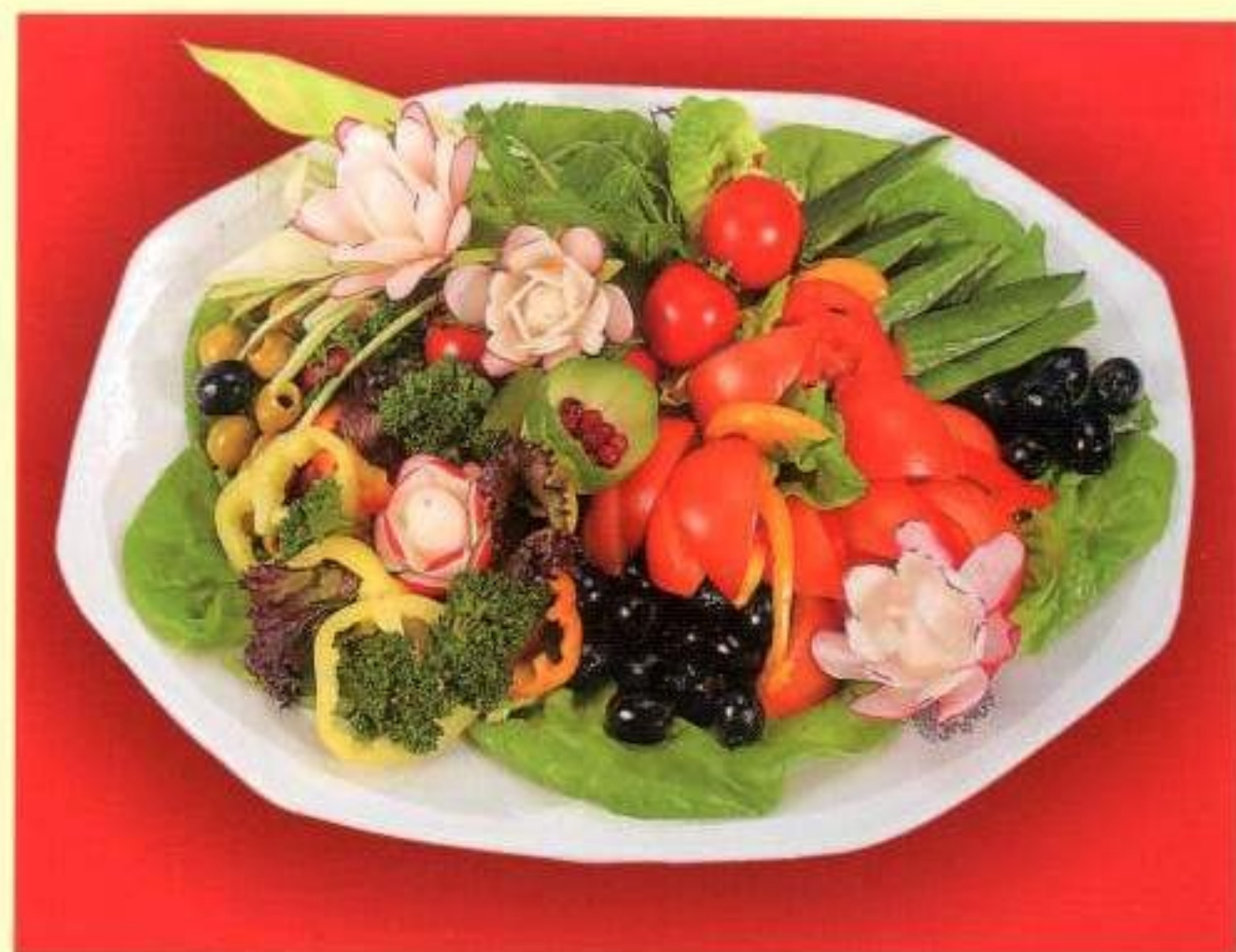


ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ ИДЕЙ

# Современное украшение блюд



Умелая хозяйка не только приготовит вкусное блюдо, но и не поленилась его украсить. Конечно, можно посыпать все зеленью и выложить традиционный цветок из ломтиков помидоров. А можно открыть эту книгу и воспользоваться целой коллекцией современных идей, подробными описаниями и прекрасными фотографиями, которые помогут вам создать настоящие шедевры декорирования блюд. Теперь перед гостями и близкими вы предстанете не просто хорошей хозяйкой, а превратитесь в настоящего художника стола.

© «АСТ-ПРЕСС КНИГА»  
107078, Москва, Рязанский пер., д. 3.  
Отпечатано в Латвии.

ISBN 978-5-462-00867-2



9 785462 008672

ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ ИДЕЙ



# Современное украшение блюд



## ОФОРМЛЯЕМ КОКТЕЙЛЬ-ФУРШЕТ

Независимо от того, по какому случаю устраивается прием и какие напитки и закуски при этом подают, они должны быть не только вкусными, но и выглядеть привлекательно. И напитки, и закуски должны украшать стол и сочетаться с посудой, скатертью и салфетками. Канапе будут притягивать взоры ваших гостей, если вы не пожалеете времени на их оформление. Сделайте эти маленькие бутерброды разными по форме, пусть они будут разноцветными. Для этого, например, масло, которым их покрывают, можно подкрасить при помощи пищевых красителей. Не забудьте также о специях, овощах и зелени — они сделают канапе еще более эффектными.

### ПРИМЕЧАНИЕ

В переводе с английского слово «коктейль» означает «петушиный хвост», в чем многие видят прямое указание на многоцветье напитков этого вида. Впрочем, существует еще одно толкование, о котором известно гораздо меньше. На жаргоне американских завсегдатаев скачек термином «коктейль» было принято называть лошадь, не имевшую никаких шансов на успех, но время от времени преподносившую болельщикам приятные сюрпризы.



## ПОПУЛЯРНЫЕ КАНАПЕ

### КУРИНЫЕ КАНАПЕ

Нарезать белый хлеб без корки треугольниками.

**ДЛЯ СМАЗЫВАНИЯ.** Смешать майонез с небольшим количеством томатного соуса.

**ДЛЯ ОСНОВЫ.** Отварить на пару куриную грудку, остудить и нарезать тонкими ломтиками по форме канапе, но чуть меньшего размера. Смазать тем же соусом, каким смазывались канапе, и поставить в холодильник.

**ДЛЯ УКРАШЕНИЯ.** Листик кервеля и томатный соус, нанесенный точками вокруг кусочка курицы и в его центре.

### КАНАПЕ С КОЛБАСОЙ И ЯБЛОКАМИ

Приготовить тосты из ржаного хлеба и нарезать их ровными кружками.

**ДЛЯ СМАЗЫВАНИЯ.** Смешать сливочное масло, горчицу, добавить соль, перец и немного шафрана. Тщательно перемешать.

**ДЛЯ ОСНОВЫ.** На каждое канапе уложить по несколько тонких ломтиков

яблок сорта Гольден, слегка поджаренных на сливочном масле. Сверху поместить по кружку отваренной кровяной колбасы меньшего размера.

**ДЛЯ УКРАШЕНИЯ.** Мелко нарезать красный сладкий перец и посыпать поверхность канапе.

### КАНАПЕ С ВЕТЧИНЫМИ КОРНЕТИКАМИ

Приготовить тосты из белого хлеба и нарезать их квадратами.

**ДЛЯ СМАЗЫВАНИЯ.** Смешать майонез с соусом из красного сладкого перца, добавить соль и кайенский перец.

Тщательно перемешать.

**ДЛЯ ОСНОВЫ.** Свернуть ломтики постной ветчины в корнетики и наполнить их пюре из мякоти авокадо (для этого надо плоды протереть через сито), разведенным мясным бульоном.

**ДЛЯ УКРАШЕНИЯ.** Посыпать поверхность канапе маленькими кусочками маслин и зеленого лука.





### ЛОСОСЕВЫЕ КАНАПЕ «ОБЪЕДИЕНИЕ»

Приготовить из ржаного хлеба тосты и нарезать их квадратиками.

ДЛЯ СМАЗЫВАНИЯ. Смешать размягченное сливочное масло с мелко нарезанной копченой лососиной, добавить немного лимонного сока и соуса табаско.

ДЛЯ ОСНОВЫ. Испечь тонкие блинчики, уложить сверху сбланшированные листья шпината и тонкие ломтики копченой семги. Свернуть рулетом и нарезать его поперек. Уложить на каждое канапе по ломтику рулета.

ДЛЯ УКРАШЕНИЯ. Несколько красных икринок, уложенных по углам канапе, и пара полосок кожуры зеленого кабачка.



### КАНАПЕ С СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

Нарезать белый хлеб без корки ромбами.

ДЛЯ СМАЗЫВАНИЯ. Смешать размягченное сливочное масло с мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

ДЛЯ ОСНОВЫ. Нарезать сыр ярко-желтого цвета на ромбы по форме канапе.

ДЛЯ УКРАШЕНИЯ. Три тонких кружка редиса, уложенные в центре канапе, сбоку — розочка из сливочного масла с зеленью, полоски миндаля и листик какой-либо зелени.



### КАНАПЕ С СЕЛЬДЬЮ

Приготовить из белого хлеба слегка поджаренные тосты и нарезать их ромбами.

ДЛЯ СМАЗЫВАНИЯ. Смешать творог, сливки, добавить немного рыбного желе и мелко нарезанную зелень петрушки и укропа. Посолить по вкусу и влить немного соуса табаско. Перемешать.

ДЛЯ ОСНОВЫ. Нарезать филе сельди ромбами чуть меньшего размера, чем хлеб, и положить на ломтики хлеба, оставив место с одной стороны.

