

ЗМІСТ

9

ВСТУП

10

НОВИЙ РІК

Салат з апельсином	13
Закуска з буряком та оселедцем	15
Форшмак із кисломолочним сиром	17
Курка, фарширована кукурудзою та курагою	19
Запечена форель із соусом голландез	21
Кекс із шинкою та сиром	23
Калита	25
Апельсиновий пиріг	27
Андрути з курдом із ківі	29
Коктейль із томатом і полуницею	31
Коктейль з ігристого вина та грейпфрута	33

56

МАСЛЯНА

Вареники з сиром і зеленню	59
Вареники з гречаного борошна з сиром та вишнями	61
Картопляні галушки з сиром	63
Млинці на кефірі з колотухою	65
Терін з млинців із куркою та сиром	67
Креп-сюзет	69
Дріжджові млинці з грушевим варенням	71
Млинці на картопляному тісті з ароматним медом	73

34

РІЗДВО

Кутя з пшениці	37
Салат з білої квасолі, родзинок, зеленої цибулі та горіхів	39
Вегетаріанський пиріг вівчаря	41
Пиріжки з картоплею та наком	43
Корол фарширований	45
Свиняче стегно з білими грибами	47
Капусняк зі свіжої капусти з вуджениною	49
Медовик зі сметанним кремом	51
Вергуни бабусині з цукровою пудрою	53
Чай трав'яний з журавлиною	55

74

ВЕЛИКДЕНЬ

Овочева закуска з вершковим соусом	77
Фаршировані яйця	79
Цвіклі	81
Скунбрія маринована	83
Свиняча грудинка, запечена з соусом	85
Кров'янка з гречкою та салом	87
Паска шоколадна з глазур'ю	89
Паска сирна з пряженого молока з солоною карамеллю	91
Узвар із коренем імбиру	93
Настоянка вишнева з чебрецем	95

97

СВЯТО НА ПРИРОДІ

Весняні тости з сиром і редискою	99
Закуска в лаваші	101
Закуска із запечених баклажанів	103
Закуска із запеченого солодкого перцю	105
Салат із персиками на грилі та моцарелою	107
Кебаб із гострим соусом харіса	109
Дорада на решітці з овочами	111
Банани на грилі	113
Компот із черешень	115
Глінтвейн із чорносливом	117

118

ДИТЯЧИЙ ДЕНЬ НАРОДЖЕННЯ

Курячі шашлички з овочами на шпажці з вишневим соусом і чебрецем	121
Дитяча піца на кефірі	123
Мітболи у вершковому соусі	125
Салат із капусти з яблуками	127
Салат із кускусу й запеченого перцю	129
Фруктовий салат	131
Калкейки «Червоний оксамит» із вершковим кремем	133
Кейкlopsи різнокольорові	135
Молочний коктейль із бананом та полуницею	137
Лимонад з апельсина й базиліку	139

140

ВЕСІЛЬНИЙ СТІЛ

Бутерброди з кавовим маслом і малиною	143
Закусочні троянди з беконом і сиром	145
Салат зі слабосоленим лососем і сиром	147
Гриби, запечені з індичкою та сиром	149
М'ясний хліб із грибами та лісовими горіхами	151
Крученики з курки	153
Качині грудки в соусі з кагору	155
Бараняча нога з гірчицею	157
Весільний коровай із кмином	159
Весільна шишка	161
Хріновуха	163

164

ПОКАЖЧИК



ВСТУП

І жа — чудовий спосіб розповісти про своє щастя та поділитися ним із довколишніми. Відчуття широку палітру емоцій і втілити їх у прекрасне. Нагода матеріалізувати щось дуже глибинне, чого світ поки що не помітив. У ваших руках — книжка святкових рецептів. Вона особлива, бо я закодував у них чудовий настрій. Адже коли ви готуєте, то вивільняєте безмежну радість: теплу, м'яку та яскраву. Таку, що з часом перетворюється на неоціненні спогади.

Згадки про весілля — красиві, легкі та дуже приватні. Вони наповнюють відчуттям нового й вічного водночас.

Або про Різдво — сімейні й дуже сакральні, зі смаком доброї та сильної магії.

Чи про Новий рік — смачний, веселий і гучний, щоб наступний прожити так, як собі загадаєте.

Про дитячий день народження — коли ви творите світ абсолютного щастя для маленької людини, яка вас дуже любить.

Або про Масляну. Адже ви пам'ятаєте, як це круто — коли вранці перед вами височить гора нлинців і ще купа всього солоного й солодкого? І ви самі обираєте смак, який хочете зараз відчутти: чи домашнього варення зі сметаною, чи пряного меду, чи кав'яру.

А вареники! Ніколи не забувайте на Масляну про вареники. Пізніше, за кілька розділів, розповім вам, чому вони неодмінно мають бути у ваших спогадах.

І про Великдень, коли ви нарешті це зробили — вперше спекли паску! Не знаю, як ви, а я вам дуже пишаюся. Тому пообіцяйте, що спечете — таку шоколадну-шоколадну. Ви точно переможете в цьому тістовому двобої, бо я у вас вірю. Тим паче, що пектимете за моїм рецептом, тобто максимально перевіреном.

І про свято на природі. Адже нарешті потепліло й можна шаленіти та вивільняти ту нестримну енергію, що всю зиму тремтіла від холоду та чекала на літо. Тепер для цієї енергії є цілий простір з травами й деревами, та ще й серед найулюбленіших людей. Тому готуйте тости з редисом і сиром, банани на грилі, кебаб і ще безліч усього. Адже для радості не може бути меж.

У книжці зібрано 70 рецептів, що допоможуть посилити щастя та зробити його максимально відчутним і помітним. І я дуже ціную таку можливість — бути з вами під час найчудовіших митей у вашому житті.

**З любов'ю,
Євген Клопотенко**



Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>

#1

САЛАТ З АПЕЛЬСИНОМ



20 ХВИЛИН



6 ПОРЦІЙ

ІНГРЕДІЄНТИ

·2 АПЕЛЬСИНИ

·2 ГРЕЙПФРУТИ

·2 СТ. Л. ЯДЕР ВОЛОСЬКИХ

ГОРІХІВ

·150 Г МІКСУ САЛАТІВ

·2–3 СТ. Л. СОНЯШНИКОВОЇ

ОЛІЇ

·1 СТ. Л. ВИННОГО ОЦТУ

·1 Ч. Л. СОЛОДКОЇ ГІРЧИЦІ

·СІЛЬ, ПЕРЕЦЬ

1. Грейпфрути й апельсини ретельно вимийте та відділіть м'якоть. Горіхи посічіть ножем до стану великої крихти.
2. Приготуйте соус вінегрет. Змішайте в мисочці олію з оцтом та гірчицею. Додайте сіль і перець на свій смак, ретельно збийте віничком до стану емульсії.
3. З'єднайте філе апельсина й грейпфрута з міксом салатів і збризніть соусом. Притрусіть крихтами волоських горіхів.