

✕

Подаруйте собі свято без зайвих турбот. Радісно, затишно, із близькими. Так, щоб кожна хвилина приносила задоволення. А головне, звичайно, – це не стіл, що вгинається під тарілками з їжею, а тепло ваших розмов, сміх, музика і затишна атмосфера, створена з любов'ю.

Готуйте за нашими рецептами, які прикрасять ваш стіл і принесуть задоволення всім гостям! Святкуйте красиво. І нехай ця збірка стане вашим натхненням для легкого та наповненого теплом свята!



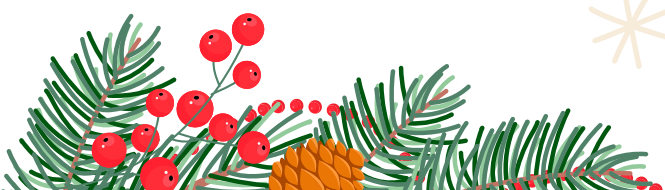
Юлія:

«Пам'ятаю наші родинні новорічні застілля. Це був завжди мікс усього. Стіл був заставлений закусками, головними рибними й м'ясними стравами. Десертами. Пирогами. Частування було головною подією. Жінки починали готуватися до цього за кілька тижнів.

Особисто я завжди цінувала саме зібрання гостей, розмови за столом, подарунки. А жувати протягом цілого свята мені зовсім не хотілося. Саме це я перенесла до своїх дорослих святкувань: зібрати гостей, запалити свічки, увімкнути музику та створити свято не тільки через їжу.

Коли всі збираються, ми не сідаємо за стіл одразу. Ми спілкуємося і розпочинаємо з легких стартерів (щоб трохи заспокоїти апетит): хумус, нарізані овочі, сир, оливки, бокал вина.

У цей момент готується головна страва. Я обожнюю запечену рибу з картоплею і морквою під вершковим соусом з часником і петрушкою. На гарнір салати. Мої новорічні: шуба і олів'є. Їмо їх раз на рік. Думаю, цього року зроблю теж.





*На десерт тирамісу. Теж не часто його готуємо.
Тому це ніби святковий торт.*

Для мене свято – поєднання краси і спілкування. Гарно вдягнутися, прикрасити дім, підібрати плейліст, можливо, навіть яку-небудь новорічну казку запусити на проекторі на стіну фоном. Підготувати маленькі сюрпризи-подарунки друзям і рідним. А ось багато готувати я не люблю. Якщо хто-небудь схоче зробити щось особливе – приносить із собою. Або ми можемо зробити це разом із гостями.

З алкоголю – шампанське і вино. І, звичайно, завжди чиста вода. Коли мій келих спорожніє, я не одразу наллю собі наступну порцію. Спочатку наливаю води, можу походити з келихом води. А потім знову додати трошки алкоголю. Таким чином я не п'ю зайвого і встигаю контролювати свій стан зсередини.»

Закуска з креветками

- Багет
- Стигле авокадо – 2 шт.
- Помідор – 1 шт.
- Червона цибуля – 1 шт.
- Часник – 1 зубчик
- Креветки – по дві на кожну брускету
- Лимонний сік – за смаком



1. Багет нарізати та підсмажити на оливковій олії з двох боків.

2. Приготувати гуакамоле. Авокадо звільнити від кісточки і шкірки, розім'яти виделкою та побризкати лимонним соком, додати спеції за смаком. Дрібно порізати цибулю та додати в масу.

3. Перемішати і викласти на багет.

4. Очищені креветки обсмажити з двох боків по декілька хвилин на вершковому маслі з часником. Викласти зверху на брускети. Можна прикрасити зеленню.



Буряковий хумус



- Варений буряк – 1 шт. (середній)
- Нут консервований – 200 г
- Тахіні (кунжутна паста) – 2 ст. л.
- Оливкова олія – 2 ст. л.
- Лимонний сік – 1–2 ст. л.
- Часник – 1 зубчик
- Сіль, перець – за смаком
- Кумин (за бажанням) – 0,5 ч. л.
- Мікс горішків (за бажанням)

1. Буряк очистити й нарізати кубиками.
2. У блендері змішати буряк, нут, тахіні, олію, часник і лимонний сік.
3. Додати спеції й збити до однорідності.
4. За потреби додати трохи води для кремової текстури.
5. Зверху посипати подрібненими горішками та зернами граната.