ДЛЯ УКРАШЕНИЯ. На не закрытую сельдью часть канапе из кондитерского мешка с фигурной насадкой выпустить немного тарамы (греческого паштета из тресковой икры). На сельдь положить листик сельдерея и кружок маринованного огурца с кусочком соленого сливочного масла.

## ЦВЕТНОЕ МАСЛО ДЛЯ КАНАПЕ

Его делают из обычного сливочного масла, которое сначала размягчают, а потом смешивают с различными наполнителями. Используя цветное масло для канапе, необходимо помнить, что его вкус должен сочетаться со вкусом хлеба и вкусом тех продуктов, из которых готовят маленькие бутерброды (ломтики овощей, мясных и рыбных продуктов, зелень и т. д.).



### ГОРЧИЧНОЕ МАСЛО

Размягченное сливочное масло, горчица, шафран на кончике ножа, соль и перец.



### ЗЕЛЕНОЕ МАСЛО

Размягченное сливочное масло, мелко нарубленная зелень петрушки и укропа, немного измельченного чеснока, соль и перец.



### РОЗОВОЕ МАСЛО

Размягченное сливочное масло, свекольный сок, маленькие кусочки свеклы, немного коньяка, соль.



### ЖЕЛТОЕ МАСЛО

Размягченное сливочное масло, карри, соль.



### ТОМАТНОЕ МАСЛО

Размягченное сливочное масло, очищенные от кожицы и уваренные до состояния пюре помидоры, томатная паста, соль, перец, зелень базилика.



### ЛОСОСЕВОЕ МАСЛО

Размягченное сливочное масло, пюре из филе семги, лимонный сок, соль на кончике ножа, соус табаско и мелко нарубленная зелень аниса.



### МАСЛО С ХРЕНОМ

Размягченное сливочное масло, столовый хрен, густые сливки, лимонный сок, соль.



## УКРАШЕНИЕ БОКАЛОВ

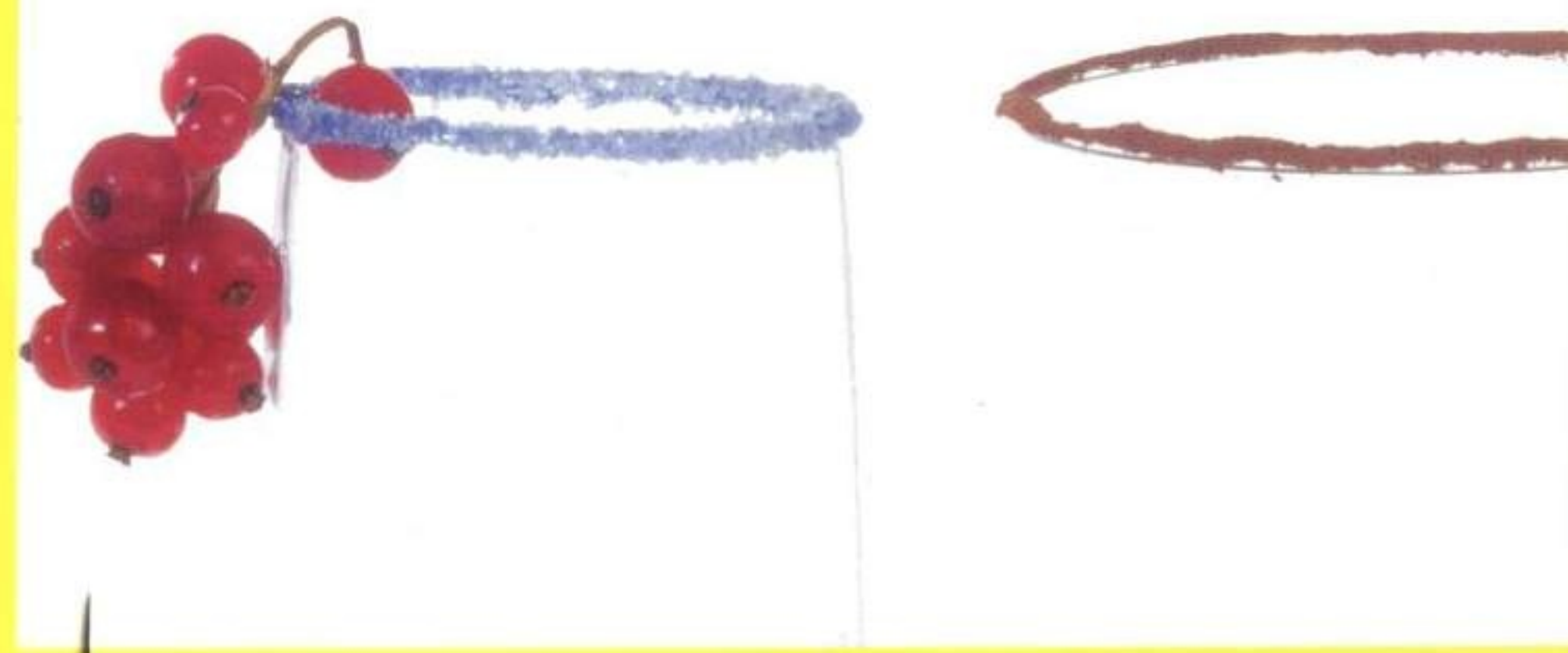
В искусстве сервировки стола то, как выглядит посуда, играет очень большую роль для привлечения внимания гостей к тем или иным блюдам и напиткам. Особенно следует позаботиться о емкостях для напитков. Необходимо заранее приготовить бокалы определенной формы и цвета, украсить их ободок «инеем» и заготовить украшения на шпажках из ломтиков фруктов и ягод. Постарайтесь, чтобы выбранные бокалы дополняли друг друга, смотрелись вместе красиво.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Независимо от того, какой коктейль вы подаете («короткий», то есть неразбавленный, или «длинный», то есть разведенный водой, соком или другой жидкостью), никогда не наполняйте бокал доверху. Искусство наслаждения коктейлями включает не только вкусовые, но и обонятельные ощущения, поэтому в бокале должно оставаться достаточно свободного места, чтобы гость мог, условно говоря, «окунуть в него нос».

### ОБОДОК ИЗ «ИНЕЯ»

«Инеем», как правило, декорируют бокалы из тонкого стекла. А делают такое украшение следующим образом. Надо погрузить ободок бокала в жидкость, налитую в блюдце. Затем смоченный ободок опустить в мелкий сахарный песок, соль, какао-порошок и т. д. Слегка встряхнуть бокал, чтобы слетели излишки крупинок или порошка, — и украшение готово. Если «иней» будет из сахарного песка или соли, то для предварительного смачивания используют лимонный сок или ярко окрашенный фруктовый сироп, если «иней» предполагают сделать из какао-порошка, кокосовой стружки или молотого кофе, то в качестве клейкой основы больше подойдет яичный белок или ликер любого цвета. Бокалы с «инеем» до использования лучше держать в холодильнике.



## УКРАШЕНИЕ КОКТЕЙЛЕЙ

- ♦ Нарезать тонкими ломтиками желтый лимон или зеленый лайм. Каждый ломтик надрезать от центра к краю. Засахаренную ягоду вишни с удаленной косточкой также надрезать до середины и укрепить ее на ломтике лимона.
- ♦ Нарезать карамболу на поперечные ломтики. На каждой получившейся «звездочке» сделать надрез от центра к краю. Ножом для каннелирования срезать с апельсина тонкую полоску кожуры (будущий серпантин) и укрепить ее на стенке бокала вместе с ломтиком карамболы. Если полоска получится достаточно длинной, ее конец можно обвить вокруг ножки бокала.
- ♦ Нарезать на дольки плотный персик или нектарин. Надрезать каждую дольку на глубину 1–2 см (как будто начинаете очищать плод от кожицы) и укрепить на стенке бокала.
- ♦ От кружка ананаса отрезать небольшой ломтик вместе с кожурой. Проткнуть его насквозь деревянной шпажкой (можно использовать зубочистку) и насадить на нее засахаренную вишню и листик мяты.



