

журнал

МЕНЮ недели

представляет

Н О В Ы Й Г О Д без плиты!

- ❄ 5 разных меню для встречи Нового года!
- ❄ Планирование
- ❄ Пошаговый план
- ❄ Список покупок



Дорогие друзья, с наступающим Новым годом!

В этом году зимний выпуск журнала «Меню недели» мы решили сделать особенным. Этот номер целиком посвящен подготовке к главному празднику года по концепции

«Новый год — без плиты!»

Давайте встретим праздник весело, дружно, без утомительной предновогодней суеты и судорожных хлопот на кухне в последние минуты уходящего года.

Давайте вспомним, что Новый год — это праздник для всей семьи, друзей и близких. И хорошее настроение хозяйки — один из важнейших компонентов этого праздника.

Наш журнал поможет вам спокойно и заблаговременно подготовиться к празднованию Нового года.

Напомним основные постулаты концепции «Новый год – без плиты!»

Подготовка к Новому году заканчивается вечером 30 декабря!

К утру 31 декабря все блюда уже должны быть готовы.

Допускаются только разморозка, заправка салатов, нарезка хлеба и сервировка стола.

Хорошее настроение хозяев важнее ломящегося от обилия блюд стола.

Главное не количество блюд, а их качество.

Новый год – праздник для семьи, а не для плиты. Освободившееся от готовки время посвящаем близким и любимым.

Готовы?
Тогда вооружаемся блокнотом, ручкой, вдохновением и открываем наш журнал.

С наступающим Новым годом!
Редакция журнала «Меню недели» и сайта <http://menunedeli.ru/>

Как пользоваться журналом?

В журнале «Новый год — без плиты!» мы собрали для вас рецепты блюд, которые можно приготовить заранее.

Эти блюда можно:

- заморозить в морозилке,
- хранить в холодильнике,
- спрятать на дальнюю полку.

В первой части журнала

вы найдете пошаговые рецепты вкусных новогодних блюд — закусок, горячего и десертов.

Во второй части журнала

из этих рецептов мы собрали для вас пять праздничных новогодних меню.

1. Меню для влюбленной пары (на 2 человек)
2. Меню для семьи с детьми (на 3-4 человек)
3. Меню для большой семьи (5-6 человек)
4. Меню для большого семейного застолья (7-10 человек)
5. Меню для встречи гостей (10-15 человек)

Для каждого меню мы разработали подробный план действий. Следуя этому плану, вы закончите приготовления к Новому году вечером 30 декабря.

Для каждого меню мы составили:

~ Список рецептов

(со ссылками на подробные пошаговые рецепты в первой части журнала).

~ **Список покупок** (рассчитанный на то количество гостей, на которое рассчитано это меню).

~ **Таблицу инвентаря** (все приспособления, которые вам потребуются в процессе подготовки).

Составляйте план, выбирайте меню, начинайте подготовку. Все просто!

Рулетики из лаваша с рыбой

~1~

Лаваш разворачиваем, смазываем ровным слоем сыра.

~2~

Сверху равномерно раскладываем кусочки рыбы. Рыба не должна полностью закрывать всю площадь лаваша — от большого количества рыбы рулетики вкуснее не станут, зато будут пересоленными.

~3~

Посыпаем зеленью.

~4~

Сворачиваем лаваш рулетом. Заворачиваем в пищевую пленку и убираем в холодильник.

Совет: замораживать рулет не рекомендуем, а вот 1-2 дня в холодильнике ему только пойдет на пользу.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Лаваш — 1 шт. (очень большой или 2 средних)

Сыр творожный — 300 г (можно использовать любой другой мягкий сыр, в том числе плавленый)

Укроп или петрушка — по вкусу

Сёмга — 200-300 г (слабосоленая, или любая другая красная рыба)



Салат с красной рыбой и овощами

~1~

Помидоры разрезаем на 2 части, огурец — пополюсками, лук — полукольцами. Рвем листья салата айсберг, добавляем рукколу, овощи, слегка солим и перемешиваем.

~2~

Зернистый творог процеживаем, добавляем к нему измельченную зелень, пропущенный через пресс зубчик чеснока, и всё перемешиваем.

~3~

Готовим заливку. Зубчик чеснока пропускаем через пресс, в миске или кружке смешиваем горчицу, уксус или лимонный сок, соль, мед и оливковое или растительное масло. Хорошенько взбиваем до получения эмульсии.

Добавляем заправку к салату и аккуратно перемешиваем.

~4~

Выкладываем салат горкой на сервировочную тарелку, а тонкие пласты лосося скручиваем «цветами» и распределяем по салату.

~5~

Ну и последний штрих — делаем сверху горку из ароматного зернистого творога и салат начинает напоминать гору с заснеженной вершиной.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Лосось — 100 г (слабосоленый)

Огурец — 120 г

Салат — 100 г (айсберг)

Помидоры черри — 120 г

Творог — 100-120 г (зернистый)

Лук красный — 50 г

Руккола — 2 горсти

Масло оливковое — 4 ст. л.

Сок лимонный — 1 ст. л.

Горчица зерновая — 1 ч. л.

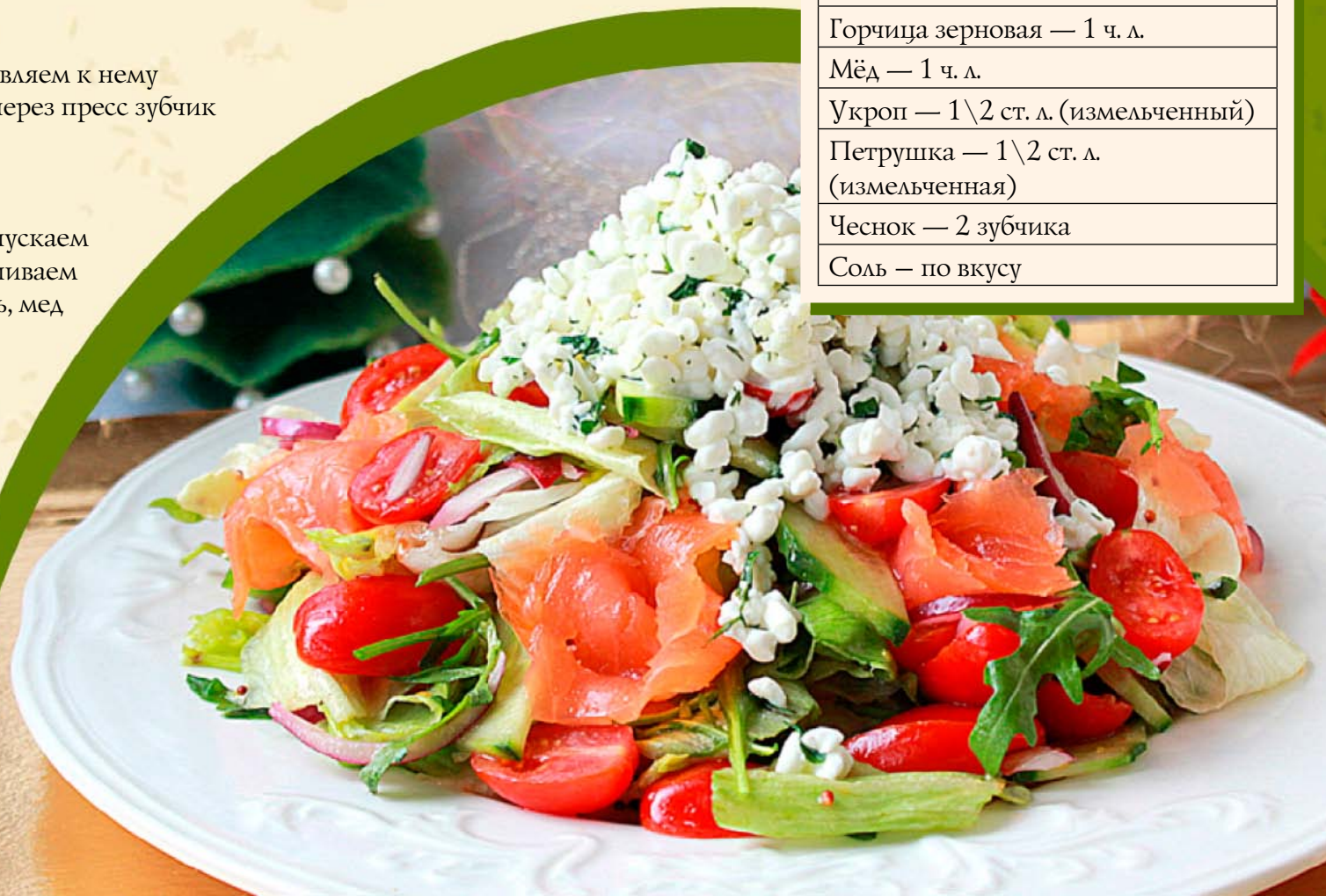
Мёд — 1 ч. л.