Салат «Традиційний» із сьомгою



- Слабосолона сьомга – 300 г
- Свіжий огірок – 2 шт.
- Зелена цибуля – 50 г
- Яйця – 4 шт.
- Маринований огірок – 1 шт.
- Заморожений горошок – 200 г
- Кріп, рукола – для прикрашання
- Майонез або соус (сметана 150 г + ікра мойви 100 г)
- Сіль, перець – за смаком

1. Яйця, огірки й сьомгу нарізати кубиками. Викласти все в миску. До нарізаних овочів додати зелений горошок (попередньо відваривши його 2–3 хвилини в підсоленій воді).
2. Подрібнити цибулю та кріп, додати в миску. Заправити салат майонезом або соусом і прикрасити страву руколою.





Аніта:

«У нас застілля – це передусім традиційна мамина лазанья, яку вона готує вже багато років. Це дуже багато варіацій салатів. Що цікаво – салати мама не солить, бо вважає, що кожен може посолити під себе. Хтось любить більше, хтось менше, а вона не любить взагалі.

Для мене святкування – це завжди прикрашена кімната і обов'язково якісь костюми. Мама дуже любить розваги. Тому це якісь носики, шапочки, наряди спеціальні й дуже багато сміху з цього приводу. Іноді це створення газети з фотографіями і якимось пам'ятними миттєвостями, тобто, окрім столу, зазвичай є дуже багато моментів, які розважають.

На столі завжди буде салат олів'є, вінегрет, корейська морква, квашена капуста, обов'язково форшмак. І, звичайно, щось маленьке лаконічне солодке.»

Форшмак

- Оселедець слабосолений (філе) – 200 г
- Яйця (зварені вкруту) – 2 шт.
- Вершкове масло (м'яке) – 50 г
- Цибуля – 1 шт.
- Зелене яблуко – 1 шт.
- Білий хліб (м'якуш) – 1 скибка
- Молоко або вода – 50 мл
- Лимонний сік – 1–2 ч. л.
- Чорний перець – за смаком

1. Замочити хліб у молоці та віджати.
2. Подрібнити оселедець, яйця, цибулю, яблуко, хліб і масло у блендері або м'ясорубці.
3. Додати лимонний сік і перець, перемішати.
4. Охолодити 20–30 хвилин.
Подавати на підсмаженому хлібі, прикрасивши зеленню.





Ризото з грибами та овочі

Для ризото:

- Овочевий бульйон (або окріп) – 400 мл
- Нешліфований рис – 25 г
- Будь-які гриби (печериці, білі, лисички або ін.) – 110 г
- Цибуля ріпчаста – 10 г



- Пармезан (за бажанням) – 10 г
- Вершкове масло 82,5% – 5 г
- Часник – 1 зуб.
- Морська сіль, італійські трави – за смаком
- Овочі на вибір – 200–250 г

1. Гриби нарізати соломкою й обсмажити на сухій сковороді до золотистого кольору.

2. Розігріти олію в сковороді. Додати подрібнені цибулю з часником і обсмажувати кілька хвилин, поки вони не стануть м'якими. Засипати в сковорідку рис, гриби та готувати близько 5 хвилин. Посолити і додати частинами бульйон: влити першу частину і дати рису ввібрати бульйон, потім додати наступну. Повторювати до готовності рису (приблизно 6 разів). Якщо потрібно, додати води.

3. Італійські трави змішати з пармезаном. Додати до рису і томити ще 5 хвилин. До ризото додати улюблені овочі.

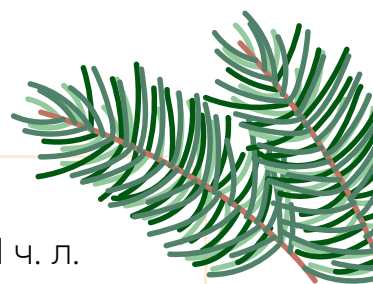


Брауні



- Стиглі банани – 2 шт.
- Яйця – 2 шт.
- Какао-порошок (без цукру) – 4 ст. л.
- Розпушувач – 1 ч. л.

- Сіль – дрібка
- Ванільний екстракт – 1 ч. л. (опціонально)
- Горіхи/шоколадні краплі – жменя (для текстури)



1. Розім'яти банани та змішати з яйцями до однорідності. Додати какао, розпушувач, сіль та ваніль. Перемішати.

2. Додати в масу горіхи або шоколадні краплі (за бажанням).



3. Викласти у форму з пергаментом. Випікати 20–25 хвилин за температури 180°C.