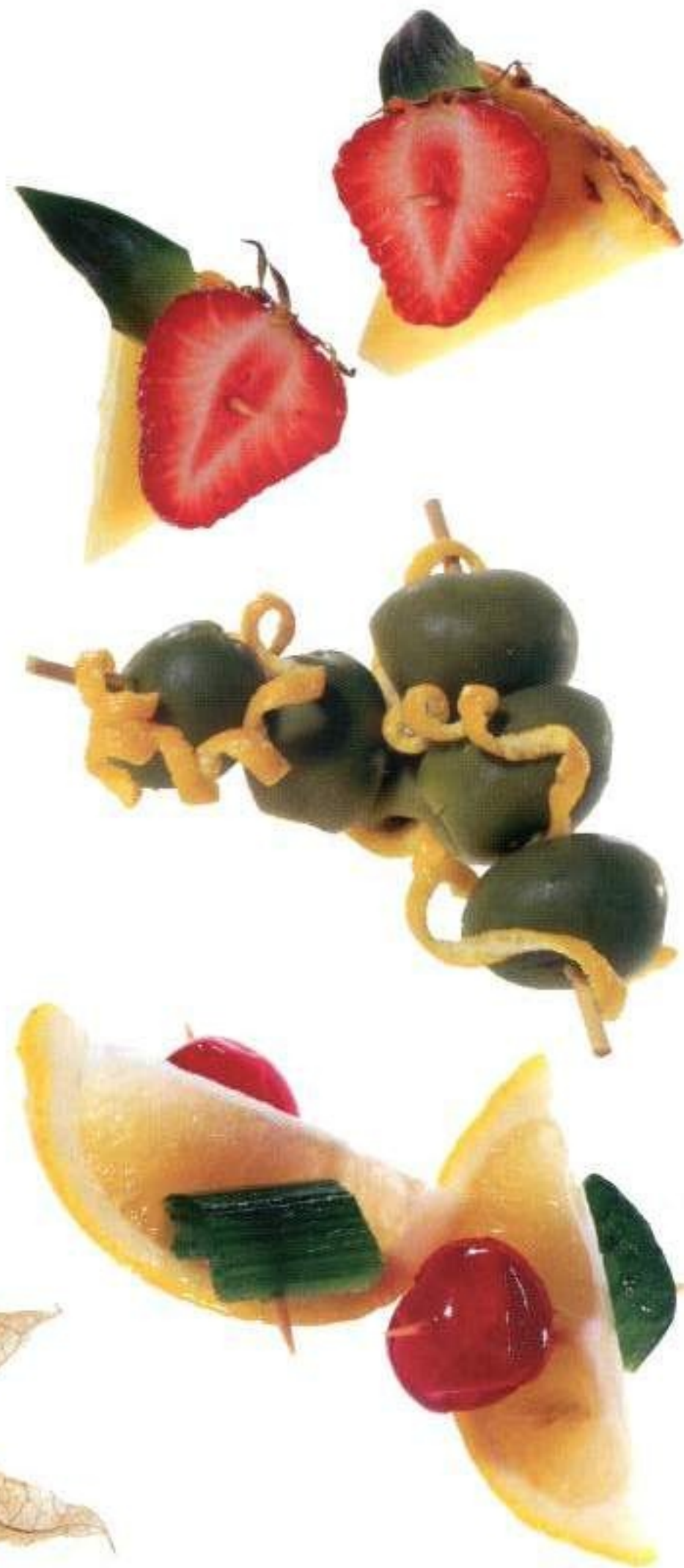
- ♦ Взять две ягоды черешни, соединенные одной плодоножкой, и укрепить их на стенке бокала.
- ♦ Плоды киви нарезать поперек, не снимая кожуры, и сделать на каждом ломтике надрез от центра к краю. Укрепить ломтик на стенке бокала. Рядом перекинуть деревянную шпажку с нанизанными на нее кусочками разных фруктов и ягодами.
- ♦ Дыню нарезать на ломтики шириной не больше 1 см, семена удалить. Сделать на ломтике надрез со стороны кожуры снизу вверх и укрепить кусочек дыни на стенке бокала так, чтобы примерно треть его оказалась внутри бокала.
- ♦ Выбрать красивую веточку с ягодами красной смородины и аккуратно укрепить ее на стенке бокала.
- ♦ Нарезать дольку арбуза вместе с коркой на небольшие треугольные. Ягоду свежей клубники разрезать пополам, оставив на каждой половине по части зеленого чашелистика. Насадить на деревянную шпажку треугольный кусочек арбуза и половинку клубники и уложить украшение поверх бокала.



## ДЕКОРАТИВНЫЕ «ШАШЛЫКИ»

Так называют деревянную шпажку с нанизанными на нее ломтиками фруктов или овощей, целыми ягодами или их половинками и т. д. Шпажку обычно укладывают поверх бокала. Иногда «шашлык» дополняют «серпантин» из кожуры лимона или апельсина. Делать «шашлыки» просто.

- ♦ Ягоды светлого и черного винограда чередуются, концы шпажки оставить свободными.
- ♦ Ломтик ананаса, лист ананаса, половинка клубники.
- ♦ Красные засахаренные вишни, долька лимона и кусочек цуката зеленого цвета. Сверху «шашлык» можно украсить листиками мяты перечной или Melissa.
- ♦ Три оливки без косточек, обвитые несколькими полосками апельсиновой кожуры.
- ♦ Ломтики экзотических фруктов разной расцветки и формы (например, кубик ананаса, узкая долька манго, звездочка карамболы и кружок банана). Насадить все это следует достаточно плотно, чтобы все изделие уместилось над поверхностью бокала.



### ПРИМЕЧАНИЕ

Для украшения бокалов можно использовать практически все виды плодов, главное — чтобы они гармонировали по цвету и вкусу с напитком. В качестве декоративных элементов рекомендуем также использовать разноцветные соломинки, палочки для перемешивания, бумажные зонтики и т. д. Помните, что украшений не должно быть слишком много.



## ОРИГИНАЛЬНЫЕ ЗАКУСКИ

### ОВОЩНОЙ «ЕЖИК»

Вырезать из полистирола основу для «ежика» желаемой высоты. Обернуть форму алюминиевой фольгой. Разобрать на листья зеленый и красный кочанный салат и с помощью булавок прикрепить к фольге, полностью прикрыв ее блестящую поверхность.

Приготовить свежие овощи:

- ♦ Морковь нарезать длинными брусочками.
- ♦ Цветную капусту разобрать на соцветия.
- ♦ Свежие огурцы нарезать брусочками с кожурой.
- ♦ Вырезать из свежих огурцов ровные круглые шарики.
- ♦ На редисе сделать надрезы сверху вниз, чтобы получился бутон цветка.
- ♦ Артишоки разрезать на кусочки и сбрызнуть лимонным соком.
- ♦ Мелкие помидоры черри вымыть и обсушить.
- ♦ Кабачки нарезать брусочками.
- ♦ Мелкие початки консервированной кукурузы обсушить на салфетке.
- ♦ Завернуть в виноградные листья какой-либо фарш.

Все овощи насадить на маленькие деревянные шпажки и приступить к сооружению пирамиды, чередуя цвета. Концы шпажек, выступающие из овощей, должны быть достаточно длинными, для того чтобы гостям было удобно вынимать их из пирамиды. К овощному «ежику» рекомендуется подать один или несколько видов холодного соуса.



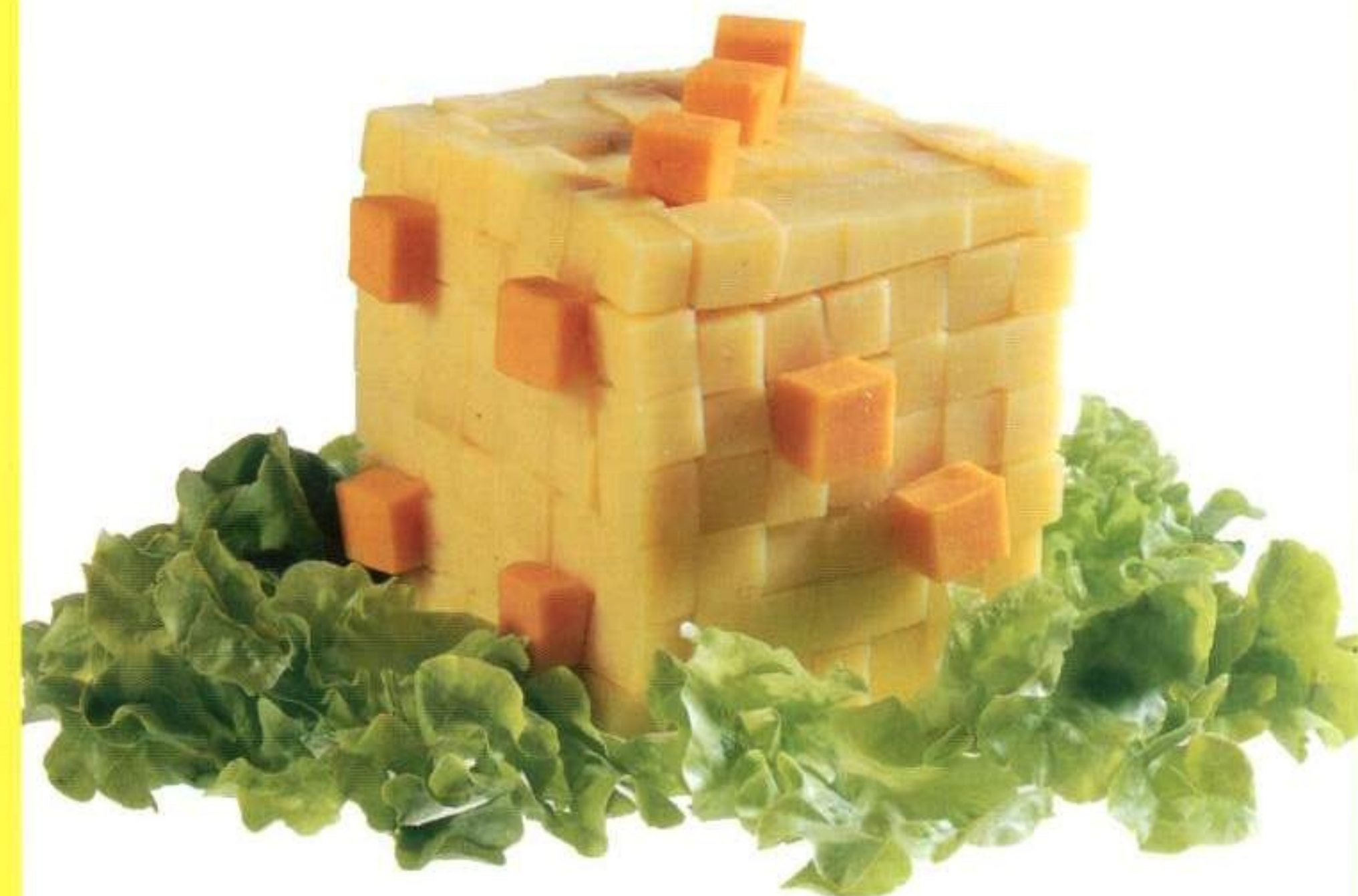
### ЯИЧНЫЙ «ЕЖИК»

Перепелиные яйца (30 шт.) отварить в подкисленной уксусом воде в течение 5 мин. Остудить под струей холодной воды и снять скорлупу. Насадить каждое яйцо на маленькую деревянную шпажку. Вымыть и обсушить 18 мелких помидоров черри и также каждый насадить на деревянную шпажку. Вставить шпажки в крупный грейпфрут, чередуя белые и красные ряды. Концы шпажек, выступающие из яиц и помидоров, должны быть достаточной длины, чтобы их было удобно вынимать из «ежика».



