Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Новогодние рецепты 2017!

29 ноября 2016 13:39 · https://open-cook.ru/posts/novogodnie-retsepty-2017



Дорогие друзья, **Новый год** уже близко и пришло время выбирать **блюда для праздничного стола**. Мы сделали для вас подборку праздничных рецептов для новогоднего стола, которая будет **регулярно пополняться новыми рецептами вплоть до 31 декабря.**

Вы можете выбрать рецепты из наших подборок и новогодних проектов прошедших лет:

1. Рецепты от Шеф-Повара Константина Вагу
2. Три полноценных меню по "Книге о вкусной и здоровой пище
3. Новогодние рецепты 2015!

4. ПП-меню (правильное питание), созданное совместно с профессиональным нутрициологом и тренером Катей Зерновой!

"Новогодние рецепты" - а здесь вы найдете все праздничные блюда под одним тегом!

Ну а у нас ни один Новый Год не обходится без **салата "Оливье"**, который обязательно делается с колбасой. Это вкус детства, вкус единения, когда вся семья занималась его приготовлением: кто-то чистил и резал яйца, кто-то вылавливал огурцы из банки (которые сами же и мариновали), кто-то старательно чистил картошку и морковь, ну а кто-то всеми руководил. И все это делалось либо под новогодние концерты по телевизору, либо под пение родных. Моей самой любимой песней до сих пор остается "Зима в избушке" (Потолок ледяной, дверь скрипучая...).



И еще один салат, который непременно появляется на нашем ***новогоднем столе*** (потому что я его безумно люблю), это **"Салат с крабовыми палочками"**. Я готовлю его без огурцов, но с лимонным соком.



В прошлом году я наконец-то научилась делать **"Форшмак"**! Это очень и очень вкусно. И посмотрите, сколько разных и красивых вариантов подачи можно придумать.

Классический вариант:



Форшмак в маленькой красивой баночке. Мало того, форшмак в красивой баночке станет еще и хорошим подарком, если вы идете в гости. Достаточно лишь перевязать тонкой мишурой или привязать к баночке маленькую еловую веточку бечевкой.



А можно сделать вот такие мини сэндвичи со сметанкой и брусничным или клюквенным вареньем.



Еще одна чудесная закуска - это "Пате из куриной печени с желе из черной смородины и вина"! Она красивая, яркая и очень вкусная! К тому же не требует экзотических продуктов, все ингредиенты легко найти, ну может черную смородину мороженую трудно достать, но ее можно заменить любой другой ягодой (или, например, мандаринами или облепихой, но к ним тогда подойдет белое вино или можно совсем без него обойтись).



Готовится это пате довольно просто и, что важно, заранее. В сам праздник вы удивите гостей этой закуской, а сами сэкономите время на подготовку блюд в этот день.



А в качестве основного блюда хорошо бы запечь птицу или мясо. Это избавит вас от усталости и даст вам больше времени на сам праздник и веселье. На сайте много рецептов и запеченных гусей и уток, и свинины, и говядины, и запеченный кролик имеется. Даже самая простая **"Запеченная курица"** может стать украшением *праздничного стола*.



Самое популярное новогоднее угощение на моем сайте это **"Имбирное печенье"** - простой и легкий рецепт. Печенье получается очень ароматное и вкусное. И хранится довольно долго. Его приятно готовить (особенно с детьми), приятно дарить и приятно получать в подарок. По-настоящему праздничное печенье!

Для украшения можете выбрать один из двух рецептов: **"Сахарная глазурь"** и **"Сахарная глазурь на белках"**. Первая глазурь самая простая и готовится без яиц, что многим очень нравится. Кто-то не любит яйца, кто-то не доверяет магазинным, ведь белок в глазури не проходит термическую обработку, а у кого-то детям яйца нельзя.



"Творожный штоллен" - это настоящая новогодняя бомба! Безумно вкусный и ароматный, он сделает вас и ваших родных и близких счастливее. Он подарит вам настоящее удовольствие! Еще ни один человек, вкусивший данный творожный *штоллен*, не остался равнодушным, мало того, он всех свел с ума. Мы с Ильей Николаевичем категорически настаиваем, чтобы вы его приготовили.



