

Новогодние рецепты Ольги Богатовой



СКАЧАНО С САЙТА
WWW.SW.HELP
ПРИСОЕДИНЯЙСЯ!



Содержание

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Говяжьи рёбра в британской глазури с тёмным пивом	4
Запечённый гусь, фаршированный айвой	5
Сибас и дорадо, фаршированные лимоном и зеленью	7
Запеченные овощи	8

ЗАКУСКИ

Рулет из двух видов мяса птицы с грецкими орехами и	11
Модная доска с сыром, вяленым мясом и другими яствами	12
Гравлакс из форели (для нарезки и брускетт)	13
Брускетты с форелью	14
Зелёные лодочки с креветками и белым соусом	15
Сочная утиная грудка	16
Брускетты с уткой и луковым мармеладом	17
Печеные перцы со страчателлой	18

САЛАТЫ

Салат с жареной тыквой и кешью	20
Тёплый салат с уткой, картофелем и медово-горчичной	21
Оливье с форелью	22

ДЕСЕРТ

Шоколадно-сливочный чизкейк с вишней	24
Список продуктов для всех рецептов	27
График подготовки к Новому году	29

Если вы хотите еще больше проникнуться новогодним настроением, то присылайте чек об оплате в директ моего Инстаграм и я скину ссылку на наш чат, где мы будем делиться идеями и обсуждать подготовку к Новому году 

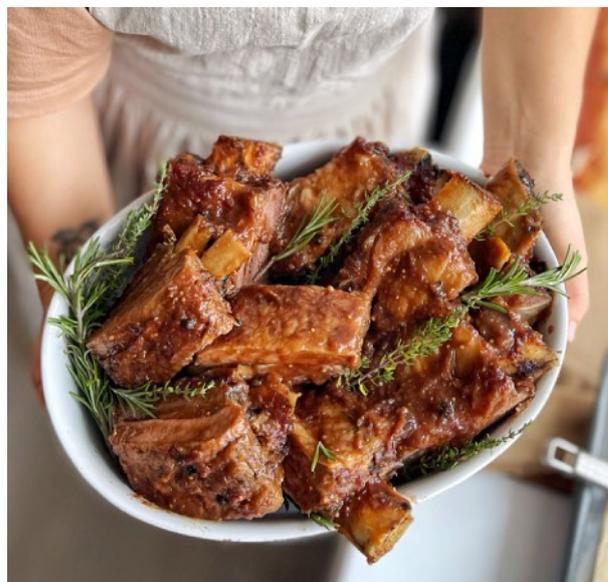
Порядок

люди



Говяжьи рёбра в британской глазури с тёмным пивом

- Говяжьи ребра на кости - 2 куска по 4-5 ребёр на каждом (ширина куска 12-15 см)
- Чеснок 1 головка
- Красный лук 2 шт
- Пиво тёмное 100 мл
- Соус соевый 4ст л + 2 ст. л
- Уксус бальзамический 2 ст. л
- Горчица 1 ст. л
- Мёд 1 ст. л
- Масло растительное 50 мл
- Соль
- Перец
- Кетчуп 100 мл



Приготовление:

1. Ребра смазать маслом, обжарить с двух сторон по 3 минутки. Выложить в противень, добавить соль, перец, влить 4 ст.л соевого соуса и 4 ст.л воды. Рядом выложить лук и чеснок. Накрыть двойным листом фольги и запекать при 150 градусах 4-5 ч

2. Запеченный лук и очищенный печеный чеснок выложить в чашу блендера. Добавить туда весь выделившийся при запекании сок, смешать до однородности.

3. В глубокую сковороду вылить полученный соус, добавить пиво, соевый соус, бальзам уксус, горчицу, мёд, кетчуп, довести до кипения и уваривать на медленном огне 30 минут

4. На дно противня выложить часть полученной глазури. Рёбра выложить на противень мясом вверх, сверху распределить толстым слоем оставшуюся глазурь и запекать в духовке при 150 градусах 30 мин

5. Вытащить из духовки, дать отдохнуть 10 минут. Нарезать на крупные куски по косточкам, обмазать срезы оставшейся глазурью. Подавать к столу.

Запечь ребра можно заранее, так же как и сделать глазурь, и всё хранить в холодильнике. А итоговое запекание сделать непосредственно перед подачей.

