



---

# СОДЕРЖАНИЕ

## *От автора 7*

### *Глава 1: Апельсины*

- Морковно-апельсиновый кекс с цукатами и миндалем **11**
- Волшебные цукаты в пряном сиропе **13**
- Звездочки с апельсиновым джемом **15**
- Джем апельсиновый **17**
- Синнабоны новогодние **19**
- Крем заварной апельсиновый **21**
- Шоколадный мусс с апельсиновым трио **23**

### *Глава 2: Мясо и птица*

- Свинина с апельсинами и маслинами **27**
- Филе утки, глазированное апельсиновым джемом **29**
- Баранина на ребрышках с брусничным соусом **31**
- Перепела с виноградом **33**
- Тибон с зеленым маслом **35**
- Турнедо с розовым соусом **37**

### *Глава 3: Рыба и морепродукты*

- Запеченная дорадо с зеленым горошком **41**
- Морской язык, фаршированный горбушей **43**
- Тунец с авокадо и манго **45**
- Оливье с кальмарами **47**
- Сельдь под шубой в банке **49**
- Эклеры с креветками и икрой **51**
- Фаршированные яйца с креветками **53**
- Креветки с ананасами на шпажках **55**

### *Глава 4: Овощи, фрукты, ягоды*

- Хассельбак **59**
- Рис по-гавайски с ананасом **61**
- Жюльен из шампиньонов **63**
- Салат с солеными грибами **65**
- Закуска из баклажанов с зеленью **67**
- Слоеные лодочки с вишней в винном сиропе **69**
- Виноград маринованный **71**
- Фокачча новогодняя **73**

### *Глава 5: Коктейли*

- Коктейль «Мимоза» **77**
- Спритц **79**
- Глнтвейн белый **81**
- Глнтвейн ягодный **83**
- Томатные коктейли **85**
- Грог **87**

### *Глава 6: Подарки и декор*

- Мандарины с коньяком **91**
- Печенье медовое хрустящее **93**
- Глазурь **95**
- Гозинаки **97**
- Трюфели из вафель с орехами и цукатами **99**
- Дольки апельсиновые **101**
- Апельсиновое печенье с трещинками **103**

### *Хитрые советы 105*

### *Заключение 107*



---

## ОТ АВТОРА

Новый год – единственный праздник, к которому я всегда основательно готовлюсь заранее. И речь идет не о гирляндах, подарках и елочных игрушках, этим иногда вообще занимаешься в последний момент.

Речь о праздничном столе.

Еще в начале декабря, а то и раньше, я вспоминаю свои проверенные рецепты и отправляюсь на поиски новых. Ищу, готовлю, пробую и выбираю самые лучшие и самые подходящие для такого особого дня. На самом деле этот процесс так же любим и обожаем мной, как и сам Новый год, ведь все только начинается, впереди водоворот кулинарных открытий, ты полон вдохновения и с трепетом ждешь тот самый, главный вечер в году.

Если говорить о праздничных блюдах, то обычно с Новым годом у нас ассоциируются апельсины, запеченная утка, традиционные новогодние салаты и, конечно же, шампанское. И знаете, мне это нравится и не хочется ничего менять.

Пусть все так и будет, ведь в этом и есть смысл.

В этой книге я собрала самые праздничные и самые вкусные блюда и напитки, которые будут желанными на каждом столе. Птица и мясо, рыба и морепродукты, овощи, фрукты, ягоды и оригинальные коктейли – пять глав, наполненных настроением и ароматами Нового года.

Кроме этого, я подскажу вам, какие вкусные подарки можно приготовить для своих близких и друзей и как с помощью нехитрой сервировки создать за столом праздничную и уютную атмосферу, которую мы так любим и так ждем целый год. И начнем мы с самых главных участников Нового года – с апельсинов. Без них просто немислим новогодний стол, они по праву считаются главным его символом и задают настроение всему празднику.

Смотрите, читайте, выбирайте и начинайте готовить уже сейчас, ведь кулинарные открытия случаются не только в новогоднюю ночь.





## ГЛАВА 1

# *Апельсины*

Что бы я ни планировала приготовить к новогоднему празднику, апельсины для меня всегда номер один, поэтому традиционно заранее занимаюсь различными апельсиновыми заготовками, которые потом активно использую в выпечке и десертах. Вообще, если говорить о сладком, то Новый год никогда не ассоциируется в нашей семье с тортом. Миндальный кекс, ароматные булочки с корицей или хрустящее слоеное тесто с ярким апельсиновым джемом — вот что наполняет его волшебством.