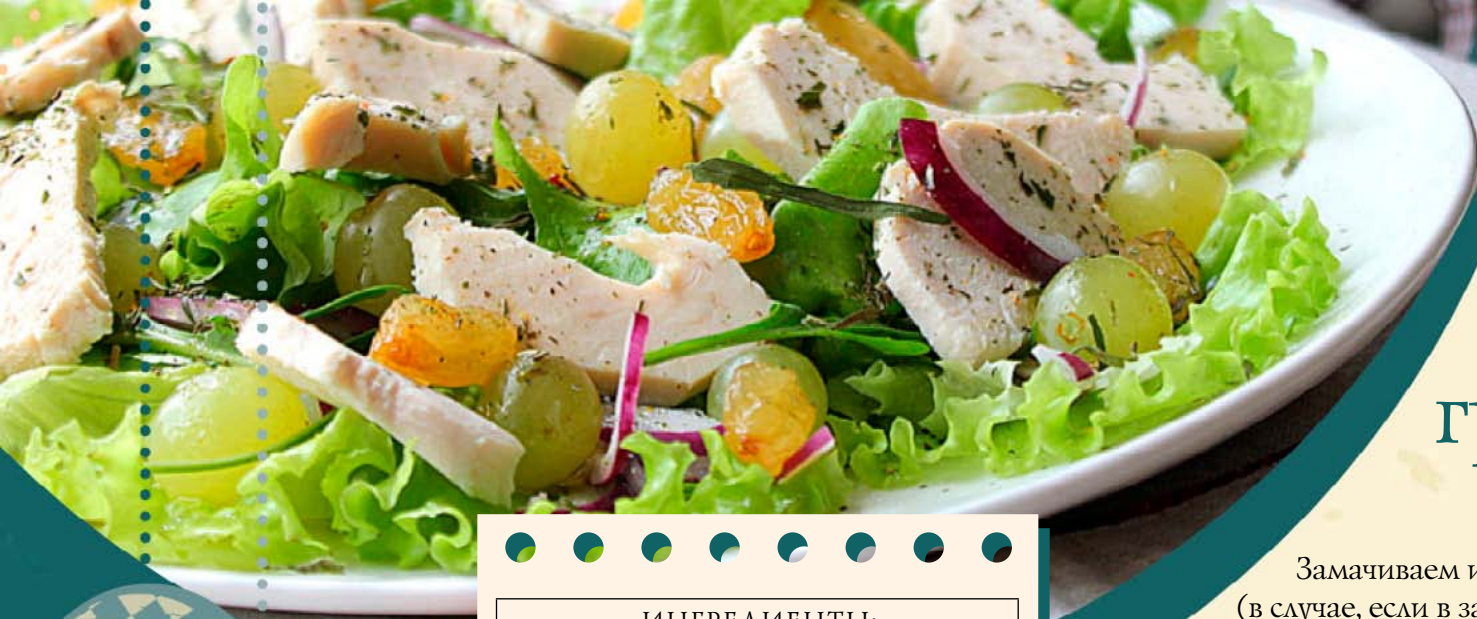
Укроп — 1\2 ст. л. (измельченный)

Петрушка — 1\2 ст. л. (измельченная)

Чеснок — 2 зубчика

Соль — по вкусу





Салат с куриной грудкой

~1~

Замачиваем изюм в роме, коньяке или в простой воде (в случае, если в застолье участвуют дети).

~2~

Выкладываем салатный микс на большую плоскую тарелку. Лук шинкуем тонкими полукольцами и выкладываем на салатный микс. Разрезаем виноградинки пополам. Отварную, жареную или запеченную куриную грудку нарезаем небольшими кусочками и распределяем по салату. Присыпаем изюмом.

~3~

Для заправки тщательно взбалтываем вилкой уксус, масло, по щепотке соли и сахара. Если у вас нет свежего тархуна — добавьте сухой. Или же можно вовсе обойтись без него. При желании присыпаем любимыми специями.

~4~

Поливаем салат заправкой. Проверяем: салатный микс, лук, виноград, курица, изюм, заправка, сухой или свежий тархун, немного травок «Прованс» ...всё! Наш салат готов. Приятного аппетита!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Салат — 1 горсть (большая, салатный микс)
Грудка куриная — 80 г (жареная или запеченная)
Виноград — 80 г (без косточек)
Лук красный — 15 г (половинка маленькой головки)
Изюм — 1 горсть
Ром — 1 ст. л.
Тархун (листки) — 1 ст. л.
Уксус (виноградный) — 1,5 ч. л.
Масло оливковое — 2-3 ст. л. (можно заменить на подсолнечное)
Соль, сахар — по щепотке
Специи — по вкусу (например, «Прованс»)

Закуска из помидоров и сыра

~1~

Отвариваем яйца.
Натираем сыр, добавляем к нему измельченный чеснок.

~2~

Очищаем яйца от скорлупы, откладываем в сторону два желтка. Остальное натираем на терке и отправляем к сыру.

~3~

Добавляем пару щепоток соли и черного перца, измельченную петрушку. Заправляем майонезом и йогуртом, тщательно перемешиваем и пробуем.

~4~

Помидоры нарезаем кружочками, толщиной примерно 7 миллиметров. Слегка солим и перчим.

~5~

Выкладываем на помидоры салат. Можно ложкой, а можно и при помощи кондитерского мешка с фигурной насадкой.

~6~

Присыпаем сверху измельченными вареными желтками.

Можно поменять петрушку на другую зелень, по вкусу.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Сыр твердый — 200 г

Помидор — 5-7 шт.

Яйцо — 4 шт.

Чеснок — 6 зубчиков

Йогурт (натуральный) — 2 ст. л.

Майонез — 2-3 ст. л.

Петрушка — 2 ст. л. (свежая) и листики для украшения

Перец черный — 1 ч. л.

Соль — 1 ч. л.



Закуска «Снежки»

~1~

Измельчаем чеснок. Выкладываем в миску сыр, добавляем орегано, тимьян, чеснок и хорошенько перемешиваем вилкой.

~2~

Измельчаем базилик в ступке или в блендере с оливковым маслом.

~3~

Выкладываем базилик вместе с образовавшимся соком в мисочку, добавляем оливковое масло и перемешиваем. В тарелке перемешиваем сухари (они должны быть белыми) и тертый сыр.

~4~

Влажными руками формируем из сырной смеси небольшие шарики и обваливаем их в этой панировке.

