

## Халва миндальная

Время подготовки: 10 мин.

Время приготовления: 40 мин.

На 4 порции:

950 г сахара

1 л воды

250 г сливочного

или растительного масла

400 г манной крупы

100 г ядер миндаля

корица

1. Ядра миндаля измельчить.
2. Сахар положить в воду, растопить и довести до густого состояния.
3. В отдельной кастрюле нагреть масло.
4. Манную крупу засыпать в масло и готовить, помешивая, до золотисто-розового цвета.
5. Постепенно перелить сахарный сироп в манную крупу, готовить, помешивая, пока смесь не загустеет.
6. Засыпать миндаль, перемешать и снять с плиты.
7. Смесь выложить в отдельную посуду и охладить.
8. Перевернув миску, выложить готовую халву на тарелку, посыпать корицей.

*В Древнем Риме и Египте миндаль считался символом богатства и благополучия. До сих пор в Италии на свадьбу принято дарить засахаренный миндаль.*





## Коктейль с манго, малиной и бананом

Время подготовки: 2 мин.

Время приготовления: 5 мин.

На 1 порцию:

1 банан

130 г малины

1 манго

130 мл яблочного сока

1. Манго вымыть, срезать кожуру, удалить косточки и взбить в блендере вместе с очищенным бананом, малиной и яблочным соком.
2. По вкусу в коктейль можно добавить мед.

*Малина — не только замечательное лакомство и кулинарный ингредиент, но и отличное лекарство. В плодах малины находится салициловая кислота, оказывающая противовоспалительное действие, что как раз и нужно при разных простудных заболеваниях. Органические кислоты активизируют выведение из организма вредных солей. Малина незаменима для людей с заболеваниями щитовидной железы. И, естественно, она содержит весь комплекс витаминов.*

## ГОГОЛЬ-МОГОЛЬ

*Время подготовки: 3 мин.*

*Время приготовления: 10 мин.*

*На 4 порции:*

*2 яйца*

*3 ст. л. сахара*

*1/2 стакана земляничного или вишневого сока*

*1/2 стакана холодной воды*

*2 стакана холодного молока*

*соль, мускатный орех*

*Существуют несколько версий появления этого напитка.*

*По одной из них его придумал кондитер Манфред Кекенбауэр, когда экспериментировал с консервированием сладостей.*

*По другой — кантор синагоги Гогель из Могилева, который потерял голос, а вследствие — работу, и в поисках средства восстановления голоса придумал рецепт этого коктейля.*

*Первый рецепт гоголь-моголя был очень прост: смешать сырые яйца с хлебом, добавив соли. Сейчас рецептов приготовления этого коктейля множество. Для детей он готовится с добавлением масла и какао. Также гоголь-моголь готовится с добавлением алкоголя. Коктейль гоголь-моголь обладает лечебными свойствами. Его рекомендуется употреблять при потере голоса или при болях в горле.*

1. Отделить белки от желтков. Взбить 2 яичных желтка до крепкой пены лимонного цвета, немного посолить и добавить сахара и сока. Все тщательно смешать, долить холодного молока и воды.
2. Приготовленную массу влить в предварительно хорошо взбитые яичные белки, разлить по бокалам и украсить сверху тертым мускатным орехом.

# Алфавитный указатель

## А

Авокадо под белым соусом 186  
Ананас из папайи 70  
Арбузная карета 64  
Арменонвиль — цыпленок  
с картофелем и зеленой фасолью 318  
Ароматные баклажаны  
с помидорами и кориандром 418  
Артишоки,  
фаршированные грибным фаршем 222

## Б

Багет,  
фаршированный анчоусами 212  
Баклажановые рулетки 386  
Баклажаны печеные  
с орехами и гранатом 422  
Банановые кексы  
с грецкими орехами 125  
Белая спаржа в пармской ветчине 322  
Белые грибы,  
жаренные в сухарях 266  
Бодрящий коктейль 433  
Борани из овощей 343  
Братиславский суп 97  
Бри, запеченный в тесте 236  
Булочки с яично-ветчинной пастой 136  
Бульон с устрицами и огурцами 400  
Бутерброды с грибами 167

