стоит. Какие это вкусы, какие это эмоции! А утка с ее темным благородным мясом, а индейка с нежнейшим филе! Все это можно и нужно готовить, а я с радостью расскажу как.

Никто не будет спорить, что Новый год — это прежде всего традиции. Я однажды проверял эту истину и пробовал отмечать праздник в теплых краях. Без снега — совсем не то настроение. Поэтому блюда здесь в основном знакомые, проверенные и любимые, но будут обязательно и такие, чтобы удивить гостей.

Моя книга и для вкуса, и для настроения, поэтому здесь очень много фотографий и историй, через которые поделюсь с вами волшебной атмосферой нашей зимы, радостью отмечать этот праздник с семьей и друзьями. А если хоть капля уюта и ностальгии со страниц передастся вам — значит, все не зря! Значит, я правильно верил, что для фотографа-кулинара сделать книгу про Новый год — как для актера сыграть у Тарантино! Тут есть где размахнуться, есть где снять крупно и сочно, а где неделями готовиться ради одного кадра!

Про волшебное 31-е декабря хочу сказать вот что. Каждый год я искал в этот день какие-нибудь приключения, решал, где отмечать, с кем, как далеко уехать, но теперь так хочется поделиться всем, наверное, знакомым открытием — лучше всего отмечать его дома и в кругу семьи! А эта книга пусть поможет именно семейный стол сделать вкусным, что аж пальчики оближешь! Ну а полистать фотографии — на вечер под мерцание гирлянд и под музыку, от которой вы счастливы.



Благодарность друзьям



Спасибо Полине Брусницыной за флористическое оформление, от которого захватывает дух! И за то, что именно с твоей помощью мы можем делать по-настоящему масштабные съемки. А еще обложка этой книги была снята в интерьере цветочного бюро Полины, которое сейчас работает в Екатеринбурге (@leoandrose.ru).



Благодарю Юру Мухина за помощь в подготовке этой книги, начиная от доставки елки, изготовления ретро-гирлянд, предоставления огромного количества уникального реквизита до проведения съемок и личного появления в кадре, особенно в разделе про мясо.



Спасибо Маше Муртазиной за главное сокровище этой книги — коллекцию винтажных елочных игрушек из разных уголков мира! Именно они добавляют праздника практически на всех фотографиях.



Благодарю Катю Клопову за участие во многих съемках, начиная с первой книги, в качестве самой фотогеничной kinfolk-модели. В моем инстаграме она оживляет и делает уютнее своим присутствием многие кадры.



Спасибо моим подругам — Кате Дудиной и Алене Фроловой за то, что всегда рядом, всегда верите в меня, участвуете в съемках и творческих проектах на некоммерческой основе, но за идею!



Благодарю Марину Мухину за огромную помощь с текстилем! Я уже не могу представить ни одну съемку без ее салфеток, скатертей, фартуков, прихваток, бантов и много другого! Именно ее изделия любой кадр делают душевнее.



Благодарю Ларису Васину за то, что моя мама, за помощь добрым советом и поддержкой в моем фотографическом деле с самого начала. И за рецепт самого лучшего в мире торта, который я мечтал включить в книгу, а сейчас это получилось, и даже название подобралось родное — «Мамин торт».



Спасибо крольчихе Фуди за то, что она стала изюминкой этой книги. Она любые кадры делает веселее и милее, а новогодние — тем более. А еще она прирожденная модель, позирует сначала капризно, но обязательно выдает хотя бы несколько секунд, когда она — как герой из мультлика.