В этой главе все посвящено апельсинам, и я уверена, что вам пригодится каждый рецепт, будь то заварной апельсиновый крем или волшебные апельсиновые цукаты. Впереди нас ждет самый уютный праздник в году и время исполнения желаний, давайте же вместе с апельсинами скорее погрузимся в его атмосферу.



---

# МОРКОВНО-АПЕЛЬСИНОВЫЙ КЕКС

## *с цукатами и миндалем*

Для меня кексы с миндальным и апельсиновым ароматом – самая обязательная новогодняя выпечка. Добавляю различные специи, экспериментирую с ингредиентами, размерами и формой, и каждый раз получается что-то новое и оригинальное. Но во всей этой истории неизменными остаются миндаль и апельсиновые цукаты, к которым предлагаю подключить такую же рыжую, как апельсины, морковь. Она делает кекс очень нежным и очень ярким. Украсить можно чем угодно, это могут быть замороженные ягоды, глазурь, орехи или веточки розмарина. Я для таких случаев варю в конце осени варенье из рябины либо отправляю ягоды в заморозку, после чего они становятся слаще и вкуснее. Так что импровизируйте и создавайте свое собственное волшебство.

### *ингредиенты:*

150 г моркови  
40 г миндаля  
100 г сахара  
2 яйца  
75 мл апельсинового сока  
75 г сметаны  
150 г муки  
8 г разрыхлителя  
50 г апельсиновых цукатов в сиропе (рецепт на следующей странице)  
2-3 капли миндальной эссенции (по желанию)

### *для мягкой глазури:*

120 мл молока  
50 г сахарной пудры  
1 ч. л. с горкой (~ 10 г) крахмала  
1 г ванилина

### *приготовление:*

- Миндаль смолоть, морковь натереть на мелкой терке (если морковь слишком сочная, отожмите лишнюю влагу).
- Смешать сахар с яйцами, добавить апельсиновый сок, сметану и миндальную эссенцию.
- Соединить муку, разрыхлитель и молотый миндаль, добавить к подготовленной смеси, хорошо перемешать, чтобы все ингредиенты соединились.
- Добавить тертую морковь и мелко нарезанные цукаты, аккуратно перемешать и вылить смесь в смазанную сливочным маслом и припыленную мукой форму для выпекания диаметром 20 см с отверстием внутри.
- Выпекать 60-65 минут при температуре 180 градусов, готовность проверять деревянной шпажкой, дать кексу остыть.
- Молоко соединить с сахарной пудрой и нагреть, ввести крахмал и ванилин и, постоянно помешивая, заварить до консистенции крема.
- Используя кулинарную кисть, смазать кекс глазурью и дать постоять, чтобы она немного впиталась.



---

## ВОЛШЕБНЫЕ ЦУКАТЫ

### *в пряном сиропе*

Почему я назвала их волшебными?

Да потому, что с любой выпечкой или десертами, где они присутствуют, происходит волшебство. Они насыщают их своим ароматом и ярким вкусом, и то, что было обычным, становится по-новогоднему волшебным. Любовь к апельсиновым цукатам у меня настолько велика, что я делаю их постоянно, независимо от сезона, но именно к Новому году начинается настоящий бум. Это новогодний кулинарный must have, поэтому рекомендую приготовить его обязательно, даже если не будете ничего печь. Прозрачные оранжевые дольки можно добавлять в чай, десерты, мороженое или коктейли — и это тоже очень вкусно и красиво.

В этой книге будет несколько рецептов с их участием.

#### *ингредиенты:*

2 крупных апельсина  
200 г сахара  
лимонная кислота на кончике ножа  
50 мл коньяка или темного рома  
3-4 бутона гвоздики (по желанию)

#### *приготовление:*

- Снять с апельсинов кожуру и нарезать полосками, отжать отдельно сок.
- Залить кожуру водой, довести до кипения, слить воду и повторить это действие 3-4 раза, чтобы ушла горечь.
- Смешать отжатый сок, коньяк, гвоздику и сахар, довести до кипения.
- Добавить кожуру и варить около 15-20 минут на медленном огне до загустения, в конце добавить лимонную кислоту.

*По этому рецепту можно сделать цукаты из кожуры разных цитрусовых и нарезать их любой формы и любого размера на свое усмотрение. Добавляйте специи, чтобы придать уникальный вкус, например вместо гвоздики корицу, имбирь или кардамон.*