## В

Ваза из спаржи 54  
Ваза из тыквы 66  
Вафли с фруктовой начинкой 174  
Вешенки в сырном соусе 347

Вишневый десерт  
под заварным кремом 228  
Вшин 304

## Г

Говядина в глазури 155  
Говяжий бифштекс 156  
Гоголь-моголь 430  
Горячий салат с морепродуктами 246  
Гофрет (вафли с миндалем) 128  
Гречневые котлеты  
с грибным соусом 416  
Грибная запеканка  
с индейкой и овощами 414  
Грибная поляна 60  
Грибной жульен 213  
Грибной омлет 164  
Грибные биточки из Франции 313  
Грибные голубцы 217  
Грибные котлеты  
со свежим зеленым горошком 413  
Грибы «под шубой» 348  
Грибы в кляре 116  
Грибы в кокосе 317  
Грибы пряженые 417  
Грибы табака (партобелло) 267  
Грог на отваре шиповника 182  
Гунканмаки 272

## Д

Десерт «Тирамису» 324  
Десерт из маракуйи 276  
Десерт из папайи 278  
Десерт из шоколада с печеньем 326  
Детский фигурный бутерброд 46  
Джамбалайя 208

Джин с арбузным льдом 224  
Дип с копченой красной рыбой 308  
Дыня, фаршированная ягодами  
и розовым вином 270

## Ж

Жареная говядина с грибами 314  
Жареные креветки с солью и перцем 140  
Жаркое из голубиных яиц с грибами 263  
Жерминаль — суп-пюре со спаржей  
и эстрагоном 301

## З

Завитушки из цитрусовых 55  
Закуска из песочного теста  
с брокколи и пармезаном 88  
Заливное из овощей 336  
Запеченная хурма с амаретто 325  
Запеченные баклажаны 170  
Запеченный грейпфрут 426  
Запеченный лосось  
с сальсой из авокадо и огурцов 412  
Зеленый чай 432  
Зразы мясные,  
фаршированные омлетом 406

## И

Инжир, запеченный с медом  
и орехами 124  
Искусство сервировки блюда. «Веер» 43  
Итальянский коктейль  
«Ночные мечты» 333

## К

Кабартма —  
жареные в масле лепешки 371

Какао с молоком 132  
Кальмары,  
фаршированные по-алжирски 260  
Камбала,  
фаршированная шампиньонами 108  
Камбала в вине 159  
Кампари содовая 329  
Капуста,  
тушенная с лимонным соком 342  
Карамельное мороженое  
с фруктами 374  
Карп по-нормандски 310  
Картофель,  
фаршированный грибами 388  
Картофельный салат с икрой 143  
Картофельный салат  
с консервированным тунцом 392  
Кексы с лепестками роз 126  
Кипрский салат 296  
Кисель из алычи и мирабели 383  
Кисломолочный коктейль с вишней 230  
Клубника с ореховыми крошками 375  
Клубничный десерт 175  
Коктейль «Ришелье» 279  
Коктейль «Шампань» 282  
Коктейль из арбуза 233  
Коктейль с манго,  
малиной и бананом 429  
Кольраби, фаршированная овощами 221  
Конина вяленая 359  
Корзиночки из апельсина 80  
Корзиночки из огурца 47  
Кофе с шиповником 130  
Крабы с зеленым салатом 394  
Креветочный суп с клецками 197  
Кружевная шоколадная ваза 75  
Крученики волынские 364  
Крюшон из дыни и клюквы 280  
Кубинский салат 244  
Кувшинки из репчатого лука 48  
Кукуруза в горшочке 118  
Куриное консоме  
с фруктово-овощным гарниром 150  
Куриные окорочка,  
фаршированные сардельками 152

Куриный салат  
с подвязкой из зеленого лука и веером 52  
Курица в апельсиновом маринаде 102  
Курица на пару с грибами,  
шпинатом и сыром 402  
Курица с овощами на гриле 204