Запечённый гусь, фаршированный айвой

Признавайтесь, у кого залежалась бабушкина утятница? Расчехляйте! Будем использовать ее по назначению. Если таковой не имеется, ее отлично заменит рукав для запекания или овальная форма, которую мы закроем двойным листом фольги. Нам надо создать для гуся микроклимат, в котором он будет сначала мариноваться, а потом запекаться. Итак, вот что нам понадобится:



- Гусь 1 шт (наш весил около 2 кг)
- Айва 3-4 шт
- Лук красный 3 шт
- Чеснок 1 шт
- Имбирь 3 см
- Масло растительное 70 мл
- Соевый соус 2 ст. л
- Бальзамический уксус 2 ст. л
- Мед 1 ст. л
- Горчица 1 ст. л
- Кетчуп 1 ст. л
- Соль
- Перец

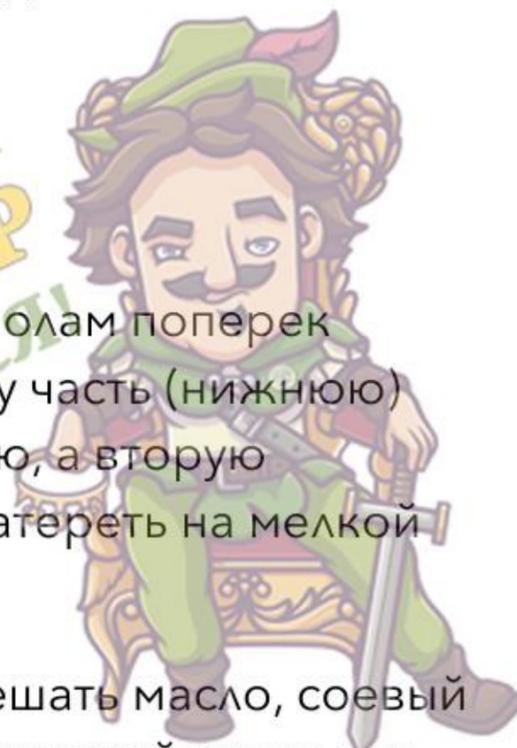
Приготовление:

1. Гуся нужно бережно разморозить (я выложила из морозилки в холодильник за сутки). В свч размораживать не рекомендую, так он будет менее сочный. Размороженного гуся нужно помыть и обсушить бумажным полотенцем. Натереть солью и перцем. И подготовить всё для фарширования.

2. Каждую айву нарезать на 6 долек, убрать косточки перегородки, лук порезать на крупные перья. Головку чеснока

разрезать пополам поперек зубчиков, одну часть (нижнюю) оставить целую, а вторую почистить и натереть на мелкой тёрке.

3. В миске смешать масло, соевый соус, бальзамический уксус, мед, горчицу, кетчуп, тертый на мелкой терке имбирь и чеснок. Полученной кашицей щедро обмазать гуся и нарезанную айву и лук. Поместить айву и лук внутрь гуся.



4. Положить гуся в утятницу или в рукав для запекания или в форму, рядом выложить оставшуюся айву с луком и чесноком, накрыть крышкой (или закрыть рукав, накрыть фольгой форму) и убрать в холодильник на 12-15 часов, можно на сутки.

5. Разогреть духовку до 200 градусов и отправить гуся запекаться с закрытой крышкой на 1 час 50 минут или 2 часа, если гусь большой.

6. Вытащить гуся из утятницы, положить на решетку грудкой

вверх, полить выделившимся жиром и запекать еще 30 минут до красивой румяной корочки. Под решетку не забудьте поставить противень, чтобы весь жир стекал в него, а не на дно духовки.

7. После выпекания снова убрать гуся в утятницу и дать ему отдохнуть 15 минут под крышкой. И можно нарезать для подачи. Или если вы готовите заранее, то оставьте его целиком, чтобы перед подачей подогреть и уже тогда нарезать. Важно нарезать именно перед самой подачей.



Сибас и дорадо, фаршированные лимоном и зеленью

Рыба по этому рецепту хороша в любое время года, поэтому смело сохраняйте рецепт не только для новогоднего застолья!

Я обычно рассчитываю по 1 рыбке на человека, стараюсь покупать охлажденную рыбу калибра 200 - 300 г. Если вы берете рыбу покрупнее, то ее смело можно рассчитывать на двоих, но делить готовую будет уже не так удобно.

