

*Очень просто!*

# 100 ЛУЧШИХ БЛЮД НОВОГОДНЕГО СТОЛА



Терция  
2016



УДК 641/642  
ББК 36.997  
С 81

*Составитель А. Вайник*

*Оригинал-макет подготовлен  
ООО «Издательский Дом «Терция»*

**100** лучших блюд новогоднего стола/ сост. А. Вайник. — М.: Эксмо; СПб.: Терция, 2015. — 64 с. — (Очень просто).

ISBN 978-5-699-79069-2

О чем мечтает большинство перед Новым годом? Конечно, о настоящем праздничном застолье. С любовью накрытый стол со множеством вкусных блюд в кругу родных и близких — этого уже вполне достаточно для встречи Нового года в прекрасном расположении духа. На Новый год не грех расстараться и уделить кухонным хлопотам максимум времени и сил, чтобы потом за неторопливым застольем отведать праздничные яства, что называется, с чувством, с толком и с расстановкой. Хороший праздничный стол — гордость хозяйки и радость для всей семьи. Чем накормить своих близких в Новый год, чем удивить и покормить гостей — расскажет эта книга.

**УДК 641/642  
ББК 36.997**

ISBN 978-5-699-79069-2

© Составление, оформление, «Терция», 2015  
© ООО «Издательство «Эксмо», 2015

## ПРЕДИСЛОВИЕ

Новый год — один из самых древнейших праздников мира. В далекие времена, когда не было не только календарей, но и просто счета дням, он символизировал возрождение природы, переход от зимы к весне.

В законах Моисея встречается наставление считать началом нового года месяц «колосьев», совпадающий с нашими мартом и апрелем. У римлян новый год начинался тоже в марте. Во Франции новолетие считали до 755 года. С 25 декабря, а затем с 1 марта в XII и XIII столетиях — со дня св. Пасхи, пока, наконец, не установлено было в 1654 году указом короля Карла IX считать за начало года 1 января. В Германии то же произошло во второй половине XVI века, а в Англии — в XVIII веке. В России, со времени введения христианства, исполняя обычаи своих предков, также начинали летоисчисление или с марта, или со дня св. Пасхи. Только в 1492 году Иоанн III утвердил постановление Московского собора считать началом нового года 1 сентября. На 1 января новый год был перенесен уже при Петре I. В первый год XVIII века он приказал вести летоисчисление не от сотворения мира, а от Рождества Христова и началом нового года считать 1 января, а празднование нового года 1 сентября запретил.

Но практически все ранее сложившиеся традиции празднования сохранились, остались и древние поверья. Например, считалось (как, впрочем, и до сих пор



считается), что обильный праздничный стол обеспечивает благополучие семьи на весь предстоящий год и является залогом ее богатства. Поэтому новогодний стол стремились украсить всем тем, что хотели бы иметь в достатке в своем хозяйстве. В Новом году подавали множество мясных, крупяных и мучных блюд, варили компоты, взвары, кисели, пиво, пекли пироги с различной начинкой. Много угощений готовили из свинины, так как свинья считалась символом плодovitости. Ритуальными новогодними блюдами были сладкая каша-кутья, блины. Кашу варили из цельных зерен, а то и из нескольких видов злаков. Считалось: будет обильная трапеза на Новый год, значит, будет дому полная чаша весь год. На Руси в начале века выпекали на Новый год из теста фигурки домашних животных: коней, коров, быков. Также считали, что Новый год надо встречать в новом платье, обуви — тогда и весь год ходить в обновках. Обычно перед Новым годом отдавали все долги, прощали все обиды, те, кто были в ссоре, обязаны были помириться, поэтому просили друг у друга прощения. Под Новый год выбрасывали из дома всю разбитую посуду, мыли окна и зеркала.

Сейчас Новый год в России празднуется на европейский лад. Но несмотря на это некоторые древние поверья все же сохранились. И одно из главных — на новогоднем столе должны быть в изобилии еда и напитки, тогда весь год в семье будет достаток.

# САЛАТЫ И ЗАКУСКИ



## Русский салат

*На 5 порций: 200 г вареного мяса, 500 г огурцов, 200 г зеленого лука, 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки, 2 ст. ложки рубленого укропа, 3 сваренных вкрутую яйца, 1 банка майонеза, соль.*

Мелко нарезать лук, потолочь его с зеленью (небольшое количество лука и зелени оставить для украшения) и перемешать с нарезанными кубиками огурцами. Посолить и дать постоять. Добавить яйца, мясо, майонез.

Все перемешать, положить в салатник и посыпать зеленью и луком.



## Салат «Оливье»

*На 5 порций: 200 г отварной говядины или телятины, 150 г консервированной кукурузы, 2–3 клубня картофеля, 4 яйца, 1 головка репчатого лука, 150 г консервированного зеленого горошка, 250 г майонеза, соль.*



Отварное мясо нарезать небольшими кубиками. Картофель отварить в кожуре в подсоленной воде, очистить и нарезать мелкими кубиками. Яйца сварить вкрутую, отделить белки от желтков. Белки натереть на крупной терке, желтки — на средней. Лук очистить, вымыть, обсушить и нарезать мелкими кусочками. Посолить, через 10–15 мин слить выделившийся сок.

В большой эмалированной миске смешать отварное мясо, яичные белки, лук, картофель, кукурузу и зеленый горошек, заправить майонезом и перемешать. Поставить емкость в холодильник на 30 мин.

Выложить «Оливье» в салатник, посыпать тертыми желтками и подать на стол.



### Салат «Столичный»

*На 5 порций: 300 г птицы или дичи (готовая), 300 г картофеля, 200 г свежих, соленых или маринованных огурцов, 50 г зеленого салата, 50 г раковых шеек или консервированных крабов, 5 яиц, 75 г соуса «Южный», 350 г майонеза, 50 г пикулей, 50 г маслин.*

Вареную или жареную домашнюю птицу или дичь, вареный очищенный картофель, свежие, соленые или маринованные огурцы, яйца, сваренные вкрутую, нарезать тонкими ломтиками (2–2,5 см), а листья зеленого салата мелко нашинковать. Все это смешать, заправить майонезом, для вкуса добавить соус «Южный». После перемешивания уложить салат горкой в салатник