### ПРИМЕЧАНИЕ

Разнообразие продуктов, из которых делают эти блюда, и форму «ежиков» можно варьировать едва ли не до бесконечности. Дайте волю своей фантазии, и на вашем столе появятся красивые и оригинальные закуски. Главное здесь — заранее рассчитать свое время и силы, чтобы закончить сооружение до прихода гостей.



### СЫРНЫЙ КУБИК

Вырезать из полистирола куб со стороной 10 см. Обернуть его алюминиевой фольгой. С помощью булавок прикрепить к пяти граням куба тонкие ломтики корневого сельдерея или листья молодой капусты.

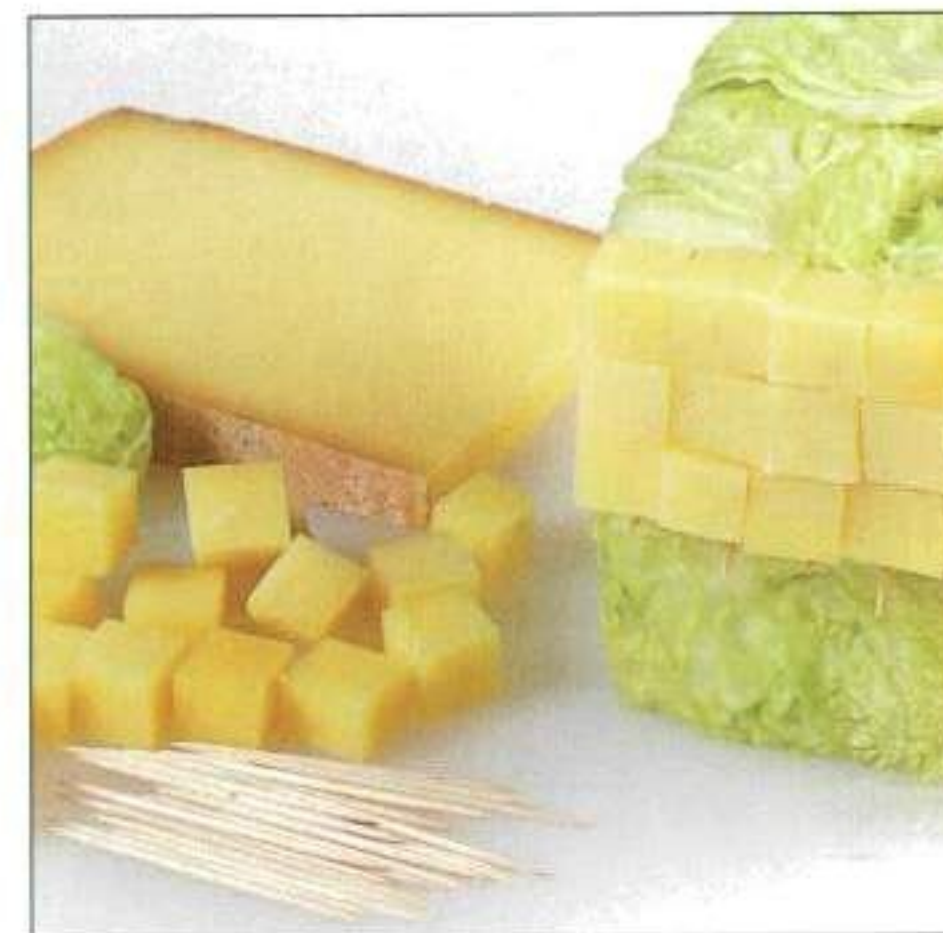
- ♦ Из желтого сыра (например, гауда) вырезать 180 кубиков со стороной 1,5 см. Из сыра оранжевого цвета вырезать еще 15 кубиков такого же размера.

- ♦ Насадить каждый кубик на зубочистку. Желтыми кубиками покрыть все пять граней.

- ♦ Кубики оранжевого цвета воткнуть поверх желтых, распределив их по граням большого куба, как на игральном косте (один, два, три и т. д.).

- ♦ Подавать на блюде, выстланном зелеными листьями салата.

К сырному кубу рекомендуется подавать соленое печенье или крекеры. По желанию его размеры можно сделать больше или меньше.



### ПЕРЕПЕЛИНЫЕ ЯЙЦА С ГРЕНКАМИ

Обильно смазать кокотницы сливочным маслом и разбить в каждую по перепелиному яйцу, не повредив желтка. Влить с края 1 чайную ложку сливок, посолить и поперчить по вкусу. Сверху положить 1–2 ломтика копченой семги и веточку свежего аниса. Непосредственно перед подачей поместить кокотницы на водяную баню и поставить в духовку, разогретую до 160 °С, на 3 мин. Приготовить тосты из белого хлеба и нарезать их на тонкие брусочки длиной 6 см. Подавать в кокотнице, уложив сверху ломтик поджаренного хлеба.



### ФАРШИРОВАННЫЕ ЯЙЦА

Сварить яйца вкрутую, очистить и разрезать каждое вдоль. Снизу немного срезать выпуклую часть белка — для устойчивости. Извлечь желток, размять его и смешать с майонезом и другими наполнителями.

Наполнить фаршем кондитерский мешок и выпустить через фигурную насадку в половинки яиц. Украсить фаршированные яйца свежей зеленью, ломтиками овощей и кружками маслин.



### «МЫШАТА»

Перепелиные яйца варить в течение 5 мин. Готовые яйца очистить от скорлупы и на каждом ближе к более острому концу сделать два неглубоких надреза. В надрезах укрепить тонкие ломтики редиса — «мышинные ушки». Приделать мышке «глаза», вдавив в яйцо по две горошины черного перца. Из хвостика редиски получится «хвост», из перышек зеленого лука, предварительно выдержанных в ледяной воде, — «усики».

### «ГРИБКИ»

Срезать у сваренного вкрутую и очищенного яйца одну из верхушек и установить яйцо на блюдо. С помидора срезать круглую «шляпку», удалить из нее мякоть и закрепить на оставшейся верхушке яйца, которую предварительно смазать майонезом. На «шляпку» майонезом нанести несколько точек. Вместо майонеза можно использовать кусочки сваренного белка от куриного яйца, закрепив их при помощи сырого белка.



## МЯСНОЕ АССОРТИ

- ♦ Кусок спинной части барашка освободить от костей и обжарить на сковороде в течение 15–17 мин. Остудить и нарезать ломтиками. Каждый ломтик смазать желе.
- ♦ Нарезать саями тонкими кружками. Каждый кружок надрезать от центра к краю и свернуть конусом. Так же нарезать и свернуть языковую или телячью колбасу.
- ♦ Вареную ветчину нарезать прямоугольными ломтиками и свернуть каждый ломтик рулетом.
- ♦ К паштету из гусиной печенки добавить немного коньяка и взбитых сливок. Перемешать и сформовать небольшие фрикадельки.
- ♦ Нарезать равными кубиками вареную колбасу и твердый сыр. Чередую, насадить на деревянные шпажки по два кубика колбасы и сыра. Слегка смазать «шашлык» майонезом и обсыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.
- ♦ Из ягод крупного чернослива удалить косточки и обернуть каждую ягоду в ломтик сырокопченой ветчины.
- ♦ Запеченный в тесте мясной паштет нарезать поперечными ломтиками и смазать каждый из них желе.
- ♦ Зажарить свиную вырезку, нарезать поперечными ломтиками и смазать их холодным белым соусом.

Красиво разложить рядами все указанные продукты на большом блюде. Украсить их веточками кудрявой петрушки, а край блюда — зеленым салатом.



### РУЛЕТ «ШАРТРЕЗ»

На прямоугольный кусок пищевой пленки уложить ровными рядами тонкие брусочки бланшированных и обсушенных салфеткой овощей — моркови, репы и зеленой фасоли, чередуя их.

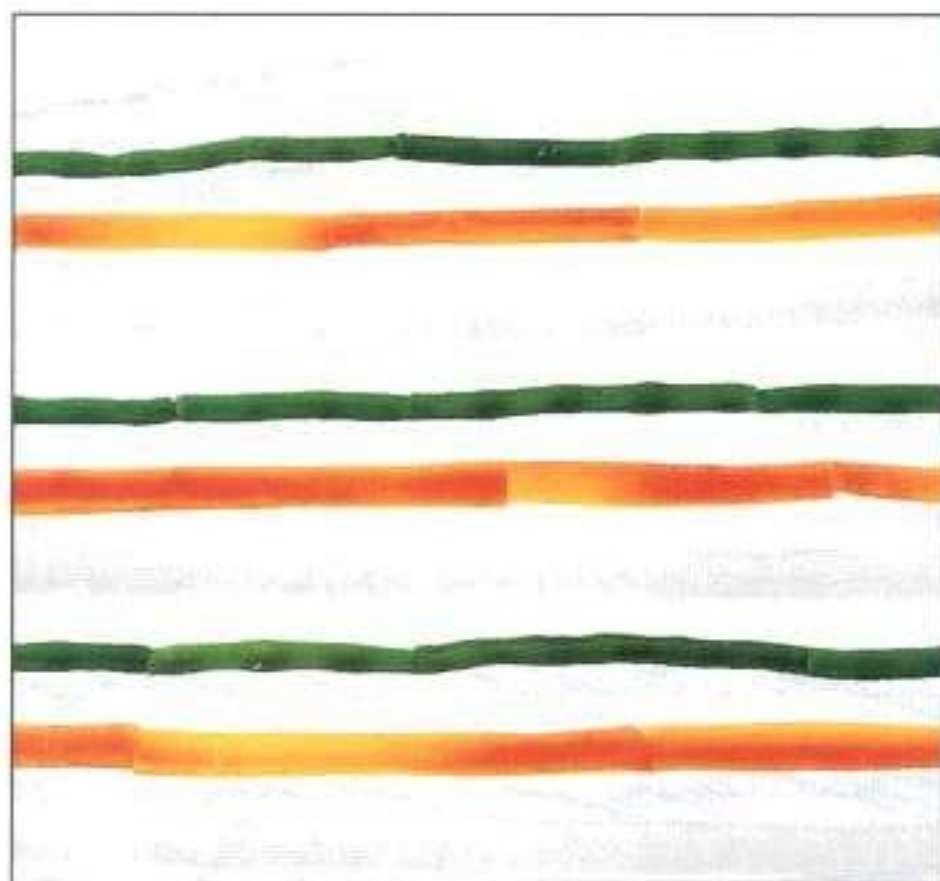
Очень осторожно нанести поверх овощей слой фарша «Муслин» из куриного мяса. Покрыть его слоем бланшированных листьев шпината или мангольда. Мелко нашинковать молодую капусту и уложить в центре прямоугольника широкой полосой. Поверх капусты уложить сырой мясной фарш «Муслин» с приправами в виде колбаски. Свер-

