СЕРИЯ РОМАНТИЧЕСКИХ ДЕТЕКТИВОВ

АННА ТЁМНАЯ



НОВОГОДНИЙ СТОЛ НА 32 ЭТАЖЕ

Анна Тёмная

Новогодний стол на тридцать втором этаже

«Автор»
2026

Тёмная А.

Новогодний стол на тридцать втором этаже / А. Тёмная — «Автор», 2026

Как накрыть яркий, лёгкий и по-настоящему праздничный новогодний стол из привычных продуктов без многочасовой стоянки у плиты? Елена Сергеевна — главный семейный эксперт и криминалист из цикла «Дела адвокатского бюро» — делится своими проверенными кулинарными секретами. В этом иллюстрированном новогоднем спецвыпуске вас ждут 12 подробных пошаговых рецептов: от «Оливье с тридцать второго этажа», рубинового винегрета и нежной «Курицы под шубой» до тёплого салата с печёной тыквой и гранатом. Все овощи и мясо запекаются заранее в духовке, сохраняя максимум вкуса и яркости. К каждому блюду даны два варианта заправки на выбор — лёгкий майонез или домашний соус на сметане, йогурте и ароматном масле, — а также точный расчёт калорийности и БЖУ на 100 граммов. Внутри — парные фотографии каждого блюда (простой набор ингредиентов на светлом фоне и готовый салат в новогодней сервировке), памятка по запеканию продуктов заранее. В финале читателей ждёт анонс следующей книги кулинарной серии.

© Тёмная А., 2026
© Автор, 2026

Анна Тёмная
Новогодний стол на тридцать втором этаже

АННА ТЁМНАЯ
НОВОГОДНИЙ СТОЛ НА ТРИДЦАТЬ ВТОРОМ ЭТАЖЕ
Фирменные салаты Елены Сергеевны на печёных овощах

Кулинарный спецвыпуск вселенной «Дела адвокатского бюро»

Простые продукты • Запекание в духовке • Лёгкий майонез 20% и домашние альтернативы • Расчёт КБЖУ

Содержание

Вступление. Чай с бергамотом и главное правило духовки
Шпаргалка Елены Сергеевны: как правильно запекать овощи и мясо
Раздел I. Любимая классика с печёными овощами
1. Оливье с тридцать второго этажа
2. Винегрет в яркой подаче
3. Курица под шубой
4. Мимоза с печёной горбушей и морковью
Раздел II. Праздничные салаты для новогоднего стола
5. Тёплый салат с печёной тыквой, курицей и гранатом
6. Печёная свёкла с творожным сыром, яблоком и грецким орехом
7. Салат с печёным болгарским перцем, курицей и сыром
8. Столичный салат с запечённой индейкой и печёным яблоком
Раздел III. Эффектные закусочные салаты в красивой сервировке
9. Слоёный салат с печёными баклажанами, томатами и сыром
10. Печёный картофель с красной рыбой, яйцом и зелёным луком
11. Свекольный салат с черносливом, курицей и орехами
12. Зимний салат с запечённой говядиной, печёным перцем и фасолью
Финал. Бой курантов, янтарный виски и чай с бергамотом
Анонс следующей книги: Безалкогольные новогодние коктейли

Вступление. Чай с бергамотом и главное правило духовки

Тридцать первый декабря на тридцать втором этаже начиналось не с суеты и грохота кастрюль, а с тонкого цитрусового аромата свежезаваренного чёрного чая с бергамотом. Елена Сергеевна сидела за мраморным кухонным островом в элегантном тёмно-синем кардигане, держа в руках фарфоровую чашку, а напротив неё Мирра и Кира в фартуках раскладывали на столе противни с золотистым печёным картофелем и рубиновой свёклой.

— Запомните раз и навсегда, девочки, — мягко, но с той самой непоколебимой профессорской убеждённостью произнесла Елена Сергеевна, отпивая глоток любимого чая с бергамотом. — Главная беда новогоднего стола — водянистые овощи из кастрюли и тяжёлые майонезные шапки. Когда вы варите морковь или свёклу в воде, половина вкуса и цвета уходит в отвар, а салат к полуночи пускает воду. Духовка решает всё: в фольге овощи томятся в собственном соку, остаются плотными, сладкими и яркими, как драгоценные камни. А если заправить их лёгким двадцатипроцентным майонезом или домашним соусом на сметане и йогурте — после праздничного ужина хочется танцевать, а не искать диван.