Замороженный вариант тоже подойдет, главное

разморозить ее в постепенном режиме, а не в микроволновой печи (я просто перекидываю ее накануне готовки из морозилки в холодильник).



- Сибас 2 шт
- Дорадо 2 шт
- Лимон 2 шт (расчет всегда 0.5 лимона на 1 рыбу)
- Большой пучок кинзы (можно заменить на петрушку или базилик)
- Чеснок 1 головка
- Масло растительное для обмазки
- Соль
- Перец

Приготовление:

1. Рыбу почистить от чешуи и потрохов, вымыть и обтереть бумажным полотенцем.
2. С лимонов снять цедру, затем нарезать тонкими полукольцами.
3. Чеснок натереть на мелкой терке, зелень мелко нарезать, смешать их с цедрой лимона.
4. Рыбу снаружи и внутри натереть солью, перцем, растительным маслом, смесью чеснока, зелени и цедры. Щедро нафаршировать лимоном и зеленой чесночной смесью.
5. Выложить рыбу на противень. Сверху еще раз натереть маслом и запекать в духовке при 200 градусах 40 минут.



Рыбу смело можно запекать заранее, а перед подачей просто подогреть в духовке. Я, если честно, такой вариант даже больше люблю, рыба получается более пропитанная соками зелени и чеснока.

Запеченные овощи

Овощи для запекания выбирайте свои любимые, здесь ограничений практически нет. Мой вариант в этот раз вот такой:

- Баклажан 1 шт
- Кабачок 1 шт
- Картофель 4 шт
- Патиссон 1 шт
- Палочки сельдерея 1-2 шт
- Перец болгарский 2 шт
- Лук красный 2 шт
- Чеснок 1 шт
- Тимьян и розмарин - по 2-3 веточки
- Соль
- Перец
- Масло растительное 100 мл
- Соевый соус 4 ст. л
- Мед 1 ст. л



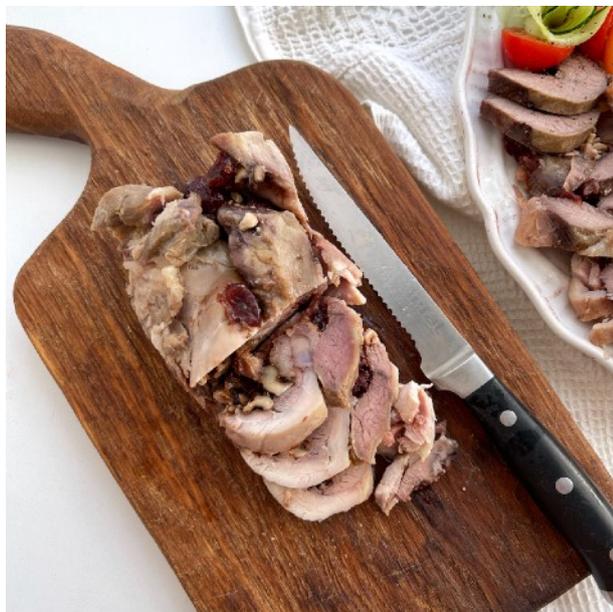
Приготовление:

1. Овощи разрезать на произвольные кусочки толщиной 1-2 см, посолить и поперчить.
2. Масло смешать с медом и соевым соусом, хорошенько этой смесью обмазать овощи.
3. Выложить овощи в противень, сверху положить веточки тимьяна и розмарина, накрыть двойным листом фольги и запекать 40 минут при 200 градусах.
4. Снять фольгу и запекать еще 20 минут до золотистой корочки.

Закусочная

Рулет из двух видов мяса птицы с грецкими орехами и вяленой клюквой

Этот рулет отлично подойдет не только для банкетных закусок, но и станет прекрасной заменой колбасы для утренних бутербродов.



Использую для него всегда филе красного мяса птицы: филе бедра или филе голени курицы или индейки. В этот раз у меня было:

- Филе бедра курицы 400 г
- Филе бедра индейки 400 г
- Орехи грецкие 70 г
- Клюква сушеная 50 г
- Масло сливочное 30 г
- Соль
- Перец
- Чеснок сушеный

Приготовление:

1. Мясо разрезать пластами толщиной 1-1,5 см. Грецкие орехи измельчить ножом.

2. Постелить большой лист фольги, лучше всего взять плотную фольгу или использовать двойной лист.