~5~

Берем тарелку, в которой будем подавать закуску, и через ситечко выливаем в него наше ароматное масло. Подаем с подсушенным багетом.



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Фета — 200 г

Чеснок — 2 зубчика

Орегано и тимьян (свежие или сухие) — по 1 ст. л.

Сухари (молотые) — 1 ст. л.

Пармезан — 2 ст. л. (или другой твердый сыр)

Масло оливковое — 50 г

Базилик (свежий) — большая горсть

Багет — для подачи

Шампиньоны с сыром

~1~

Мою шампиньоны и срезаем ножки как можно ближе к шляпкам. Плотненько выкладываем грибы в форму для запекания. В каждую шляпку кладем по маленькому кусочку масла.

~2~

Сыр натираем на мелкой терке, смешиваем с измельченным чесноком и майонезом.

~3~

Фаршируем шампиньоны начинкой.

~4~

Запекаем в духовке до момента, когда сыр расплавится (около 20 минут при температуре 180 градусов).

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Шампиньоны — 450 г

Сыр твердый — 100 г

Чеснок — 3 зубчика

Майонез — 3 ст. л.

Масло сливочное — 20 г





ИНГРЕДИЕНТЫ:

Горбуша (филе) — 400 г

Помидоры черри — 15 шт.

Моцарелла — 50 г

Цукини — 4 шт. (маленькие)

Чеснок — 1 зубчик

Масло оливковое — 2 ст. л.

Соль и черный перец — по вкусу

Базилик сушеный — по вкусу

Базилик — 1 горсть (для подачи)



Стейки из красной рыбы

подробности тут

Автор текста и фото: © Ирина Осипова

Стейки из красной рыбы

~1~

Измельчаем чеснок. Цукини нарезаем небольшими кружками, толщиной примерно в 3-4 миллиметра. Выкладываем в миску. Добавляем к ним 1 столовую ложку оливкового масла и половину подготовленного чеснока, солим, перчим и присыпаем сушеным базиликом. Перемешиваем.



~2~

Моцареллу нарезаем мелким кубиком, выкладываем в миску. Помидорки разрезаем пополам и отправляем к сырным кубикам. Добавляем столовую ложку оливкового масла и оставшийся чеснок, солим, перчим и присыпаем сушеным базиликом. Перемешиваем. Рыбное филе немного присаливаем, солим и перчим по вкусу.

~3~

Теперь подготовим «конверт» — бумагу нарезаем на листы размером примерно 25х25 сантиметров, для удобства сгибаем их по диагонали пополам. На одну половину, поближе к сгибу, начинаем слоями выкладывать все составляющие.



~4~

Сначала выкладываем «подушку» из кружков цукини, потом филе горбуши (при этом подравниваем нижний слой цукини так, чтобы они образовали ровный «бутерброд» — это и красиво, и аккуратно смотрится в готовом виде). Сверху равномерно распределяем помидорно-сырную смесь. Свободным концом бумаги накрываем образовавшуюся «башню» и заворачиваем края полукругом так, как будто лепим вареник.

~5~

Вот и все — полуфабрикат из овощей и рыбы к запеканию готов. Останется только отправить его в нужное время в разогретую до 180 градусов духовку на 20 минут.

~6~

Перед подачей: выкладываем каждый конверт на тарелку. Аккуратно, чтобы не обжечься образовавшимся во время запекания паром, делаем разрез в его середине. Подворачиваем к краям лишнюю бумагу, присыпаем листиками измельченного свежего базилика.





Свиная
вырезка
с соусом
«песто»

подробности тут

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Свинина — 500 г (вырезка)

Бекон — 6 полосок (сырокопченный)

Песто — 3 ст. л.

Автор текста и фото: © Марина Митюшина

Свиная вырезка с соусом «песто»

~1~

Свиную вырезку промываем, обсушиваем и с помощью очень острого ножа аккуратно надрезаем вдоль, формируя прямоугольный мясной пласт.

~2~

Свинину слегка отбиваем, смазываем соусом «песто»

Сворачиваем плотным рулетом.

~3~

Выкладываем на доску полоски бекона слегка внахлест. Сверху располагаем свинину. Заворачиваем в бекон.

Соус «песто» можно приготовить самостоятельно: пробив в блендере 1 пучок свежего зеленого базилика (только листики!), 50 г мелко натертого пармезана, 2 зубчика чеснока, 2 столовых ложки кедровых орешков и 50 мл оливкового масла и посолив по вкусу — такой соус прекрасно хранится в холодильнике неделю).

~4~

В жаропрочную форму помещаем рулет швом вниз. Отправляем запекаться в разогретую до 200 градусов духовку.

~5~

Примерно через полчаса вынимаем из духовки (время запекания зависит от толщины вырезки — она должна быть хорошо прожарена, но ни в коем случае не пересушена!) Если при прокалывании

ножом вытекает розовый сок с кровью, то отправляем в духовку еще на 15 минут. Даем «отдохнуть» 5 минут и нарезаем острым ножом порционно.

Совет: если рулет получается толстым, то лучше его обернуть фольгой, отправить в духовку на 30-40 минут, после чего фольгу развернуть и опять отправить в духовку на 15 минут для того, чтобы бекон сверху подрумянился.



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Индейка (филе) — 1 кг

Лук репчатый — 1 шт.

Бекон — 100 г

Тесто слоеное — 1 лист

Перец сладкий красный — 2 шт.

Масло растительное — 20 мл.

Клюква — 50 г

Соль и черный перец — по вкусу

Желток яичный и масло растительное — для смазывания

Новогодний рулет из индейки

подробности тут

Автор текста: © Елена Горобина
Фото: © Odelinde/ Depositphotos



~1~

Филе индюшки промываем, обсушиваем бумажным полотенцем, разрезаем вдоль длинной части не до конца, чтобы у нас получился кусок в два раза больше по площади, чем был изначально. Разворачиваем. Немного отбиваем мясо молотком (через пищевую пленку, чтобы филе не растрепалось).

~2~

Репчатый лук нарезаем небольшими кубиками и обжариваем до мягкости на растительном масле.

~3~

Сладкие перцы ставим в форму, смазанную растительным маслом (чтобы избежать прилипания перцев к форме и разрыва их), отправляем в очень горячую духовку (250°C). Запекаем до уверенного черного цвета. Аккуратно перекладываем в пакет (очень горячий сок!) и оставляем минут на 5. После этой процедуры кожица с перцов очень легко снимется.

~4~

Перец очищаем теперь уже от семян и нарезаем кубиками. Следом нарезаем и бекон. Добавляем красный сладкий перец, бекон и клюкву в сковороду с жареным луком и готовим в течение 5 минут.



~5~

Филе солим, перчим и заворачиваем в него всю нашу начинку. Если аккуратно это сделать — можно не использовать кулинарную нить и зубочистки. Всю поверхность рулета смазываем растительным маслом.

~5~

Раскатываем лист слоеного теста в пласт толщиной примерно 3–4 мм. Отрезаем от него полоску, чтобы было из чего выдавливать звездочки. Формы для украшения можно использовать те, которые имеются в хозяйстве — любые. Украшайте как вам больше нравится. Заворачиваем в тесто рулет, зашпиливаем края, лишнее подворачиваем под низ. Сверху простой водой приклеиваем звездочки. Всю поверхность смазываем желтком. Если желток густой — добавляем немного водички.

~6~

Форму смазываем растительным маслом, аккуратно перекладываем в нее рулет и отправляем в уже разогретую до 180° С духовку на 50 минут. Если примерно через 20 минут от начала готовки тесто уже начнет сильно подрумяниваться — накройте его фольгой, так рулет не сгорит.