## Л

Лазанья с разноцветными соусами 206  
Лебедь из помидоров 78  
Ледяная ваза 44  
Лейпцигский винегрет 294  
Лилия из моркови,  
сделанная при помощи карвинга 68  
Лосось с сальсой верде 110

## М

Манго-ласси 332  
Марокканский цыпленок 302  
Маслиновая пальма 50  
Мидии на пару 408  
Мидии с корочкой из трав  
и пармезана 239  
Миндальное мороженое 178  
Монтпенсьер — мозги со спаржей 404  
Морепродукты по-китайски 209  
Морковные завитушки 51  
Морковь под ореховым соусом 218  
Морс из арбузного и малинового сока 179  
Морс из сухофруктов  
с соком лайма 180  
Морской гребешок фри 262  
Мусс с копченым лососем  
и авокадо 210  
Мясные розочки 104

## Н

Новозеландское фондю с бараниной 252

## О

Olive fritte — жареные оливки (Италия) 288  
Овощи, обжаренные с кунжутом 120  
Овощное рагу с грибами 172  
Овощное рагу  
с кусочками курицы 205  
Овощной напиток 229  
Овощной салат с плодами манго 196  
Овощные тефтели 344  
Оглес цепта сильте  
(сельдь, жаренная на углях) 366  
Огуречная тарелка 62  
Окунь в томатном соусе 160  
Осетрина паровая 410

## П

Папайя пикантная 168  
Перцы, запеченные с анчоусами  
и козьим сыром 121  
Перцы,  
фаршированные авокадо 122  
Печенье из миндаля и пармезана 240  
Пикантные грибы в духовке 351  
Пикантные мясные шарики 154  
Пита с дипом из бобов 421  
Плов из перловой каши с грибами 214  
Плов с овощами 163  
Повидлянка 378  
Постный рыбный окорок 372  
Пряный кус-кус 405

## Р

Рагу из грибов с яйцами 350  
Рагу под соусом  
из кокосового молока 254  
Раковые шейки в курином бульоне 200  
Ризотто с кабачками и сыром фета 106  
Римский пунш 330  
Роза из свеклы 83  
Розы из помидоров 67

Роскошный салат с лососем 92  
Руаяль — суфле с личи,  
карамболой и гуавой 275  
Русский борщ 356  
Русский квас 380  
Русский салат с грейпфрутом 340  
Рыба под соусом сациви 370  
Рыбное филе с гранатом 258  
Рыбные котлеты по-татарски 367  
Рыбный суп со спаржей 248

## С

Салат «Донна Роза» 72  
Салат «Загадка» 96  
Салат «Подсолнух» 93  
Салат «Юбилейный» 94  
Салат африканский из бананов  
и кокосового ореха 396  
Салат грибной со спаржей 142  
Салат из креветок в лимонном соке 188  
Салат из листьев аругулы с орехами 192  
Салат из мидий с горошком 242  
Салат из моркови, апельсина и изюма 393  
Салат из пекинской капусты с ананасами 339  
Салат из утиных языков (Китай) 293  
Салат острова Барба с крабами и грибами 292  
Салат по-казахски 338  
Салфетка «Лилия» 36  
Салфетка «Тюльпан» 38  
Салфетка трубочкой 39  
Свежевыжатый апельсиновый сок 133  
Свинина «под шубой» 105  
Свинина по-домашнему 362  
Семга со шпинатом в лаваше 309  
Сладкие батончики с мюсли и сухофруктами 424  
Слойки с сыром и крабовым мясом 190  
Смузи с манго и кокосом 283  
Сова из арбуза 63  
Соево-орегановый суп-пюре 247  
Спаржа холодная под соусом 271  
Суп буйабесс 298  
Суп грибной с ушками 358  
Суп из кальмаров 101