3. Мясо выложить на фольгу внахлест, чтобы они легли в один большой квадрат или прямоугольник. Посолить, поперчить, посыпать сушеным чесноком, грецкими орехами, клюквой и



выложить сверху тонкие кусочки сливочного масла

4. Плотно скрутить рулет, закрепить фольгой

5. Выпекать при 200 градусах 70 минут.

ВНИМАНИЕ! фольгу не открывать! дать остыть рулету в духовке или на столе, затем убрать в холодильник минимум на 6 часов, а лучше на ночь. Нарезать в холодном виде

Модная доска с сыром, вяленым мясом и другими яствами

Здесь полет вашей фантазии можете не ограничивать! Учитывайте только размеры вашей доски и основные пристрастия в еде. Мой вариант довольно универсален, но если, например, вы не едите свинину или сыр с плесенью, смело заменяйте на те продукты, которые вам подходят. Мясо всегда покупаю уже готовой тонкой нарезки, чтобы делать из него объемные ажурные «цветочки», самой так тонко нарезать у меня не получается. Моя доска в этот раз состоит из:

- Сыр Пармезан 100 г
- Сыр Камамбер 150 г
- Сыр с голубой плесенью 100 г
- Копченый сыр в шариках 50 г
- Сыр полутвёрдый с грецкими орехами 50 г
- Хамон 100 г
- Колбаса сырокопченая 100 г
- Оливки крупные 8-10 шт
- Виноград черный 400 г
- Сухарики-гренки ржаные 50 г
- Мед жидкий 30 г
- Орехи грецкие и пекан 30 г



Начинать собирать доску удобно с крупных деталей: соусник с медом, ветки винограда, стопки нарезанного сыра, «цветочки» из хамона и колбасы.

Затем выкладывать более мелкие, и в конце заполнять пустоты оливками, орехами и ажурными сухариками. Для удобства можно воткнуть несколько зубочисток или канапешных палочек.

Гравлакс из форели

(из него будем потом готовить целых 2 блюда для нашего новогоднего застолья и использовать в моно-нарезке)

Этот вид засолки красной рыбы имеет кучу вариаций. Мы приготовим его с добавлением укропа, он по моему мнению дает классную пикантность. Рыбу лучше всего использовать замороженную, мне, по крайней мере, так спокойнее. Размораживать на постепенном режиме, переложив из морозилки в холодильник за сутки. Но, если вы уверены в качестве вашей охлажденной рыбы, то можете смело использовать ее. Я использую филе на коже. Итак, нам понадобится:

- Филе форели - 1 кг
- Соль 1,5 ст. л
- Сахар 1,5 ст. л
- Пучок укропа



Приготовление:

1. Рыбу помыть, обтереть полотенцем.
2. Сахар (у меня на видео тростниковый, просто потому, что закончился обычный) смешать с солью, обтереть этой смесью рыбу со всех сторон.
3. Укроп мелко порубить, посыпать рыбу так же со всех сторон.
4. Выложить один кусок рыбы в глубокую форму кожей вниз, сверху положить второй кусок кожей вверх. Накрыть пищевой пленкой и убрать в холодильник как минимум на сутки.

Брускетты с форелью

- Форель с/с 200 г
- Багет
- Руккола 1 щедрая горсть
- Огурец

- Томаты черри 3-4 шт
- Сметана 150 г
- Горчица 1 ч.л
- Перец черный и соль

Приготовление:

1. Багет нарезать слайсами толщиной 1 см, подсушить в тостере или на сухой сковороде до хрустящей корочки.

2. Рыбу нарезать на тонкие пласты. Огурец нарезать

овощечисткой, черри – тонкими поперечными кольцами.

3. Для соуса смешать сметану перцем, солью и горчицей. На багет намазать соус, сверху выложить рукколу.



4. Из рыбы сформировать объемные кусочки, выложить поверх рукколы. Из огуречных пластов скрутить рулеты, вставить их в рыбку. Добавить томатные кольца, посыпать сверху перцем и полить бальзамическим кремом. По желанию добавить сверху листочки зелени и капли сметанного соуса

Зелёные лодочки с креветками и белым соусом

Специально внесла это блюдо в раздел «закуски», а не салат. Потому что по большому счету это аналог чего-то вроде брускетт и бутербродов, но без всякого хлеба. Роль хлеба здесь играют «лодочки» из хрустящих салатов типа айсберг, романо, лол-россо и других, которые держат форму. Есть эти лодочки предлагается руками, но тут уж на ваше усмотрение.