В этом году я уже пекла его, чтобы наши родители могли им насладиться (мой папа приезжал в гости и захватил штоллены с собой, но ни они, ни свекровь не смогли дать ему полежать хотя бы неделю и уже испробовали их). Нынче я не стала добавлять орехи, вместо них положила сушеную вишню и клюкву. Они вместе с изюмом настаивались в коньяке почти сутки, отчего напитались им по максимуму и штоллены получились довольно пикантными :). Так как эта выпечка не требует особых условий хранения и прекрасно лежит 2-3 недели, становясь все вкуснее и вкуснее, то ее можно отправить любимым людям по почте. Именно так я собираюсь поступить, чтобы к концу декабря наши родители смогли получить еще этих вкусных штолленов для своего праздничного стола. Так им не придется что-то готовить или покупать. К тому же это прекрасный способ передать свою любовь на расстоянии.



Еще одним открытием прошлого года стали фантастические **"Апельсиновые цукаты в темном шоколаде с морской солью"**. О, эти апельсиновые цукаты были самыми популярными в декабре 2015 года. Они покорили всех, кто их пробовал, вызывая восторг и взрыв вкуса! На мой взгляд, это отличный вариант как для повседневного чаепития, так и для праздника! А уж если подарить такую прелесть, то сердечная благодарность вам обеспечена. Рецепт предельно прост и почти не требует вашего вмешательства, большую часть времени цукаты просто сохнут. Главное, уберечь их во время сушки от домашних, чтобы не скушали раньше времени :)



Сочетание сладких апельсиновых долек, темного шоколада и морской соли потрясающее! Не пугайтесь морской соли в рецепте, можно прекрасно обойтись без нее.

Эти крошки чудесно подходят к чашечке кофе или кружечке чая. Так же эти апельсиновые цукаты станут хорошей закуской к алкоголю, как к бокалу легкого игристого, так и к хорошему коньяку.



В качестве напитка можно сделать **"Облепиховый лимонад"**, это не только вкусно, но и очень полезно.



Или вот, например, **"Квас клюквенный"**. Необычный и очень вкусный напиток! Удивление и благодарность гостей вам обеспечены!



Сложно в одном посте рассказать про все вкусности, рецепты которых у меня есть и вкус которых уже оценили друзья и коллеги. Одних только вкусняшек к чаю сколько! И "Рождественское полено", шикарный "Львовский сырник", умопомрачительный "Мандариновый пирог", чудесное "Печенье Снежки". И еще множество рецептов!

Фантастический "Мандарино-розмариновый кекс" уже два года покоряет моих читателей. Он очень нежный, простой в приготовлении и такой новогодний, ведь в нем есть и мандариновый вкус и еловый (розмарин придает выпечке еловый привкус и аромат).



А "Печенье шоколадные трещинки"! Это даже скорее пряники, чем печенье. Но какой вид и вкус... Особо полюбилось это печенье представителям сильного пола. Еще одно его преимущество в том, что в закрытом контейнере или пакете оно прекрасно может продержаться 2-3 недели. Очень вкусное и красивое печенье!



Возможно, вы спросите почему я так подробно остановилась на выпечке. Потому что я считаю, что сладкий подарок, приготовленный своими руками, лучший подарок. **Новый год** - это чудесный и волшебный праздник, подразумевающий добрые, но не дорогие подарки, на мой взгляд. Получая такой подарок, ты понимаешь, что в него вложены время и силы дарителя. Что, возможно, человек думал о тебе, когда готовил. Это, так сказать, передача доброй энергии. И ты понимаешь, что и правда что-то значишь для этого человека и он не "отдарился" какой-то ерундой по акции, взяв ее мимоходом. Ведь важно не то, сколько денег вложено в подарок, а сколько любви и добра в нем.

Надеюсь, мои рецепты помогут вам создать вкусный и красивый новогодний стол! Буду рада, если вы поделитесь со мной своими новогодними историями и фотографиями своих праздничных блюд. Выложить их вы можете здесь или в социальной сетях, иконки которых находятся на правой панели.

Чудесного декабря вам!!!



Комментарии: 2

Анна # 20:31 30.11.2016

Анюточка-Вы умница! Замечательные рецепты, чудесное оформление! Ваши рецепты выручают меня в любой ситуации! Спасибо огромное, за Ваши труды, вкусные блюда, хорошее настроение!

> **Анна Нечаева** # 09:14 1.12.2016
>
> Спасибо вам большое! Я так рада, что мои рецепты смогли вам пригодиться))
>
> Сказочного настроения вам в этом чудесном декабре))