У ног бабушки мирно посапывал палевый английский бульдог Алиби, изредка приоткрывая один глаз в сторону разделочной доски, а серый мейн-кун Прокурор с высоты барного стула бдительно инспектировал каждый кусочек запечённой куриной грудки.

Шпаргалка Елены Сергеевны: время и температура запекания

Все овощи и мясо для салатов можно запечь заранее — вечером 30 декабря. В холодильнике в закрытом контейнере или в той же фольге они отлично хранятся до 48 часов, не теряя ни сочности, ни цвета. Запекайте при 190–200 °C, сбрызнув овощи чайной ложкой растительного масла и обернув каждый клубень или корнеплод в фольгу:

Картофель среднего размера (в кожуре, тщательно вымытый щёткой) — 35–45 минут до мягкости при проколе ножом.

Морковь среднего размера (целиком) — 35–40 минут.

Свёкла среднего размера (каждая отдельно в фольге, чтобы не окрасила остальные овощи) — 55–75 минут в зависимости от размера.

Тыква (крупными дольками или кубиками на пергаменте с щепоткой соли) — 20–25 минут.

Болгарский перец (целиком на противне до лёгких подпалин, затем на 10 минут в пакет или под крышку, чтобы легко снять кожицу) — 25–30 минут.

Баклажаны (кружочками толщиной 1 см, смазанными маслом) — 20 минут при 200 °C.

Куриное филе / грудка индейки (в фольге или пергаменте со щепоткой соли и перца) — 25–30 минут при 190 °C (дать остыть прямо в фольге, чтобы мясо осталось сочным).

Говядина для салатов (куском 400–500 г в фольге при 180 °C) — 50–60 минут, затем полностью остудить в фольге перед нарезкой.

Раздел I. Любимая классика с печёными овощами

1. Оливье с тридцать второго этажа

Когда Мирра начала нарезать ровными кубиками запечённый картофель и сочную куриную грудку, палевый английский бульдог Алиби тихо подошёл к столу и положил тяжёлую складчатую морду ей на колено. Рядом бесшумно материализовался кот Прокурор. «Никаких взяток следствию, господа, — усмехнулся Артём, заходя на кухню и наливая себе утренний кофе. — Сначала протокол, потом угощение».





Ингредиенты (на светлом фоне)
Готовое блюдо в праздничной сервировке

Ингредиенты (на 4–6 порций):
Картофель печёный (в мундире) — 4 шт. (около 400 г)
Морковь печёная — 2 шт. (около 200 г)
Куриное филе запечённое (или отварная/запечённая говядина) — 300 г
Яйца куриные (сваренные вкрутую) — 4 шт.
Огурцы солёные или маринованные — 3 шт. (150 г)
Огурец свежий (для хруста и свежести) — 1 шт. (100 г)
Зелёный горошек консервированный — 1 банка (200 г без жидкости)
Свежий укроп — небольшой пучок, соль и чёрный перец — по вкусу
Заправка на выбор:
Вариант А: лёгкий майонез 20% — 3–4 ст. ложки (80 г).

Вариант Б (лёгкая альтернатива): густой натуральный йогурт 3,5% (или сметана 15%) — 4 ст. ложки (90 г) + 1 ч. ложка мягкой горчицы + щепотка соли.

Пищевая ценность на 100 г: Вариант А (майонез 20%) — 104 ккал (Б: 7,8 г / Ж: 3,6 г / У: 10,1 г) | Вариант Б (йогурт с горчицей) — 96 ккал (Б: 8,1 г / Ж: 2,6 г / У: 10,2 г).

Приготовление:

1. Остудите запечённые картофель, морковь и куриное филе до комнатной температуры — так они не будут крошиться при нарезке.

2. Очистите овощи и яйца, нарежьте всё одинаковыми аккуратными кубиками размером с горошину.

3. У свежего и солёного огурцов при желании снимите жёсткую кожицу, нарежьте такими же кубиками. Если солёные огурцы слишком сочные, слегка отожмите их на сите.

4. Соедините в глубокой миске все ингредиенты, добавьте зелёный горошек и мелко нарезанный укроп.

5. Заправьте салат непосредственно перед подачей выбранным соусом, аккуратно перемешайте и выложите через кулинарное кольцо или горкой в салатник.

Секрет Елены Сергеевны: «Добавьте в классический Оливье один свежий огурец к солёным — он даёт ту самую весеннюю свежесть, за которую гости всегда просят добавки».

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.