- Креветки очищенные 500 г (у меня были королевские 26/30)
- Масло растительное для обжарки
- Чеснок и пара веточек тимьяна для ароматизации масла (опционально)
- Соевый соус 3 ст. л
- Сок 1/2 лимона
- Айсберг 1 небольшой кочан
- Огурец
- Сыр творожный 50 г
- Томаты черри, оливки и листочки зелени для украшения
- Перец черный

Для соуса:

- Масло растительное 50 г
 - Мед 1 ст. л
 - Горчица 1 ст. л
- (Все перемешать)

Приготовление:

1. На сковороду налить масло, выложить чеснок и пару веточек тимьяна и/или розмарина, обжарить до румяности чеснока, удалить из масла.



2. Креветки размороженные выложить в масло, обжарить на сильном огне (это важно) 3-4 минуты, добавить соевый соус и лимонный сок, нагреть 1 минуту и выключить огонь.

3. Айсберг (или другой салат) нарезать или порвать на «лодочки», выложить на тарелку

4. В каждую лодочку выложить тонкие слайсы огурца, полить соусом. Затем выложить кусочки творожного сыра, и по 2-3 креветки

5. Заполнить «пустоты» тарелки томатами черри, оливками и листочками зелени. Посыпать черным перцем.

Сочная утиная грудка

(из которой мы будем готовить сразу 2 блюда для нашего новогоднего застолья)

Утиную грудку покупаю охлажденную, беру как с кожей, так и без нее. Без кожи готовится чуть меньше по времени. Если стараетесь избегать розовых серединок, готовьте чуть дольше, но имейте в виду, что утиное мясо с розовой серединкой будет сочнее, чем полностью прожаренное.

- Утиная грудка 2-3 шт (у меня была без кожи)
- Соль
- Перец
- Масло для обжаривания

Приготовление:

1. Утиные грудки помыть, обтереть полотенцем. Посолить и поперчить.

2. Обжарить на сильном огне по 3-4 минуты с каждой стороны до румяности.

3. Выложить на противень, и запекать при 200 градусах 6-8 минут (или 12-15 минут, если не любите розовую серединку).

4. Вытащить из духовки, дать отдохнуть под крышкой или фольгой 10 минут и можно нарезать.



Брускетты с уткой и луковым мармеладом

Здесь важно заранее сделать луковый мармелад. На его приготовление уходит примерно 3 часа (из них активного вашего участия минут 15, не пугайтесь) и затем ему нужно часов 5-6 постоять в холодильнике.

Луковый мармелад

- Лук красный 4 шт
- Вино красное 100 мл
- Бальзамический уксус 2 ст. л
- Бальзамический крем 1 ст. л
- Мед 1 ст.л
- Соль
- Перец
- Масло для обжарки

Приготовление:

Лук нарезать полукольцами,

обжаривать на масле до прозрачности, затем влить вино, выпарить его минут 5, добавить бальзамический крем и бальзамический уксус, соль, перец и мед. Все перемешать и тушить под крышкой на медленном огне около 2-2,5 часов. Лук должен стать прозрачным. По готовности

переложить лук в красивую баночку, отсудить и убрать в холодильник до использования.



Брускетты

- Утка жареная
- Хлеб для брускетт (у меня был багет)
- Луковый мармелад
- Зеленое яблоко кисло-сладкое 1 шт
- Сок 1/4 лимона
- Гранатовые зерна 1/4 граната
- Листочки кинзы или петрушки для украшения

Приготовление:

1. Утку приготовить по предыдущему рецепту, нарезать слайсами, толщиной примерно 5-7 мм.
2. Багет нарезать под углом кусочками толщиной 1 см, обжарить в сковороде прямо в масле после утки с двух сторон до румяности.

3. Яблоко почистить, нарезать тонкими слайсами, сбрызнуть соком лимона, чтобы не темнели.

4. Хлеб выложить на тарелку. Сверху кусочки яблок, затем утку, на нее луковый мармелад, затем гранатовые зерна и листочки зелени.

Печеные перцы со страчателлой

Для меня это вариант популярного ныне блюда «томаты с бураттой», но только более интересная версия.