нуть рулет (его торцевые стороны должны быть свободными от пленки) и на 30 мин положить тушиться в куриный бульон.

Остудить рулет и снять пленку. Нарезать поперек тонкими кружками или ломтями шириной по 7 см.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

Фарш «Муслин» можно заменить мясным или овощным муссом. В этом случае тушить рулет уже не надо, достаточно поместить его в холодильник, чтобы застыл.



### ФАРШ «МУСЛИН»

Время приготовления: 35 мин.

- 500 г отварной мякоти телятины, рыбного филе или мяса куриных грудок;
- 2 яичных белка;
- 350 мл сливок;
- 2 чайные ложки соли;
- 1 чайная ложка перца.

Мясо или рыбу поместить на 20 мин в морозильник. Охлажденное мясо нарезать маленькими кубиками, добавить соль и перец и провернуть через мясорубку. Положить фарш в каст-

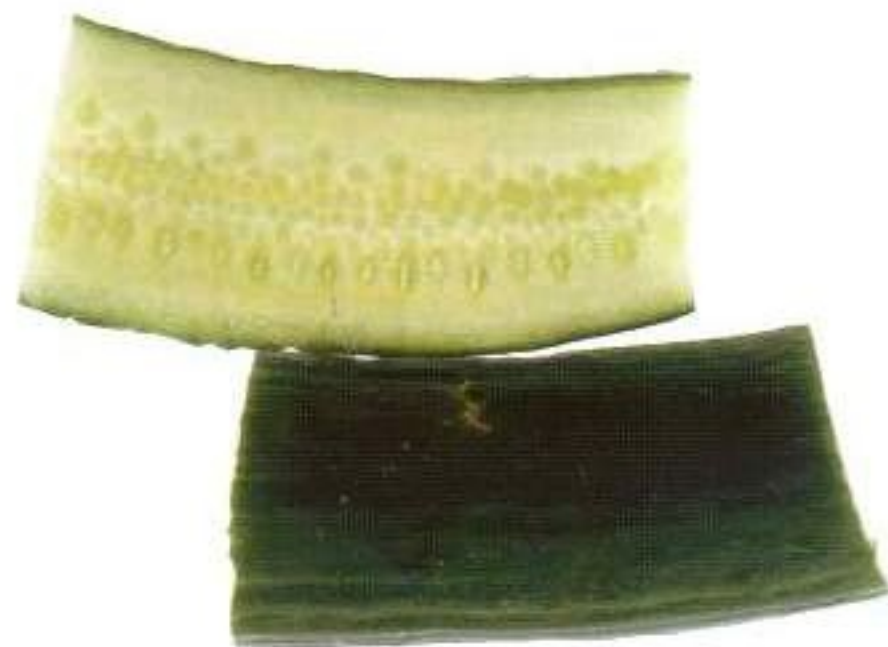
рюльку и поставить ее в другую емкость, на дно которой насыпать колотого льда. Влить в фарш яичные белки и энергично взбивать, постепенно добавляя сильно охлажденные сливки. Если у вас есть электрический кухонный комбайн с острым ножом для мяса, можно готовить фарш непосредственно в чашке комбайна. В таком случае лед вам не понадобится.

Фарш можно сделать цветным. Для этого надо добавить к мясу немного шафрана, или пюре из шпината, или томатной пасты.



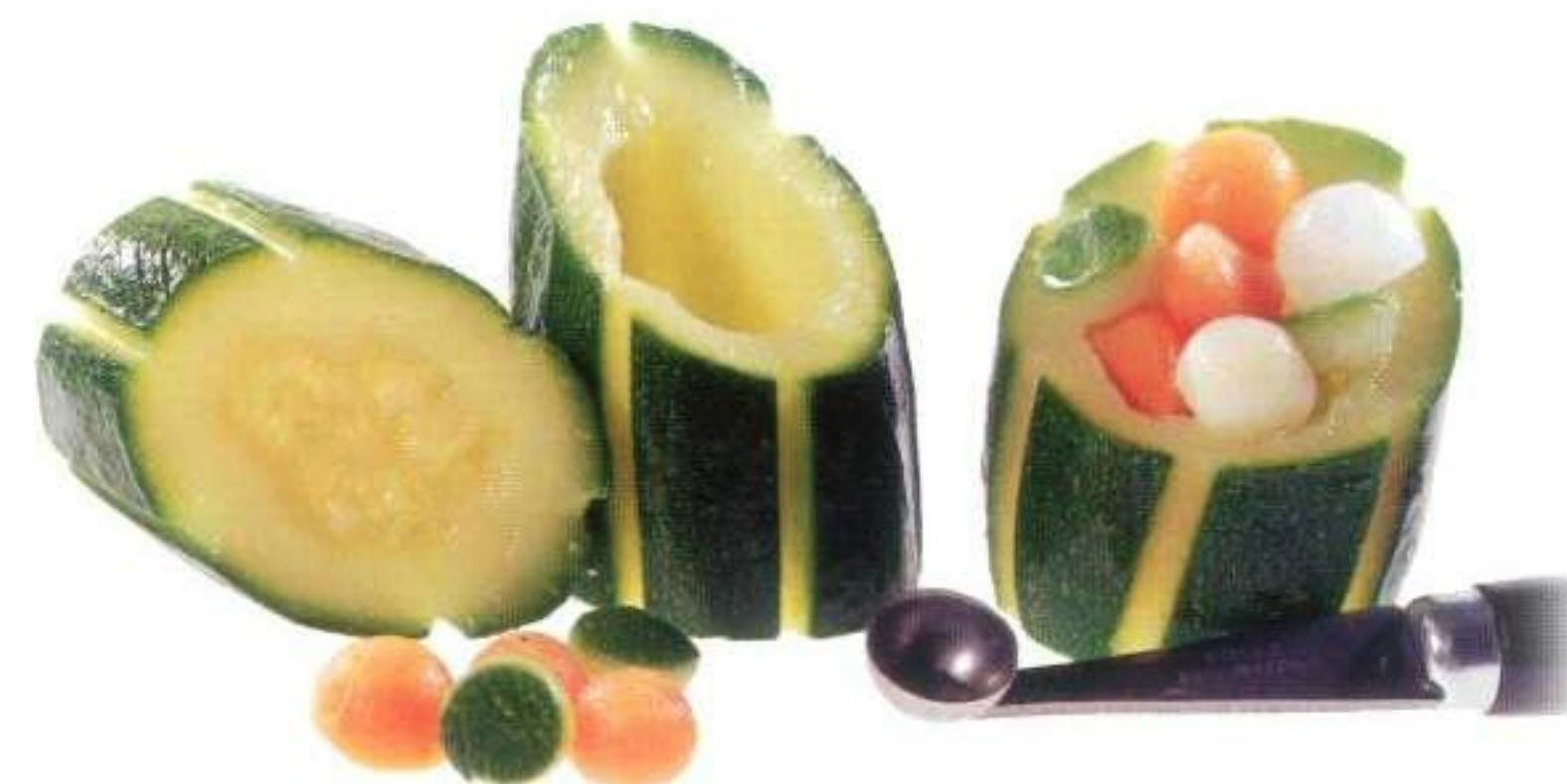
## УКРАШЕНИЕ ГОТОВЫХ БЛЮД

Кушанья, подаваемые к столу, украшают не только потому, что хотят их сделать более нарядными, вызывающими аппетит одним своим видом. Изготовленные из продуктов декоративные элементы делают блюдо ароматнее и обогащают его вкус.