Картофельное пюре

[подробности тут](#)

Автор текста и фото: © Дарья Черненко

Картофельное пюре

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Картофель — 5 шт.
Молоко — 1/3 стакана
Масло сливочное — 3 ст. л.
Белок яичный — 1 шт.
Соль и перец — по вкусу
Сок лимонный — 1 ч. л. на 2 л воды.

~1~

Картофель очищаем, разрезаем на 2-4 части и отвариваем в воде с добавлением уксуса. Клубни следует класть в кипящую воду порциями, чтобы не прекращалось кипение, которое

должно быть ни чрезмерно сильным, ни слабым.

~2~

Варим картофель в течение 15-20 минут. Солим за 5 минут до снятия кастрюли с огня.

~3~

Сливаем воду. Накрываем кастрюлю салфеткой и на 2-3 минуты ставим на очень маленький огонь для того, чтобы подсушить картофель.

~4~

Разминаем картофель толкушкой. Для этих целей нельзя использовать блендер или кухонный комбайн, иначе получится невкусная клейкая масса. В горячее пюре добавляем сливочное масло. Перемешиваем.

Молоко можно заменить на другую жидкость: картофельный отвар, сливки, сметану или воду.

~5~

Вооружаемся миксером и начинаем взбивать пюре. Продолжая взбивать, добавляем молоко. Оно обязательно должно быть горячим — от холодного молока пюре приобретет некрасивый серый цвет.

~6~

Взбиваем пюре не менее 5 минут. На заключительном этапе взбивания можно добавить взбитый белок — это придаст пюре еще большую воздушность.

Совет: для улучшения вкуса в пюре на разных этапах готовки можно вводить добавки. При варке картофеля в воду можно добавить лук, чеснок, лавровый лист, морковь, гвоздику и т.д. При взбивании в пюре можно добавить зеленый лук, укроп, петрушку, обжаренный репчатый лук, шкварки, сыр, мускатный орех, перец, йогурт и т.д. Если нужно получить кремообразное пластичное картофельное пюре, то после добавления в пюре масла можно ввести одно сырое яйцо, после чего сразу быстро вмешать его, чтобы белок не успел свернуться. Приятного аппетита!

Если в пюре добавить взбитый белок, то пюре станет воздушным. А если яйцо целиком, то получится пюре, напоминающее по консистенции нежный крем.



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Рис — 150 г
Лук репчатый — 180 г
Капуста пекинская — 280 г
Морковь — 120 г
Лук зеленый — 30 г
Яйцо куриное — 2 шт.
Соевый соус и растительное масло — по 5 ст. л.
Перец чили — 0.5 шт.
Сахар — 2 щепотки
Соль — по вкусу

Рис с овощами в азиатском стиле

Рис с овощами в азиатском стиле

~1~

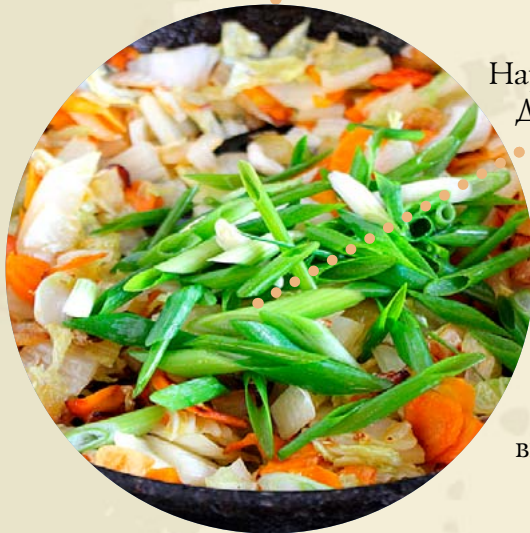
Промываем рис холодной водой. Заливаем водой (на 1 часть риса – 2 части воды), доводим до кипения, солим, закрываем кастрюлю крышкой и убавляем огонь до минимума. Варим до готовности (примерно 10 минут).

~2~

Репчатый лук нарезаем средним кубиком. Морковь тонко шинкуем шайбами или полуслайсами. Перец чили очищаем от семян и измельчаем ножом. Нагреваем сковороду и вливаем 2 столовых ложки растительного масла. Закидываем туда наш лук и жарим, не уменьшая огонь, буквально минуту. Лук только начнет становиться прозрачным и слегка подрумянится. Далее добавляем морковь, перец чили и пассируем овощи еще пару минут, практически до готовности моркови.

~3~

Нарезаем пекинскую капусту. Добавляем ее в сковороду к нашим овощам, доливаем еще ложку растительного масла и жарим еще пару минут. Пока всё жарится, быстро шинкуем перья зеленого лука. Их тоже кидаем в сковороду, тридцать секунд жарим и выключаем.



~4~

Оставляем овощи в сторону. В кружке слегка взбиваем вилкой два яйца с небольшим количеством соли. Сковороду нагреваем, вливаем ложку растительного масла и нашу болтушку. Жарим на небольшом огне с обеих сторон. Переворачиваем, когда верх практически застынет. Берем две вилки и разрываем, раздавливаем нашу яичницу, затем добавляем весь рис, сверху еще ложку масла и всё хорошенько перемешиваем.



~5~

А теперь всё соединяем – перекладываем рис к овощам. Делаем максимальный огонь, добавляем соевый соус, чуть сахара и всё хорошенько перемешиваем. Пробуем и регулируем вкус. Долго жарить не надо, просто прогреваем в течение пары минут.

Подаем, присыпав зеленым луком.



Рождественский кекс

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Масло сливочное — 200 г

Сахар коричневый — 200 г

Мука пшеничная — 250 г

Разрыхлитель теста — 1/4 ч. л.

Яйцо — 4 шт.

Цукаты — 350 г

Ром — 100 мл (или коньяк)

Соль — 1/2 ч. л.

Миндаль — 150 г

Корица и гвоздика — на кончике ножа





Можно использовать смесь светлого, темного изюма, сушеной вишни, клюквы, лимона, апельсина, ананаса и т. д. — на ваш вкус. Если цукаты крупные, то перед началом готовки их нужно нарезать на кусочки размером с изюм.

~1~

Замачиваем цукаты на 3-4 часа в роме или коньяке.

~2~

Если алкоголь не полностью впитался, откидываем цукаты на дуршлаг и даем стечь лишней жидкости. 50 г очищенного миндаля измельчаем в блендере.

~3~

Взбиваем масло и сахар на максимальной скорости миксера до однородной массы. Не переставая взбивать смесь, по одному добавляем яйца.

~4~

Постепенно добавляем в масляно-яичную смесь предварительно просеянную муку и разрыхлитель. Аккуратно перемешиваем (не миксером, а обычной ложкой).

Внимание: масло и яйца должны быть комнатной температуры.

~5~

Цукаты обваливаем в муке. Добавляем в тесто цукаты и измельченный миндаль, перемешиваем.

~6~

Стенки формы для выпечки смазываем маслом и присыпаем мукой. Дно выстилаем бумагой для выпечки. Выкладываем тесто в форму. Цукаты, которые сверху будут «выглядывать», нужно закрыть аккуратно тестом, иначе при выпечке они могут подгореть. Верх разравниваем и раскладываем по поверхности оставшиеся 100 г миндаля.

~7~

Выпекаем кекс при температуре 180 градусов (примерно 1 час 20 минут).

~8~

Перед тем, как вынуть кекс из формы, даем ему полностью остыть. Оборачиваем кекс пищевой пленкой и убираем на хранение в сухое место.

Торт «Санчо Панчо»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Яйца — 6 шт.

