

100 РЕЦЕПТОВ

КУХНЯ БЕЗ ГРАНИЦ

ПРАЗДНИЧНЫЕ БЛЮДА



салаты



главные
блюда



десерты



100 рецептов. Кухня без границ

Коллектив авторов

100 рецептов. Праздничные блюда

«ЭКСМО»

2026

УДК 641.56
ББК 36.996

Коллектив авторов

100 рецептов. Праздничные блюда / Коллектив авторов —
«Эксмо», 2026 — (100 рецептов. Кухня без границ)

ISBN 978-5-04-254801-7

Праздничный стол – это не только набор блюд, а настроение, ожидание гостей, красивые подачи и рецепты, которые хочется сохранить надолго! Эта книга собрала именно такие блюда: эффектные, разнообразные, подходящие для домашнего праздника, семейного торжества, дружеского застолья и особого ужина. Внутри – большая коллекция рецептов на разные случаи: холодные и горячие закуски, салаты, блюда из мяса, птицы, рыбы и морепродуктов, соусы, заправки и десерты. Здесь соседствуют как знакомые праздничные хиты, так и более изысканные блюда, которые помогут сделать стол интереснее и современнее. В книге есть рецепты на любой вкус: бутербродные и печеночные торты, террины, тарталетки, темпура, салаты со стейком, овощные блюда, домашние соусы, классические и нарядные десерты. Рецепты подобраны так, чтобы из них можно было собрать целое меню – от первых закусок до вкуснейшего десерта! Это книга для тех, кто любит готовить с размахом, красиво принимать гостей и иметь под рукой надежный сборник праздничных рецептов. Она подойдет и тем, кто ищет идеи к Новому году, дню рождения, семейному юбилею, домашнему фуршету или просто хочет превратить обычный ужин в маленький праздник!

УДК 641.56
ББК 36.996

ISBN 978-5-04-254801-7

© Коллектив авторов, 2026

© Эксмо, 2026

Содержание

Салаты	8
1. Капрезе	8
2. Салат со свеклой, апельсином и халуми	9
3. Вальдорф	10
4. Селедка под шубой в стаканчиках	11
Конец ознакомительного фрагмента.	12

100 рецептов. Праздничные блюда

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2026

* * *

100 РЕЦЕПТОВ

КУХНЯ БЕЗ ГРАНИЦ

ПРАЗДНИЧНЫЕ БЛЮДА

хлеб*соль®

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

Москва

Салаты

1. Капрезе

Ингредиенты:

- 1 шарик моцареллы (150 г)
- 1 крупный спелый красный помидор (80–100 г)
- 1 желтый помидор
- 2 помидора черри (по желанию)
- 2 веточки базилика
- оливковое масло, соль, свежемолотый черный перец

Приготовление:

Помидоры комнатной температуры нарезать на ломтики. Моцареллу нарезать на кружки и/или порвать на кусочки. Поочередно выложить на блюдо кусочки помидоров и моцареллы. Посолить и поперчить помидоры. Полить оливковым маслом, украсить листиками базилика.

2. Салат со свеклой, апельсином и халуми

Ингредиенты:

- 1 средняя свекла
- 1 крупный апельсин
- 120 г сыра халуми
- оливковое масло
- 50 г салатных листьев (например, романо)
- горсть обжаренных миндальных лепестков или грецких орехов

Для заправки:

- 2 ч. ложки меда
- 1 ст. ложка соевого соуса
- 1 ст. ложка оливкового масла

Приготовление:

1. Духовку разогреть до 200 °С.
2. Свеклу завернуть в фольгу и запечь до готовности (около 40 мин.): свеклу можно легко проткнуть ножом, но при этом она должна остаться упругой.
3. Снять цедру с апельсина. Апельсин очистить от кожуры и белых перегородок: срезать верхушки, поставить апельсин на доску и срезать кожуру вместе с белой частью движением сверху вниз. Затем взять апельсин в руку, подставить под него миску для сока и вырезать мякоть, прорезая между перегородками. Всего вам нужно 6–8 долек. Из оставшейся части апельсина выдавить сок в ту же миску.
4. Апельсиновый сок налить в кастрюлю, добавить мед, соевый соус и половину цедры, довести до кипения и уварить на $\frac{1}{3}$ объема. Немного остудить и добавить оливковое масло.
5. Халуми нарезать ломтиками толщиной 0,5 см.
6. Разогреть сковородку с небольшим количеством оливкового масла и обжарить сыр с обеих сторон до золотистого цвета, примерно по 2 мин. с каждой стороны.
7. Свеклу очистить, нарезать крупными дольками.
8. Листья салата порвать руками, выложить на блюдо. Сверху разложить апельсиновые дольки, свеклу, жареный халуми, полить заправкой и посыпать орехами.

3. Вальдорф

Ингредиенты:

- 2 горсти грецких орехов
- 4 стебля сельдерея
- 20–30 красных виноградин с тонкой кожицей
- 5 веточек петрушки
- 4 яблока, сок ½ лимона
- половина отварной куриной грудки
- 2 ст. ложки майонеза
- 2 ст. ложки жирной сметаны
- 1 ч. ложка медовой или дижонской горчицы, смешанной с медом
- молотая паприка (по желанию), молотый острый перец (по желанию), соль, свежемолотый перец

Приготовление:

1. Разогреть духовку до 180 °С. Орехи выложить на противень, посолить и запекать 5–7 мин. до слегка золотистого цвета и характерного аромата. Обязательно следить, чтобы они не сгорели. Остудить, завернуть в кухонное полотенце и аккуратно потереть, чтобы очистить от шелухи. Порубить.
2. У стеблей сельдерея отрезать верхушки и широкую белую часть, очистить от внешнего слоя при помощи овощечистки. Это важно: без верхних жестких волокон салат будет гораздо нежнее. Разрезать каждый стебель на 2 полоски, затем нарезать тонкими ломтиками.
3. Разрезать виноградины вдоль пополам, при необходимости удалить косточки. Петрушку порубить.
4. Яблоки очистить, нарезать мелкими кубиками, полить соком половины лимона, добавить сельдерей, петрушку и виноград, посолить, оставить на 5–10 мин. Слить сок.
5. Куриную грудку нарезать тонкими полосками или кубиками.
6. Сметану аккуратно смешать с майонезом и горчицей. При желании добавить в соус немного паприки и острого перца.
7. Добавить соус в салат, перемешать. Посыпать орехами и петрушкой.

4. Селедка под шубой в стаканчиках

Ингредиенты:

- *2 средние свеклы*

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.