- Перцы красные болгарские с толстой стенкой 3 шт
- Масло растительное для обмазки
- Соль
- Перец
- Страчателла 150 г
- Оливковое масло для украшения
- Помидоры черри, оливки и листочки зелени для украшения

Приготовление:

1. Перцы разрезать пополам, вытащить сердцевину. Посолить, проперчить, обмазать маслом и запекать при 150 градусах 30 минут.
2. Перцы остудить, аккуратно снять с них кожицу и выложить



тонким слоем на тарелку. На них выложить страчателлу. Украсить оливками, томатами черри и листочками зелени. Полить бальзамическим кремом и, по желанию, посолить.

Саламол



Салат с жареной тыквой и кешью

- Тыква (лучше взять сорта Баттернат) 400 г
- Томаты черри красные 100 г
- Томаты черри желтые 6 шт
- Шпинат 1 большая горсть
- Руккола 1 большая горсть
- Сыр творожный 50 г
- Жареные орехи кешью 100 г
- Клюква сушеная (можно заменить сушеной вишней) 50 г
- Кинза 1 небольшой пучок
- Кетчуп 1 ст.л
- Соль
- Сушеный чеснок
- Бальзамический крем
- Масло для обжарки

Приготовление

1. Тыкву нарезать слайсами толщиной 0,5-0,7 см, обжарить в масле с двух сторон до румяной корочки, выложить в миску, дать остыть. Добавить соль, сушеный чеснок, кетчуп и перемешать.

2. На плоскую тарелку выложить шпинат и рукколу. Сверху томаты черри срезками вверх, затем тыкву. Посолить и выложить кусочки творожного сыра. Сверху добавить несколько целых кешью, остальные раздробить ножом и посыпать. Затем сушеную клюкву и измельченную кинзу (если кинзу не любите, то пропустите этот пункт, ничем другим заменять не следует). И в конце выложить желтые помидоры черри. Сверху полить бальзамическим кремом.



3. На этом этапе я обычно аккуратно достаю листочки шпината со дна тарелки, так чтобы салат казался более объемным. Можно добавить листочки шпината дополнительно и слегка сбрызнуть салат растительным маслом.

Тёплый салат с уткой, картофелем и медово-горчичной заправкой

- Жареная утиная грудка - 1 большая
- Шпинат 2-3 горсти
- Перец болгарский 1 шт
- Виноград черный горстка
- Картофель варенный в мундире - 3-4 шт
- Масло для обжарки картофеля

Для соуса:

- Масло растительное 50 гр
 - Мед 1 ст.л
 - Горчица 1 ст.л
- (Все перемешать)

Приготовление:

1. Утиную грудку поджарить по уже известному рецепту, нарезать на слайсы толщиной 0,5-0,7 см.

2. Картошку почистить, порезать крупными кубиками, обжарить в масле (в идеале, в том же масле где жарилась утка).



3. На тарелку выложить шпинат, болгарский перец и виноград (если крупный, порежьте его пополам), полить всё соусом, перемешать.

4. Сверху выложить жареный картофель и слайсы утки. Опять соус, ну и поднять вверх листочки шпината для объема.

Можно добавить черный перец.

Оливье с форелью

Ну какой же новый год без оливье! Только у нас он будет не с колбасой и мясом, а со своей засоленной форелью, такой нежной, что этот салат будет прямо таять во рту

- Форель с/с 150 г
- Картошка отварная 2 шт
- Яйца отварные 2 шт
- Огурец свежий (почистить) 1 шт
- Огурец маринованный 2 шт
- Морковь отварная 1 шт
- Горошек зеленый молодой 1 маленькая банка
- Майонез 3-4 ст ложки
- Лук репчатый 1/2 шт
- Соль/черный перец

Приготовление:

1. Лук нарезать очень мелко, промыть холодной водой, отжать, откинуть на сито, чтобы ушла вся вода.



2. Все ингредиенты (кроме горошка) нарезать примерно одинаковыми кубиками, добавить лук, заправить майонезом, добавить черный перец и перемешать. На этом этапе обязательно попробуйте салат на соль. У нас тут рыбка, огурчики, горошек и майонез уже имеют соль в составе, поэтому возможно и не понадобится добавлять еще. Тут всё по вкусу.

3. Оливье положено подавать в красивом салатнике с красивой ложечкой и украсить кусочками рыбы или икрой.



Десерт

Шоколадно-сливочный чизкейк с вишней

Я делала в форме диаметром 20см. Если у вас другая форма, то количество ингредиентов пересчитывайте под ваш диаметр.