Сахар — 1,5 ст. для торта и 6 ст. л. для глазури

Какао — 4 ст. л. для торта и 6 ст. л. для глазури

Сода — 1/3 ч. л.

Сок лимонный (или уксус) — 1/2 ст. л.

Мука — 2 ст.

Ананас консервированный — 1 банка (можно использовать и другие фрукты по вкусу: персики, абрикосы, бананы и т. д.)

Фундук жареный — 1 стакан (или любые другие орехи по вкусу: грецкие, арахис, кешью и т. д.)

Сметана (30%) — 700 г

Молоко — 4 ст. л.

Масло сливочное — 100 г





~1~

Берем форму для выпечки с высокими съемными бортами. Дно выстилаем бумагой для выпечки, бортики смазываем маслом.

~2~

Приготовим корж (основной принцип – все ингредиенты вводятся постепенно и небольшими порциями).

Отделяем белки от желтков. Белки взбиваем при помощи миксера в крепкую пену (до мягких пиков). Продолжая взбивать, постепенно вводим 1 стакан сахара, затем по одному – яичные желтки.

Теперь миксер откладываем и вооружаемся деревянной лопаткой (ложкой) и осторожно вмешиваем в тесто какао (4 ст. л.), муку (постепенно) и соду, погашенную лимонным соком.

~3~

Переливаем тесто в форму для выпечки и ставим в духовку. Выпекаем при температуре 180 градусов до готовности (примерно 40 минут). Готовность проверяем классически – деревянной спичкой. Правильный корж очень легкий и воздушный, по структуре напоминает губку.

~4~

Готовый корж разрезаем на две части. Нижняя должна быть толщиной не более 2 см (это будущая основа торта). Вторую часть нарезаем на кубики (около 3 см).



~5~

Теперь займемся кремом. Он готовится очень просто: взбиваем сметану миксером (минуты 3-4), а затем в нее постепенно вводим сахар (1/2 стакана) и продолжаем взбивать до его растворения. Крем не обязательно должен быть густым.

~6~

Сборка торта Санчо Панчо:
Целый корж выкладываем на блюдо, заливаем кремом и раскладываем на нем часть фруктов и орехов.

Совет: торт мы будем собирать сразу на блюде для подачи. Чтобы крем и глазурь не вымазали края тарелки, защищаем борта кусочками фольги.

Следующий слой будет состоять из кусочков коржа, которые нужно будет обмакнуть в крем.

Из бисквитных кусочков таким образом формируем башню. Каждый слой опять посыпаем орехами и кусочками фруктов.

~7~

Самый последний штрих – глазурь.

Для глазури 6 ст. л. какао смешиваем с 6 ст. л. сахара, 4 ст. л. молока и, непрерывно помешивая, варим на маленьком огне до растворения сахара. Добавляем 100 г сливочного масла (уже размягченного) и сразу выключаем огонь. Поливаем глазурью торт.

Убираем торт на ночь в холодильник.

Можно просто на водяной бане растопить 2 плитки шоколада, добавить немножко молока и быстро полить торт.



подробности тут

Желе из шампанского

ИНГРЕДИЕНТЫ:
Ягоды — 200 г
Шампанское — 200 мл.
Сахар — 70 г
Желатин — 2 ч. л.
Лимон — 1 шт.

Желе из шампанского

~1~

Один небольшой лимон тщательно моем в горячей воде, вытираем. Снимаем цедру. В сотейник наливаем 150 мл воды, всыпаем сахар, добавляем цедру. Доводим смесь до кипения и варим, пока сахар не растворится полностью. Охлаждаем до комнатной температуры. Цедру вынимаем и выбрасываем.

~2~

Можно приготовить пюре с клубникой, вишней, малиной и любыми другими ягодами.

Ягоды моем, удаляем плодоножки. Несколько красивых ягод оставляем, остальные пробиваем блендером в пюре.

~3~

Из очищенного лимона (цедру которого мы использовали в сиропе) выжимаем сок, заливаем им желатин, оставляем на несколько минут для набухания. Подогреваем на водяной бане или в микроволновке (считанные секунды!) до растворения желатина. Вливаем его через ситечко в сироп. Туда же добавляем ягодное пюре и шампанское. Перемешиваем.

~4~

В порционные формочки или бокалы раскладываем отложенные ягоды, заливаем подготовленным сиропом и убираем на несколько часов в холодильник.

Коль мысли черные к тебе придут —
Откупори шампанского бутылку иль
Перечти «Женитьбу Фигаро»...



Действуем по плану!

Меню для влюбленной пары (на 2 человек)

Меню для семьи с детьми (на 3-4 человек)

Меню для большой семьи (5-6 человек)

Меню для большого семейного застолья (7-10 человек)

Меню для встречи гостей (10-15 человек)

Как и с кем вы планируете встречать Новый год? Вдвоем с любимым человеком? Всей семьей за нарядно сервированным столом? Может быть, вы позвали целую толпу друзей и предвкушаете незабываемый вечер? В любом случае, чтобы в праздничную ночь выглядеть на все сто, веселиться до упаду и отлично себя чувствовать, стоит обо всем позаботиться заранее. Следуя нашим рекомендациям, вы закончите подготовку новогоднего пиршества вечером 30 декабря. На 31-е мы оставим лишь самые незначительные дела. Главное же в этот день — не забыть хорошенько выспаться, привести себя в порядок, позвонить и поздравить всех близких.

Итак, выберите меню из предложенного списка. Изучите план действий и рецепты из первой части журнала. Подготовьте необходимый инвентарь и закупите продукты по списку. До Нового года осталось совсем немного времени, обратный отсчет уже пошел! С наступающим!





Меню для влюбленной пары (на 2 человек)

— Слушай,
а когда салат
будет?

— Позже.
А что такое?



— Да, я просто
только салатную
вилку помню.

Меню для влюбленной пары (на 2 человек)

За две недели до праздника:

- ~ готовим **кекс**, заворачиваем его в пищевую пленку и прячем в шкаф
- ~ продумываем наряд, записываемся в салон
- ~ подбираем аксессуары

За неделю до праздника:

- ~ составляем playlist
- ~ покупаем новую скатерть или салфетки

29 декабря

- ~ запекаем **куриную грудку** для салата, убираем ее в холодильник
- ~ делаем **заправку** для салата и ароматное базиликовое **масло** для «снежков»

30 декабря

- ~ готовим **горбушу** с овощами, порционно заворачиваем в пергамент и убираем в холодильник
- ~ делаем «**снежки**»

31 декабря

- ~ высыпаемся и улыбаемся
- ~ на скорую руку собираем салат и сервируем «снежки»
- ~ разогреваем рыбу в духовке или микроволновке
- ~ за 30 секунд до полуночи открываем шампанское!

P. S. Не забыли куда положили рождественский кекс? ;-)



Традиционный
рождественский
кекс

Закуска
«снежки»

Стейки из красной
рыбы, запеченные
с помидорами
и сыром

Салат
с куриной
грудкой

Список покупок

Грудка куриная — 80 г
Горбуша (филе) — 400 г
Яйца — 4 шт.