Суп из манго 251  
Суп из спаржи по-калифорнийски 148  
Суп из черепахи 297  
Суп куриный с омлетом 147  
Суп на мясном соусе с цветной капустой 151  
Суп овощной с акулой 300  
Суп с авокадо 397  
Суп томатный с бобами 401  
Суп фасолевый с мидиями 100  
Сырная запеканка с зеленым горошком 171  
Сырное фондю «Нешатель» 286  
Сюпрем «Фаворит» —  
цыплята, запеченные в духовом шкафу 256  
Сюпрем — осетрина под соусом «Бешамель» 312

## Т

Тайский бульон из креветок 398  
Тарталетки с беконом и яйцом 90  
Творог с молоком,  
подорожником и черносливом 389  
Террин из печени 238  
Теша калуги в курином бульоне 198  
Треска в овощном соусе 158  
Тушеные грибы 166  
Тхум-дульма (зразы по-узбекски) 363

## У

Угорь отварной в маринаде 409  
Украшения-держатели для салфеток 40  
Украшения из яблока 71  
Утка, запеченная в шампиньонах 216

## Ф

Фаршированная щука 368  
Фаршированное творогом авокадо 320  
Фаршированные помидоры 189  
Фаршированные шампиньоны 316  
Фаршированный карп  
в винно-сметанном соусе 162

Фаршированный шницель  
из мяса косули 255  
Фасоль в горшочке 352  
Фасоль стручковая с уксусом и чесноком 346  
Филе кур по-гунбао 306  
Финики, инжир и орехи в коньяке 274  
Флажолеты на английский манер 420  
Фондю с морепродуктами 112  
Фондю с рыбными палочками 109  
Франкская жареная свинина с грибами 117  
Французский салат с артишоками 193  
Фрикадельки из баклажанов и кабачков 390  
Фрикасе из грибов в караве 264  
Фруктово-овощной салат 220  
Фруктово-рыбный салат 146  
Фруктовый коктейль  
под шоколадным соусом 183  
Фруктовый компот 382  
Фруктовый салат в ананасе 243  
Фруктовый салат с вишневым ликером 144  
Фруктовый суп с клецками 201  
Фрукты в шоколадном фондю 226

## Х

Халва миндальная 428  
Харчо «Московское» 98  
Харчо по-грузински 354  
Хворост «Татарин» 376  
Хошан 360  
Хурма с сельдереем в желе 425

## Ц

Цветная капуста под майонезом с яйцами  
и овощами 86  
Цветок из репы 74  
Цветочки из помидоров 82  
Цветочные композиции для стола 42  
Цикорий, артишоки и порей,  
тушенные в белом вине 268  
Цыпленок в лимонном соке с картофелем 202

## Ч

Чай с соком черной смородины 129  
Чак-чак 328  
Чаша из дыни для фруктовых десертов  
и салатов 76  
Чернослив в беконе 138

## Ш

Шарникан (аргентинская кухня) 289  
Шашлык из грибов 113  
Шашлыки из дыни с дипом,  
медом и имбирем 321  
Шашлыки с лососем и креветками 259  
Шербет из сливы 379  
Шишка из авокадо 79  
Шницели натуральные из телятины с  
грибами 114  
Шоколадные блины 225  
Шоколадные волны 56  
Шоколадные корзиночки 59  
Шоколадные листочки 58

## Э

Экзотический холодный фруктовый суп 250  
Эскалопы по-лукулловски 305

## Ю

Юшка картофельная с кабачками 355

## Я

Яблоки в тесте 176  
Яблочные тосты 139  
Яблочный коктейль с мятной посыпкой 232  
Яблочный салат с грецкими орехами 194  
Яичные блинчики с курицей и грибами 89  
Японская салатная закуска 290



# Оглавление

Введение .....	3
Разделка и хранение продуктов .....	19
Мясо .....	20
Рыба .....	22
Курица .....	24
Овощи .....	26
Фрукты .....	30
Украшение блюд .....	35
Семейные рецепты .....	85
Мобильная кулинария .....	135
Роскошная кулинария .....	185
Экзотическая кухня .....	235
Модные кухни .....	285
Лучшие блюда национальной кухни .....	335
Спортивная кулинария .....	385
Алфавитный указатель .....	434