Бортик

- Вкусное печенье (у меня было Юбилейное злаковое с яблоком) 300 г
- Какао порошок 1 ст.л
- Молоко 50 - 60 г

Приготовление:

1. Печенье измельчить в крошку, добавить какао, перемешать.

Влить в крошку молоко, перетереть ручками.

2. Подготовить форму для выпекания. На маленький противень выложить лист фольги, сверху поставить кольцо, закрепить фольгу сбоку. Вылепить бортик и дно, утрамбовать.

Сырная начинка

- Сыр творожный 400 г
- Яйцо 1 шт
- Сахар 70 г + 5 г ванильного
- Крахмал 15 г
- Сливки 33% 80 г
- В шоколадный слой + 15 г тёмного какао (dr. Oetker, Casaо Barry, Callebaut)

Приготовление:

1. Для сырной прослойки все продукты, кроме какао перемешать венчиками на средних оборотах миксера,

3. Духовку разогреть до 120 градусов, режим верх-низ или конвекция. На нижний уровень или на дно духовки нужно поставить форму или противень, налить туда воду - это будет наша водяная баня. Подготовить начинку.



перемешивать пару минут, чтобы не было комочков. Разделить начинку на 2 части.

2. Одну часть выложить на вылепленный бортик, разровнять. Во вторую часть добавить какао, промешать и аккуратно выложить сверху сливочного слоя. Разровнять поверхность. Выпекать 70 минут. Если печёте на конвекции, через 50 минут начать проверять на готовность. Серединка сырной начинки должна еще слегка подрагивать, края уже будут схвачены.

Вишнёвая прослойка

- Вишня замороженная 600 г (2 пачки)
- Сахар 40 г
- Крахмал 12 г
- Вода 30 г

Вишневая прослойка

1. Замороженную вишню выложить в кастрюлю вместе с выделившимся при разморозке соком, добавить сахар, довести до кипения.

2. Крахмал развести в холодной воде, влить тонкой струйкой в вишню и довести до загустения. При постоянном подмешивании уваривать 1-2 минутки на среднем огне.

3. Перелить готовую загустевшую вишню из кастрюли, дать 10 минут остыть и выложить сверху чиза. Остудить.

3. Достать чизкейк, дать остыть 20 минут при комнатной температуре и пройтись тонким ножом между бортиком и формой. Потом можно аккуратно снять кольцо и убрать чиз остывать и стабилизироваться в холодильник на 4-5 часов, случае на ночь. На остывший чиз можно уже отправлять вишнёвую прослойку.



Сам чиз без вишни можно приготовить заранее, хоть в начале декабря и заморозить. Разморозьте готовый или приготовьте чизкейк 30 числа, а вишнёвую прослойку можно будет сделать непосредственно перед праздником и выложить на чизкейк, даже если он еще не до конца разморозился и оставить так в холодильнике до подачи к новогоднему столу. Быстро, просто и очень вкусно!

При заморозке закройте чизкейк герметично, чтобы он не впитывал посторонние запахи. Я убираю чиз в коробку и коробку сверху обматываю пленкой. Перед разморозкой достаю чиз из коробки и убираю в холодильник.

Чизкейк лучше всего резать горячим ножом - так кусочки получатся ровными и аккуратными и сырная прослойка не будет липнуть к ножу.

Если хочется насладиться чизкейком позже - просто уберите оставшиеся кусочки в морозилку, каждый в отдельный пакет. Доставайте когда захочется, оставляйте на 3 часа в холодильнике и точно такой же чизкейк перед вами, только готовить и мыть посуду уже не надо)



Список продуктов для всех рецептов

- Говяжьи ребра на кости - 2 куска по 4-5 ребёр на каждом
- Гусь 1 шт. (наш весил около 2 кг)
- Филе бедра курицы 400 г
- Филе бедра индейки 400 г
- Утиная грудка 2-3 шт (у меня была без кожи)
- Сибас 2 шт.
- Дорадо 2 шт.
- Филе форели 1 кг
- Креветки очищенные 500 г (у меня были королевские 26/30)
- Хамон 100 г
- Колбаса сырокопченая 100 г
- Сыр Пармезан 100 г
- Сыр Камамбер 150 г
- Сыр с голубой плесенью 100 г
- Копченый сыр в шариках 50 г
- Сыр полутвёрдый с грецкими орехами 50 г
- Страчателла 150 г
- Сыр творожный сливочный 500 г
- Молоко 50-60 г
- Сливки 33% 80 г
- Сметана 150 г
- Масло сливочное 30 г
- Майонез 1 небольшую упавковку
- Яйца 3 шт.
- Картофель 10 шт.
- Баклажан 1 шт.
- Кабачок 1 шт.
- Тыква (лучше взять сорта Баттернат) 400 г
- Патиссон 1 шт.
- Перец болгарский 6 шт.
- Огурец 3 шт.
- Томаты черри красные и жёлтые 500 г
- Морковь 1 шт.
- Красный лук 12 шт.
- Айсберг 1 небольшой кочан
- Руккола 100 г