Масло сливочное — 200 г
Масло оливковое — 80 г

Фета (или другой мягкий сыр) — 200 г
Пармезан — 2 ст. л. (или другой твердый сыр)
Моцарелла — 50 г

Помидоры черри — 15 шт.
Цукини — 4 шт. (маленькие)
Лук красный — одна маленькая головка
Чеснок — 1 головка

Салат (салатный микс) — 1 пучок
Тархун (листки) — 1 веточка
Базилик (свежий) — 2 пучка
Орегано, тимьян, базилик — по пакету
Специи (например, «Прованс») — пакетик
Уксус (виноградный) — 5 мл
Сухари (молотые) — 50 г
Сахар коричневый — 200 г
Мука пшеничная — 250 г
Разрыхлитель теста — пакетик
Багет — для подачи



Цукаты — 350 г
Миндаль — 150 г
Корица и гвоздика — по пакету
Изюм — 10 г

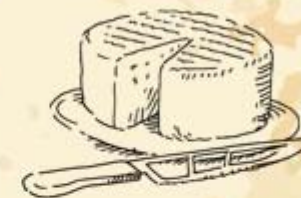
Виноград — 80 г (без косточек)
Ром — 110 мл

Обязательно!

Шампанское
Красивые салфетки и свечи, тарелки и фужеры

Вам также понадобятся:

Пресс для чеснока
Ступка для специй
Противень плоский
Форма для выпечки
прямоугольная (объем — 1-1,5 л)
Миксер





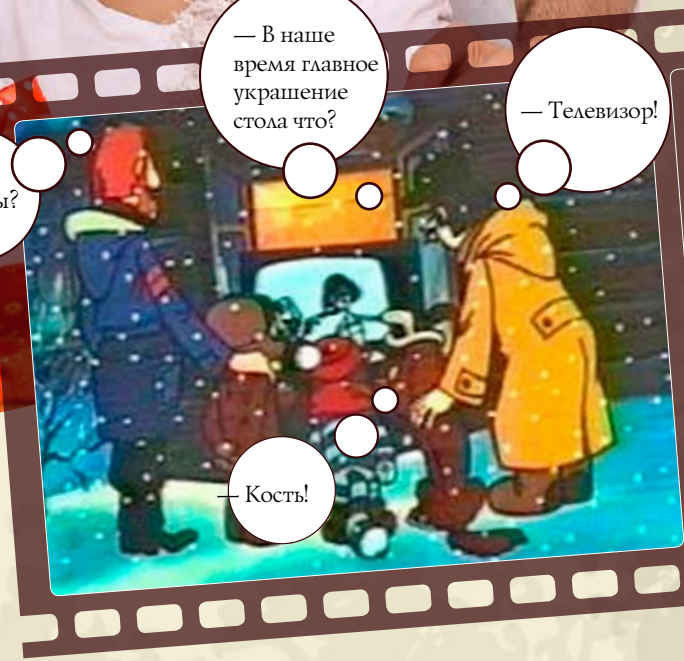
Меню для семьи с детьми (на 3-4 человек)

— Цветы?

— В наше
время главное
украшение
стола что?

— Телевизор!

— Кость!



Меню для семьи с детьми (на 3-4 человек)

За две недели до праздника:

- готовим **кекс**, заворачиваем его в пищевую пленку и прячем в шкаф
- раздаем каждому члену семьи задания — пусть придумают развлечения к Новому году.

За неделю до праздника:

- покупаем новые настольные игры
- продумываем украшения для праздничного стола

29 декабря

- запекаем **куриную грудку** для салата, убираем ее в холодильник
- готовим **начинку для рулета** из индейки
- чистим **картошку для пюре** — в холодной воде она прекрасно полежит до завтра

30 декабря

- готовим **рулет из индейки**, охлаждаем и убираем в холодильник
- отвариваем картошку и разминаем ее в **пюре**
- делаем **сырную начинку** для помидоров

31 декабря

- с утра пораньше идем с детьми на прогулку, чтобы зарядиться новогодним настроением
- собираем салат и сервируем помидоры с сыром
- разогреваем рулет и пюре
- ищем подарки под ёлкой!



Закуска из помидоров и сыра



Традиционный рождественский кекс



Салат с куриной грудкой

Новогодний рулет из индейки и картофельное пюре



x2

Внимание!
Этот знак говорит о том, что количество ингредиентов в рецепте надо умножить на 2

Список покупок

Грудка куриная — 160 г
Индейка (филе) — 1 кг
Бекон — 100 г
Яйца — 9 шт.

Сыр твердый — 200 г
Молоко — 70 мл
Масло сливочное — 250 г
Масло растительное — 20 мл
Йогурт (натуральный) — 50 мл
Масло оливковое — 40 мл

Майонез — 40 мл
Уксус (виноградный) — 5 мл

Помидоры — 5-7 шт.
Картофель — 5 шт.
Чеснок — 1 головка
Перец сладкий красный — 2 шт.
Лук репчатый — 1 шт.
Лук красный — 1 маленькая головка

Петрушка — пучок
Салат (салатный микс) — 2 пучка
Тархун (листки) — 1 веточка
Специи (например, «Прованс») — пакетик



Виноград (без косточек) — 160 г
Лимон — 1 шт.
Изюм — 10 г
Клюква — 50 г
Цукаты — 350 г
Ром (или коньяк) — 110 мл
Миндаль — 150 г
Корица и гвоздика — по пакету



Тесто слоеное — 1 лист
Сахар коричневый — 200 г
Мука пшеничная — 250 г
Разрыхлитель теста — пакетик

Обязательно!

Новые настольные игры
Бенгальские огни



Вам также понадобятся:

Пресс для чеснока
Ступка для специй
Противень плоский
Форма для выпечки прямоугольная (объем — 1-1,5 л)
Миксер
Толкушка для пюре



— Елку посадили,
шампанское
купили. Замерз.



Меню для
большой семьи
(на 5-6 человек)

Меню для большой семьи (на 5-6 человек)

За две недели до праздника:

- ~ готовим **кекс**, заворачиваем его в пищевую пленку и прячем в шкаф
- ~ придумываем игры и развлечения для праздника

За неделю до праздника:

- ~ покупаем новые настольные игры, бенгальские огни, украшения для стола
- ~ засаливаем **красную рыбку** для салата (если вы не планируете купить готовую)

29 декабря

- ~ запекаем **куриную грудку** для салата, убираем ее в холодильник
- ~ чистим **картошку для пюре**, заливаем холодной водой и убираем в холодильник.
- ~ делаем **заправку для салата** и ароматное **базиликовое масло** для «снежков»
- ~ выпекаем **бисквит** для торта
- ~ делаем **полуфабрикат** из свиной вырезки

30 декабря

- ~ отвариваем картошку и разминаем ее в **пюре**
- ~ делаем «**снежки**»
- ~ готовим фаршированные **шампиньоны**, закрываем их пленкой и убираем в холодильник
- ~ запекаем свиную **вырезку**
- ~ делаем **торт** «Санчо Панчо», убираем на холод



Салат
с красной
рыбой и
овощами

Салат
с куриной
грудкой

Свиная вырезка
с соусом «песто» и
картофельное пюре



x2

Внимание!
Этот знак говорит
о том, что количество
ингредиентов в рецепте
надо умножить на 2

Меню для большой семьи (на 5-6 человек)

31 декабря

- собираем салат с курицей
- смешиваем салат с красной рыбкой
- разогреваем пюре и свиную вырезку
- достаем торт и кекс
- включаем веселую музыку!