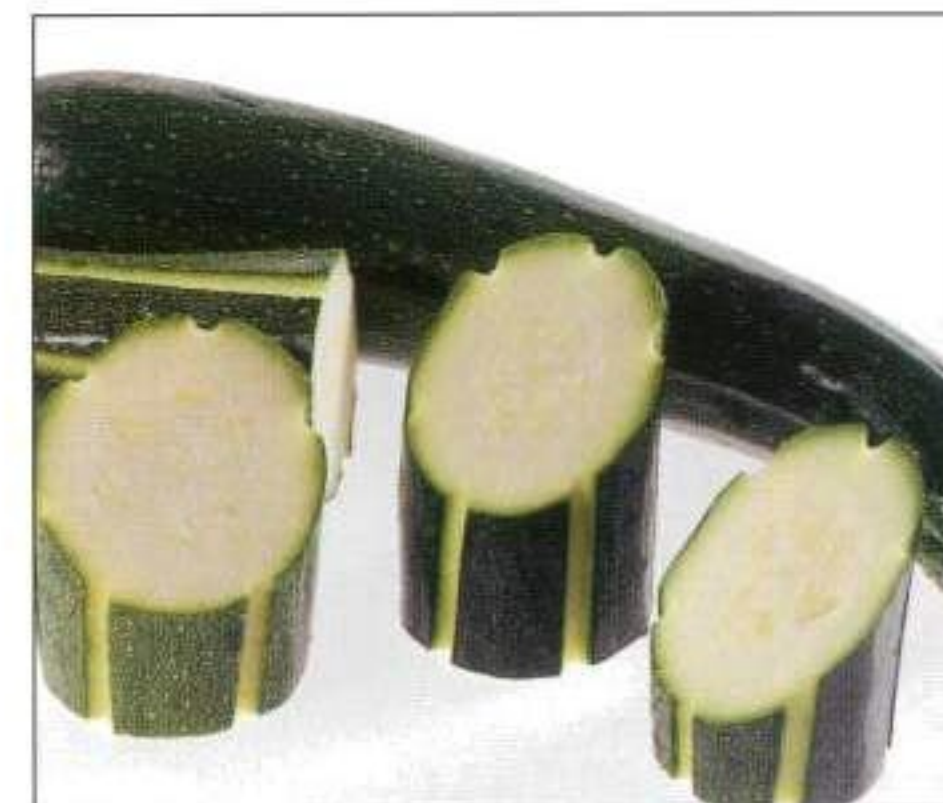
### ОГУРЕЧНОЕ КРУЖЕВО

От огурца отрезать кусок длиной 10 см, одинаковой толщины по всей длине, и разрезать его вдоль пополам. Очень острым ножом сделать на огурце тонкие надрезы сверху вниз, не доходя до основания, — огурец должен походить на расческу с мелкими зубьями. Опустить заготовку на 2 мин в ледяную подсоленную воду. Слить воду, обсушить огурец салфеткой. Загнуть внутрь каждый второй «лепесток» и всю заготовку свернуть в виде круга, в центр которого по местить круглый ломтик помидора.



### «КОЛОДЕЦ» ИЗ ЦУКИНИ

Ножом для каннелирования вырезать на поверхности зеленого кабачка — цукини продольные полоски. Нарезать овощ поперек на части и каждую из них разрезать наискось. С помощью ложки-выемки аккуратно извлечь из заготовок сердцевину с семенами. Опустить кабачки в кипящую воду на 3 мин, а потом сразу подставить под струю холодной воды. Наполнить полученные «колодцы» мелко нарезанными овощами или любой другой начинкой по выбору.



### «МАК»

Отрезать от неочищенного помидора выпуклые круглые ломтики диаметром 3 см. Разложить их на доске мякотью вниз и немного придавить, чтобы сделать более плоскими. Уложить «лепестки» в виде цветка, слегка смазывая места соединения краев желе. В центр поместить половинку черной виноградины или маслины.



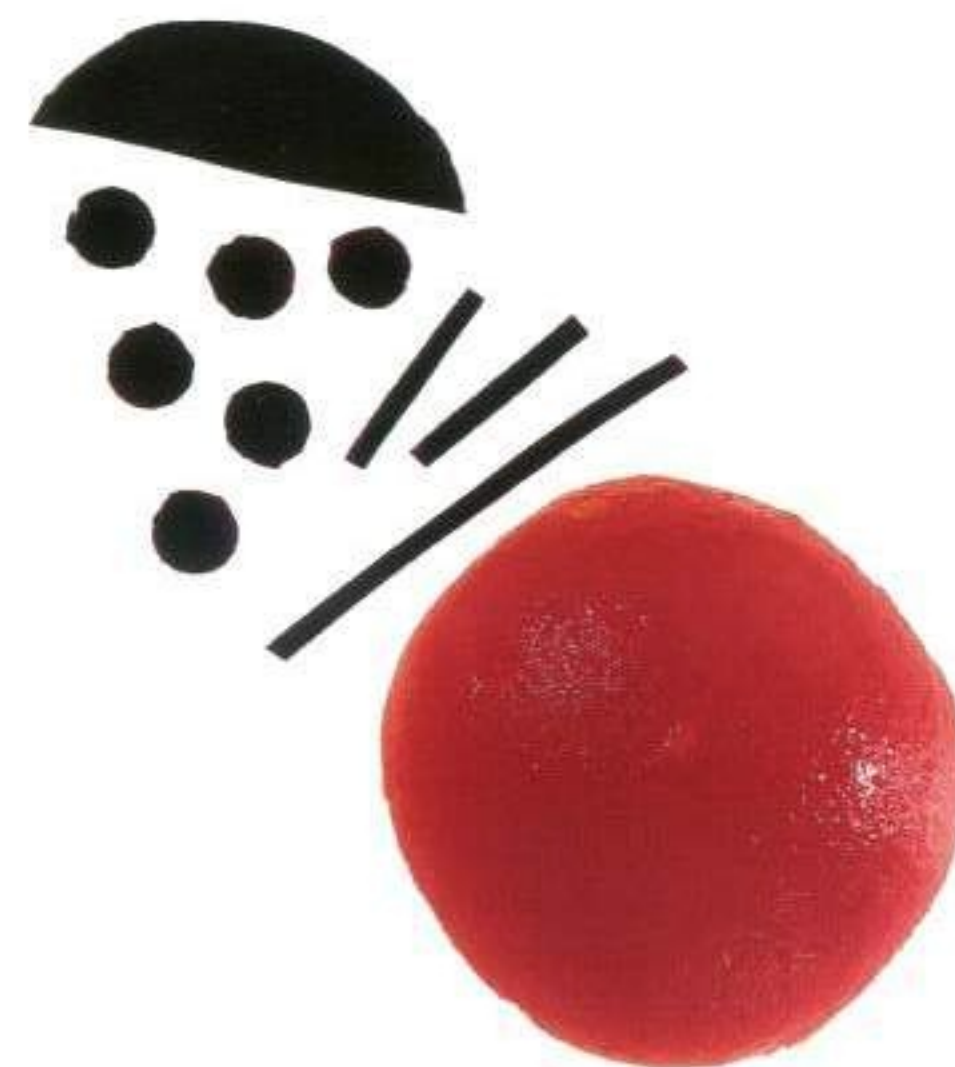
### «РОЗОЧКА» ИЗ ПОМИДОРА

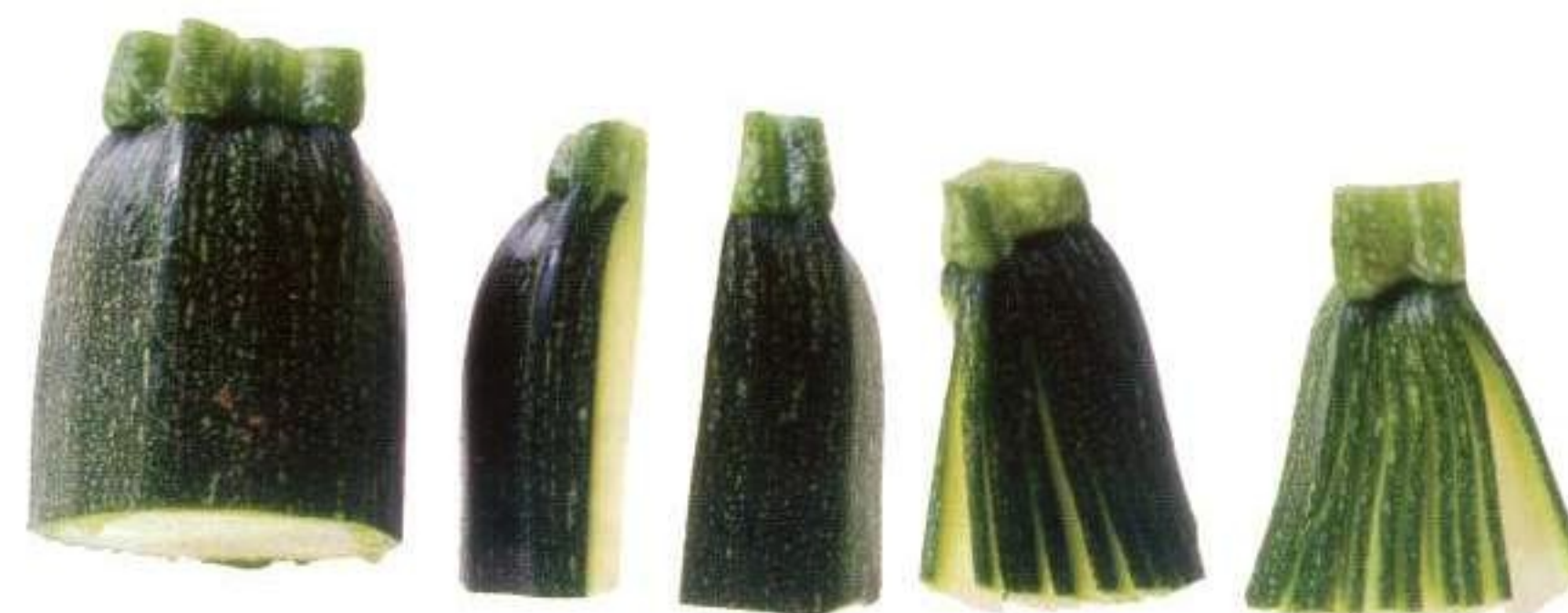
Острым ножом срезать с помидора кожуру с частью мякоти целиком, одной лентой. Свернуть ленту спиралью, уложив ее в виде розочки.