- Шпинат 100 г
- Палочки сельдерея 1-2 шт.
- Чеснок 4 головки
- Большой пучок кинзы (можно заменить на петрушку или базилик)
- Тимьян и розмарин - по 2-3 веточки
- Пучок укропа
- Имбирь 3 см
- Айва 3-4 шт.
- Лимон 3 шт.
- Зеленое яблоко кисло-сладкое 1 шт.
- Виноград черный 500 г
- Гранатовые зерна 1/4 граната
- Оливки крупные 8-10 шт.
- Вишня замороженная 600 г
- Горошек зеленый молодой 1 маленькая банка
- Огурец маринованный 2 шт.
- Орехи грецкие 100 г
- Жареные орехи кешью 100 г
- Орехи пекан 30 г
- Клюква сушеная 100 г
- Багет для брускетт
- Сухарики-гренки ржаные 50 г
- Вкусное печенье (у меня было Юбилейное злаковое с яблоком) 300 г
- Сахар 130 г
- Ванильный сахар 5 г
- Какао порошок 30-40 г
- Крахмал 27 г
- Пиво тёмное 100 мл
- Вино красное полусладкое 100 мл
- Соус соевый 200-250 мл
- Горчица 100 г
- Мёд 200 г
- Масло растительное 350 мл
- Бальзамический уксус 6 ст.л.
- Кетчуп 340 мл
- Бальзамический крем для украшения
- Чеснок сушеный
- Соль/перец

График подготовки к Новому году

Что можно купить заранее

- всё мясо, рыбу и креветки
- айву, лук, морковь, картошку, кабачки, перцы, орехи, вяленую клюкву, сельдерей, баклажаны, тыкву
- твёрдый сыр, творожный сыр, сливки 33%, яйца, вяленое мясо, оливки, зелёный горошек
- соевый соус, вино, темное пиво, бальзамик, кетчуп, майонез, бальзамический уксус, растительное масло, мед, горчица, специи, сахар, крахмал

Что мы покупаем накануне

- шпинат, руккола, салат, зелень, мягкие фрукты и овощи
- мягкий сыр, молоко, сметану
- хлеб для брускетт

25 - 26 декабря

Готовим

- печём чизкейк
- луковый мармелад

28 декабря

Достаем из морозилки

- форель
- гуся
- говяжьи рёбра

29 декабря

Достаем из морозилки и оставляем в холодильнике

- индейку и курицу

Готовим

- гравлакс
- отвариваем овощи для оливье
- первое запекание рёбер
- приготовление соуса для рёбер (оставляем его в холодильнике)

30 декабря

 Достаем из морозилки и оставляем в холодильнике

- сибас и дорадо
- утиную грудку
- чизкейк

 **Готовим**

- маринуем гуся и оставляем в холодильнике
- рулет из курицы и индейки
- запекаем противень с овощами
- нарезка форели для оливье (кубиками)
- нарезка форели для брускетт и подачи к столу
- чистим рыбу от чешуи и потрохов, маринуем, оставляем в холодильнике

31 декабря

 **Готовим**

- вишневая прослойка для чиза
- запекание гуся
- обжаривание картофеля для салата
- обжаривание утки для салата и брускетт
- обжаривание креветок
- сборка всех салатов
- сборка закусок
- запекание рыбы
- подогревание овощей
- поджаривание гуся
- итоговое запекание рёбер
- сервировка стола

И конечно празднование нового года в кругу самых близких людей, с душевными разговорами и самой вкусной едой 

Если вы хотите попасть в чат, где мы будем делиться идеями и обсуждать подготовку к Новому году, то присылайте чек об оплате в директ моего Инстаграм @olgabogatova и я скину вам ссылку для добавления 