Happy new year!
Happy new year!
May we all have a vision
now and then
Of a world where every
neighbour is a friend



x2

Закуска
«снежки»



Шампиньоны
с сыром



Традиционный
рождественский
кекс



Торт «Санчо
Панчо»

Внимание!
Этот знак говорит
о том, что количество
ингредиентов в рецепте
надо умножить на 2

x2

Список покупок

Грудка куриная — 240 г
Свинина (вырезка) — 500 г
Бекон (сырокопченный) — 6 полосок
Лосось — 100 г (слабосоленый)

Яйца — 12 шт.
Фета (или другой мягкий сыр) — 400 г
Пармезан (или другой твердый сыр) — 120 г
Молоко — 300 мл
Творог — 100-120 г (зернистый)
Сметана (30%) — 700 г
Масло сливочное — 400 г
Масло оливковое — 100 мл

Шампиньоны — 450 г
Огурец — 120 г
Помидоры черри — 120 г
Картофель — 10 шт.
Лук красный — большая головка
Чеснок — 1 головка
Салат (салатный микс) — 3 пучка
Салат (айсберг) — 100 г
Орегано, тимьян (свежий или сухой) — по пакету
Руккола — 2 пучка
Укроп, петрушка, базилик — по пучку
Тархун (листки) — 1 веточка
Уксус (виноградный) — 15 мл
Песто — 15 мл
Майонез — 40 мл



Сухари — 50 г (молотые)
Багет — 1 шт.
Ананас — 1 банка
Специи (например, «Прованс») — пакетик
Сахар коричневый — 200 г
Сахар — 400 г
Мука пшеничная — 750 г
Разрыхлитель теста — пакетик
Цукаты — 350 г
Ром (или коньяк) — 110 мл
Миндаль — 150 г
Корица и гвоздика — по пакету
Горчица зерновая — 10 г
Мёд — 10 мл
Лимон — 1 шт.
Изюм — 10 г
Какао — 100 г
Сода — щепотка
Фундук (жареный или любые другие орехи по вкусу: грецкие, арахис, кешью и т. д.) — 100 г
Виноград (без косточек) — 240 г



Вам также понадобятся:

Пресс для чеснока
Ступка для специй
Форма для выпечки прямоугольная (объем 1–1,5 л)
Миксер
Толкушка для пюре
Молоток для отбивания мяса
Форма для запекания овальная, большая
Разъемная форма для бисквита, круглая



— Сделай так, чтобы мы все-таки встретили Новый год, а то эти взрослые со своей любовью совсем про него забыли!

Меню для большого семейного застолья (на 7-10 человек)



Меню для большого семейного застолья (на 7-10 человек)

За две недели до праздника:

- ~ готовим кекс, заворачиваем его в пищевую пленку и прячем в шкаф
- ~ придумываем игры и развлечения для праздника

За неделю до праздника:

- ~ покупаем новые настольные игры, бенгальские огни, украшения для стола
- ~ засаливаем красную рыбку для салата (если вы не планируете купить готовую)

29 декабря

- ~ делаем заправку для салата и ароматное базиликовое масло для «снежков»
- ~ отвариваем рис
- ~ запекаем куриную грудку для салата, убираем ее в холодильник
- ~ чистим картошку для пюре, заливаем холодной водой и убираем в холодильник.
- ~ выпекаем бисквит для торта

Внимание!
Этот знак говорит о том, что количество ингредиентов в рецепте надо умножить на 2



Салат с красной рыбой и овощами



Салат с куриной грудкой



Свиная вырезка с соусом «песто» и картофельное пюре



Рис с овощами в азиатском стиле

30 декабря

- ~ делаем полуфабрикат из свиной вырезки
- ~ готовим рис с овощами
- ~ делаем рулет из лаваша, плотно заворачиваем его в пленку и убираем на холод
- ~ отвариваем картошку и разминаем ее в пюре
- ~ делаем «снежки»
- ~ готовим фаршированные шампиньоны, закрываем их пленкой и убираем в холодильник
- ~ запекаем свиную вырезку
- ~ готовим горбушу с овощами, порционно заворачиваем в пергамент и убираем в холодильник
- ~ делаем торт «Санчо Панчо», убираем на холод

31 декабря

- ~ собираем салат с курицей
- ~ смешиваем салат с красной рыбкой
- ~ разогреваем пюре, рис с овощами и свиную вырезку
- ~ разогреваем рыбу в духовке или микроволновке
- ~ достаем торт и кекс
- ~ открываем вино и шампанское!



x3

Закуска
«снежки»



Шампиньоны
с сыром



Традиционный
рождественский
кекс



Рулетики из
лаваша с рыбой



x4

Стейки из
красной рыбы



Торт «Санчо
Панчо»

Внимание!
Этот знак говорит
о том, что количество
ингредиентов в рецепте
надо умножить на 2

x2

Список покупок

Грудка куриная — 240 г
Свинина — 1 кг (вырезка)
Бекон (сырокопченный) — 12 полосок
Лосось (слабосоленый) — 200 г
Горбуша — 1,5 кг (филе)
Сёмга — 200-300 г

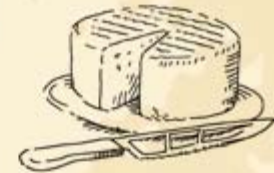


Яйца — 16 шт.
Молоко — 300 мл
Масло сливочное — 400 г
Творог (зернистый) — 200 г
Сметана (30%) — 700 г
Масло оливковое — 200 мл
Сыр творожный — 300 г
Фета (или другой мягкий сыр) — 600 г
Пармезан (или другой твердый сыр) — 240 г
Моцарелла — 200 г

Картофель — 10 шт.
Огурец — 240 г
Капуста пекинская — 560 г
Морковь — 250 г
Лук зеленый — 60 г
Лук красный — большая головка
Лук репчатый — 360 г
Чеснок — 2 головки
Перец чили — 1 шт.
Помидоры черри — 1440 г



Цукини — 16 шт. (маленькие)
Шампиньоны — 450 г
Лимон — 2 шт
Салат — 4 больших пучка
Руккола — 2 больших пучка
Орегано, тимьян, базилик — по пакетику
Укроп, петрушка, базилик — по пучку
Специи (например, «Прованс») — пакетик
Горчица зерновая — 10 г
Уксус (виноградный) — 15 мл
Соевый соус — 25 мл
Майонез — 40 мл
Песто — 15 мл
Мёд — 10 мл



Багет — 1 шт.
Лаваш — 1 шт.
Рис — 300 г
Сахар коричневый — 200 г
Сахар — 400 г
Сухари — 50 г (молотые)
Мука пшеничная — 750 г
Разрыхлитель теста — пакетик
Цукаты — 350 г
Фундук — 100 г
Миндаль — 150 г
Ром (или коньяк) — 110 мл
Корица и гвоздика — по пакетику
Виноград — 240 г (без косточек)
Тархун — 1 веточка


Изюм — 10 г
Какао — 100 г
Сода — щепотка
Ананас — 1 банка

Обязательно!

Много мелких забавных подарков
и призов для участников игр
Бенгальские огни
Красивые салфетки и свечи

Вам также понадобятся:

Пресс для чеснока, ступка для специй
Форма для выпечки прямоугольная (объем – 1-1,5 л)
Миксер
Толкушка для пюре
Молоток для отбивания мяса
Форма для запекания овальная, большая
Разъемная форма для бисквита, круглая



— Ой, как
я очень это
богатство люблю
и уважаю!

Забавные игры для большой компании с детьми



«Наряжаем елку»

Разбиваемся на две команды, засекаем время и украшаем елку мишурой, дождиком и игрушками. Вот только в качестве елки пусть выступает папа... Или дедушка. Да и из мамы преотличная получится елка, вот увидите!

«Лепим снеговика»

Опять же разбиваемся на две команды и лепим снеговиков из пластилина. Не забудьте засечь время. У кого за две минуты получится самый интересный снеговик — тот победил!

«Рисуем снежинки»

С помощью маркера разрисовываем снежинками воздушные шарик. Побеждает тот, чей шарик, во-первых, не лопнет, а во-вторых, единодушно будет признан самым красивым.



«Угадай кто»

Популярная игра в отгадки. На клеем листочке пишем имя знаменитости, приклеиваем на лоб оппоненту. С помощью наводящих вопросов (на которые можно отвечать только «да» или «нет») он должен угадать имя. Проявите фантазию и подключите героев мультиков и сказочных новогодних персонажей.