### «БОЖЬЯ КОРОВКА»

Очистить от кожицы небольшой помидор и разрезать его на две части. От маслины отрезать маленькие кружки, которые разложить на поверхности половинок помидора. Из кожуры баклажана вырезать тонкую полоску и уложить ее по центру половинки помидора, слегка вдавив в мякоть. Из кожуры баклажана вырезать полумесяц и с небольшим усилием прикрепить его сбоку помидора — это будет «голова» «божьей коровки». Две небольшие полоски баклажановой кожуры воткнуть над полумесяцем — это «усики». Смазать всю поверхность помидора, кроме «усиков», тонким слоем желе.



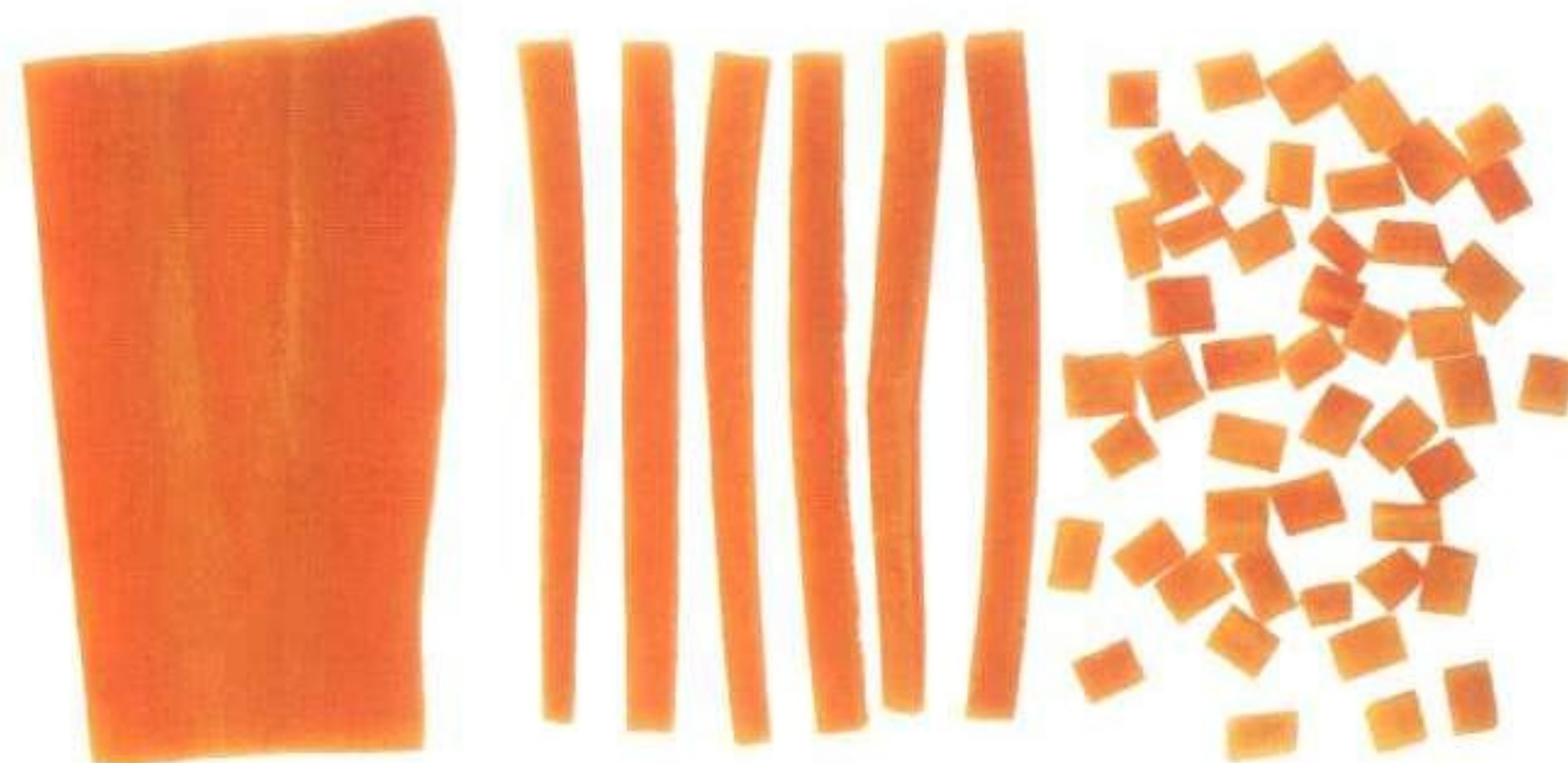


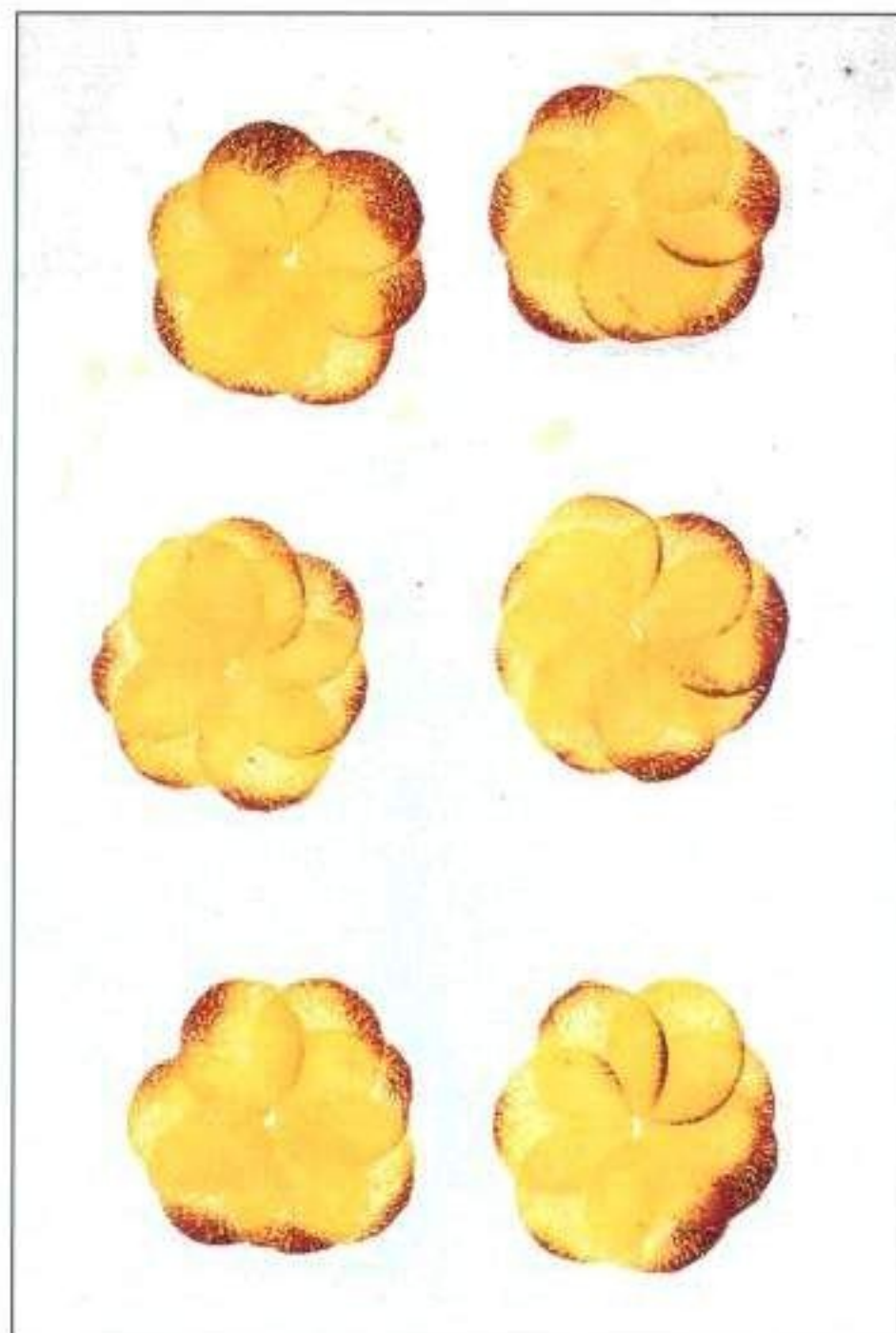
### «ВЕЕР» ИЗ ЦУКИНИ

У цукини отрезать конец длиной 4 см с частью плодоножки. Разрезать его вдоль на 4 части. Каждую из них надрезать, не доходя до плодоножки, на тонкие ломтики — получится 4 небольших «веера». Опустить «вееры» на 3 мин в кипящую воду. Вынуть, откинуть на дуршлаг и сейчас же опустить в емкость с очень холодной водой, чтобы кабачки не изменили цвет.

### ОВОЩНЫЕ КВАДРАТИКИ

Нарезать овощи, например морковь, поперек ломтиками толщиной 3 мм. Затем разрезать вдоль на длинные бруски. Наконец, бруски нарезать на мелкие квадратики. Выложить квадратики на сковороду, на которой растопили немного сливочного масла, влить 2–3 столовые ложки воды, посолить и поперчить их по вкусу. Накрыть крышкой и потушить до полуготовности. Овощные квадратики должны оставаться хрустящими.

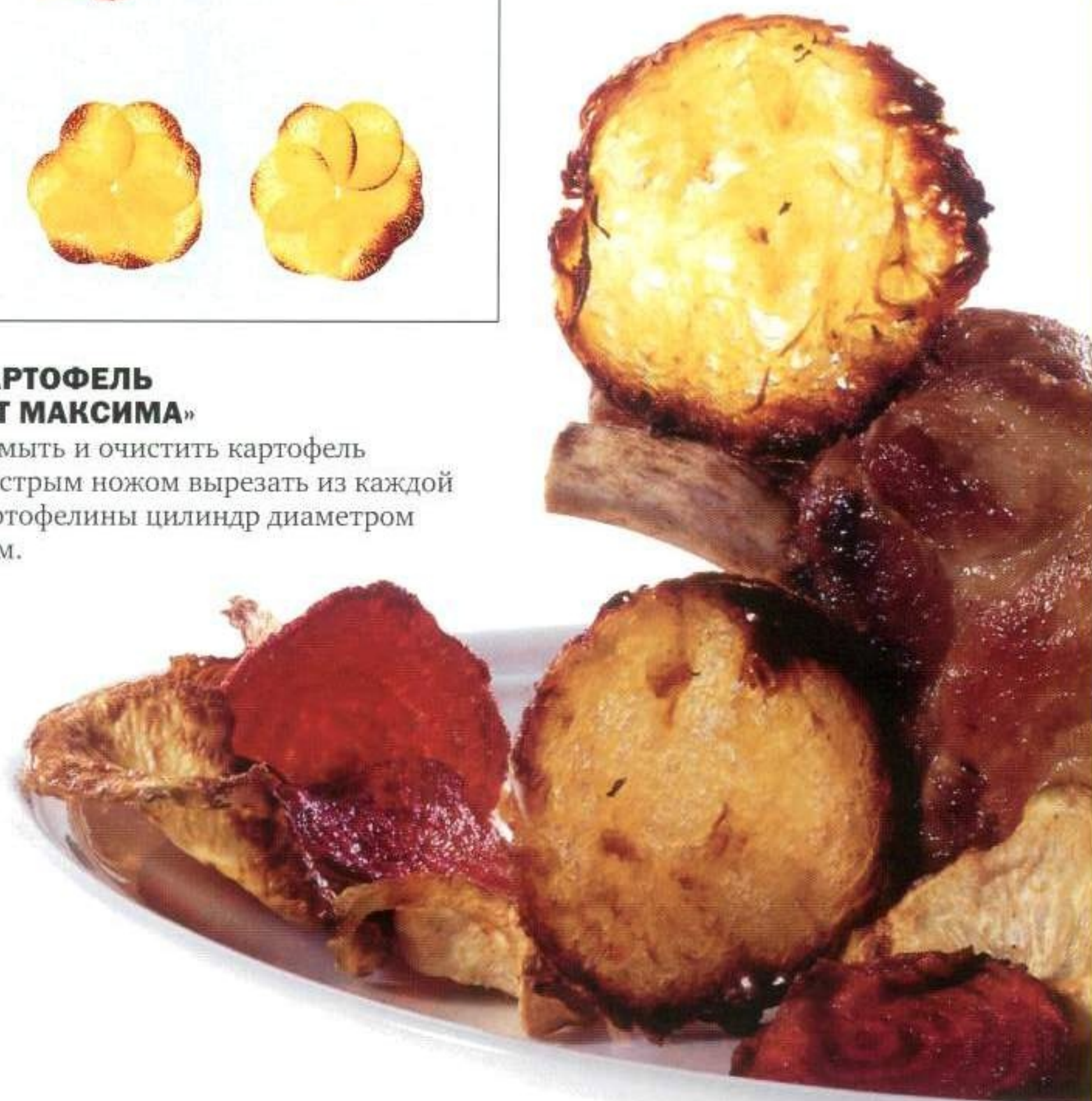




### КАРТОФЕЛЬ «ОТ МАКСИМА»

Вымыть и очистить картофель и острым ножом вырезать из каждой картофелины цилиндр диаметром 3 см.

Нарезать цилиндры поперек тонкими кружками. Смазать каждый ломтик очищенным сливочным маслом и уложить круглые ломтики в виде цветка — один должен немного находить на другой. «Лепестки» надо сильно прижимать друг к другу. Слегка посыпать «цветок» крахмалом. Уложить картофельные «цветки» на смазанный маслом противень и поместить в духовку, нагретую до 180 °С, на 15–20 мин.



### ХРУСТЯЩИЙ КАРТОФЕЛЬ

Картофель вымыть и очистить от кожуры (лучше брать сорта с высоким содержанием крахмала). Нарезать поперек очень тонкими ломтиками, толщиной не больше 1 мм. Внимание! Нарезанные ломтики картофеля больше не мыть!

Эстрагон или кервель разобрать на веточки. Уложить по веточке зелени между двумя картофельными кружками. Кружки сильно сдавить пальцами, чтобы они склеились. Обсушить верхнюю поверхность картофельных ломтиков салфеткой и зажарить во фритюре, разогретом до температуры 170 °С.



### КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЛЕПЕШКИ

Очистить картофель и натереть на терке, чтобы получились длинные и как можно более тонкие полоски. Внимание! Натертый картофель больше не мыть!

Обильно смазать сливочным маслом противень и ложкой выложить на него кучки натертого картофеля. Придать им форму плоских круглых лепешек, сильно прижав ложкой. Поместить заготовки в духовку, нагретую до 180 °С, на 15 мин. Вынув из духовки, прижать каждую лепешку, чтобы она сохранила плоскую форму.



### УКРАШЕНИЯ ИЗ КАРТОФЕЛЬНОГО ПЮРЕ

Накрыть противень листом пергаментной бумаги.

Наполнить кондитерский шприц картофельным пюре «Дюшес» и выпустить из него на лист с помощью фигурной насадки различные фигуры — розочки, колечки, косички и т. д. Запечь в духовке, нагретой до 210 °С.



#### ПРИМЕЧАНИЕ

Кондитерский мешок представляет собой емкость из плотного материала (лучше синтетического), снабженную различными насадками. В каждой из насадок есть отверстие, через которое выдавливают массу для украшения блюд и десертов — крем, майонез, взбитые сливки и т. д. Насадки отличаются друг от друга размером отверстия, а также его формой, которая бывает с ровным краем или с зубчиками.



### ФРУКТЫ ИЗ КАРТОФЕЛЬНОГО ПЮРЕ

Из картофельного пюре «Дюшес» вылепить колбаски длиной 5 см и диаметром 2 см. Руками придать им форму груш и абрикосов. Вместо плодоножки воткнуть кусочек макаронного изделия. Обвалять «фрукты» в муке, взбитых яйцах и панировочных сухарях и обжарить в растительном масле на медленном огне.

### КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ «ДЮШЕС»

Время на подготовку: 20 мин.

Время приготовления: 45 мин.

- 1,5 кг крупного картофеля;
- 250 г крупной соли;
- 5 яичных желтков;
- 80 г сливочного масла;
- мускатный орех, соль и перец по вкусу.

Картофель тщательно вымыть щеткой, обсушить и надрезать каждую картофелину по кругу. Выложить картофелины на противень, посыпанный крупной солью. Выпекать в духовке при температуре около 200 °С в течение 45 мин, до полной готовности.

Из половинок печеного картофеля вынуть ложкой мякоть, размять в пюре, добавить яичные желтки и сливочное масло. По вкусу добавить мускатный орех, соль и перец.

### КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ «БАЙРОН»

Из картофельного пюре «Дюшес» сформировать лепешки толщиной 1 см и диаметром 4–5 см. Сделать в центре каждой небольшое углубление и заполнить его 1 чайной ложкой сдобренных солью и перцем густых сливок. Сверху посыпать тертым швейцарским сыром и на несколько минут поместить в духовку, нагретую до 210 °С, чтобы сыр расплавился.



## ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА

Изделия из различных видов теста могут служить как основным блюдом, так и гарниром. Кроме того, из теста можно делать красивые и оригинальные украшения.

### БЛИННЫЙ МЕШОЧЕК

Взять 200 мл блинного теста (из 250 г муки, 0,5 л молока, 3 яиц, 40 г сливочного масла и соли по вкусу) и добавить к нему 1 столовую ложку мелко нарубленной зелени петрушки и укропа. Испечь 4 больших или 8 маленьких блинчиков. В середину каждого положить начинку — смешанные с майонезом измельченные отварные овощи (морковь, картофель, репу, сельдерей) или мелко нарезанные ломтики авокадо с мелкими очищенными креветками.



Свернуть блинчик в форме мешочка и завязать его несколькими перышками зеленого лука или бланшированным листом лука-порей.



### БЛИННЫЙ РУЛЕТ

Испечь блины, как указано в предыдущем рецепте. Разложить каждый блин на листе алюминиевой фольги, большем по размеру. У листьев шпината удалить черешки, ошпарить листья, остудить и обсушить салфеткой. Накрыть шпинатом поверхность блина.



К майонезу добавить немного шафрана и 4–6 г желатина, предварительно набухшего в  $\frac{1}{2}$  стакана холодной воды, разведенного в горячей воде, а потом остуженного. Смазать этой смесью шпинат. Поверх разложить тонкие ломтики копченой семги или сырокопченой ветчины. Туго скатать каждый блин в рулет, завернуть рулеты в алюминиевую фольгу и положить на холод.

Когда начинка застынет, снять фольгу и разрезать каждый блин наискосок на довольно толстые ломтики. Место разреза смазать почти застывшим желе.





### МЕШОЧЕК

Вырезать из пласта пресного теста для лапши круг диаметром 20 см. Смазать его растопленным сливочным маслом и обернуть вокруг формы из термостойкого материала. Завязать верх мешочка ниткой. Выпекать в духовке. Остудить. Аккуратно срезать доньшко и извлечь форму. Снять нитку и завязать мешочек перышком зеленого лука. Таким мешочком можно накрыть небольшое порционное блюдо круглой формы (заливное или тост с муссом).