Меню для встречи гостей (на 10-15 человек)

В пять минут решают
люди иногда,
Не жениться
ни за что и никогда!
Но бывает, что минута
все меняет очень круто!
Все меняет,
раз и навсегда!



Меню для встречи гостей (10-15 человек)

За две недели до праздника:

- готовим **кекс**, заворачиваем его в пищевую пленку и прячем в шкаф
- придумываем игры и развлечения для праздника

За неделю до праздника:

- покупаем новые настольные игры, бенгальские огни, украшения для стола
- засаливаем красную рыбку для салата (если вы не планируете купить готовую)

29 декабря

- делаем заправку для салата и ароматное **базиликовое масло** для «снежков»
- отвариваем **рис**
- запекаем **куриную грудку** для салата, убираем ее в холодильник
- чистим картошку для **пюре**, заливаем холодной водой и убираем в холодильник.
- выпекаем **бисквит** для торта

30 декабря

- делаем полуфабрикат из свиной вырезки
- готовим **рис с овощами**
- делаем **рулет из лаваша**, плотно заворачиваем его в пленку и убираем на холод
- отвариваем картошку и разминаем ее в **пюре**
- делаем «снежки» и сырную начинку для помидоров



x4



x2

Салат с красной рыбой и овощами



x2

Салат с куриной грудкой



x2

Свиная вырезка с соусом «песто» и картофельное пюре



x3

Рис с овощами в азиатском стиле

Внимание!
Этот знак говорит о том, что количество ингредиентов в рецепте надо умножить на 2

x2

30 декабря

- готовим фаршированные шампиньоны, закрываем их пленкой и убираем в холодильник
- запекаем свиную вырезку
- готовим горбушу с овощами, порционно заворачиваем в пергамент и убираем в холодильник
- делаем торт «Санчо Панчо» (не забудьте — выпекаем два коржа), убираем на холод
- готовим желе из шампанского и убираем на балкон

31 декабря

- собираем салат с курицей
- смешиваем салат с красной рыбой и сервируем помидоры с сыром
- разогреваем пюре, рис с овощами и свиную вырезку
- разогреваем рыбу в духовке или микроволновке
- достаем торт и кекс
- к кофе подаем желе из шампанского



Закуска
«снежки»



Шампиньоны
с сыром



Традиционный
рождественский
кекс



Торт
«Санчо
Панчо»



Рулетики из
лаваша с рыбой



Закуска из
помидоров
и сыра



Стейки из
красной рыбы



Желе из
шампанского

Список покупок

Грудка куриная — 350 г
Лосось или сёмга (слабосоленый) — 700 г
Свинина (вырезка) — 1 кг
Бекон (сырокопченный) — 12 полосок
Горбуша (филе) — 1,5 кг



Фета (или другой мягкий сыр) — 600 г
Пармезан (или другой твердый сыр) — 500 г
Молоко — 500 мл
Масло сливочное — 500 г
Масло оливковое — 430 мл
Творог (зернистый) — 200 г
Сметана (30%) — 1,5 л
Сыр творожный — 600 г
Яйца — 27 шт.
Моцарелла — 200 г
Йогурт (натуральный) — 20 мл



Картофель — 6 кг.
Огурцы — 240 г
Помидоры — 1 кг
Помидоры черри — 1440 г
Лук красный — 2 головки
Шампиньоны — 450 г
Цукини — 16 шт.
Лук репчатый — 360 г
Лук зеленый — 60 г
Чеснок — 3 головки
Капуста пекинская — 560 г



Морковь — 250 г
Перец чили — 1 шт.
Салат (айсберг) — 200 г
Руккола — 2 пучка
Салат — 4 пучка
Тархун — 2 веточки
Бasilik, петрушка, укроп — по 2 пучка
Орегано, тимьян, базилик — по пакету
Специи (например, «Прованс») — пакетик
Лимон — 3 шт.
Виноград — 350 г (без косточек)
Ягоды (замороженные) — 1 кг
Уксус (виноградный) — 20 мл
Соевый соус — 25 мл
Песто — 30 мл
Майонез — 50 мл
Горчица зерновая — 10 г
Мёд — 10 мл



Сухари — 50 г (молотые)
Багет — 1 шт.
Лаваш — 2 шт.
Сахар коричневый — 200 г
Сахар — 1,5 кг
Мука пшеничная — 750 г
Разрыхлитель теста — 1 пакетик
Ром (или коньяк) — 110 мл
Корица и гвоздика — по пакету
Фундук — 100 г
Миндаль — 150 г



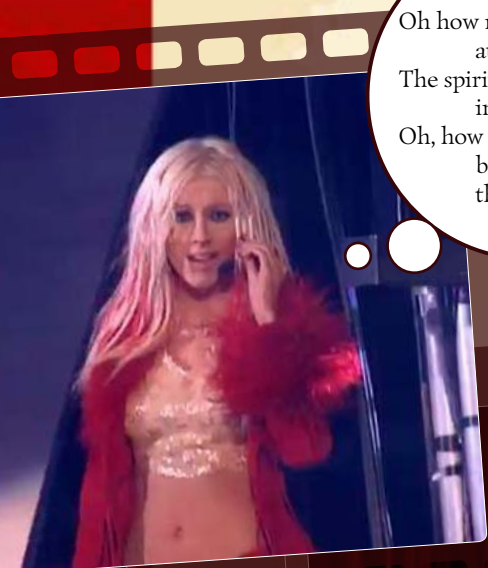
Цукаты — 350 г
Изюм — 30 г
Какао — 100 г
Сода — щепотка
Ананас — 2 банки
Рис — 300 г
Шампанское — 1 литр
Желатин — пакетик

Вам также понадобятся:

Пресс для чеснока
Ступка для специй
Форма для выпечки прямоугольная (объем – 1-1,5 л)
Миксер
Толкушка для пюре
Молоток для отбивания мяса
Форма для запекания овальная, большая
Разъемная форма для бисквита, круглая

Oh how much joy it is
at Christmas time
The spirit of giving is
in our lives, oh
Oh, how much joy it
brings to see
the ones you love

It's Christmas in my heart
When I'm with you
No matter where we are
or what we do



Игры для компании друзей



«Песенный эрудит»

Ведущий задает тему, а каждый участник должен вспомнить и напеть песню на эту тему. Выигрывает тот, кто продержится дольше всех. (Рекомендуем заранее подготовить темы и написать их на листочках).

«Игра в Шляпу»

Заранее нужно подготовить шляпу или красивую коробку, в которую сложить листочки со словами (подходят только существительные). Игроки делятся на пары. Каждая пара должна успеть объяснить друг другу как можно больше слов за определенный промежуток времени.

«Гадания по книге»

В Новый год так интересно заглянуть в будущее! Поэтому в это время так популярны различные гадания. Можно провести сеанс шуточных гаданий прямо за праздничным столом. Для этого нужно выбрать одну книгу и по очереди называть номер страницы и номер строчки. Цитата из книги станет ответом на вопрос (который можно сформулировать сообща).



«Застольный алфавит»

Ведущий называет букву, а все сидящие за столом должны по очереди называть продукты, находящиеся на столе, чьи названия начинаются на эту букву.



журнал

МЕНЮ

недели

Хотите войти в коллектив авторов
журнала?

Пишите: novoe@menunedeli.ru

Обсудить меню и рецепты можно
на нашем [форуме](#).

Над журналом работали:
Дарья Черненко — автор идеи
Татьяна Соловьева — главный
редактор, автор текстов
Анна Блинцова — дизайнер и
верстальщик