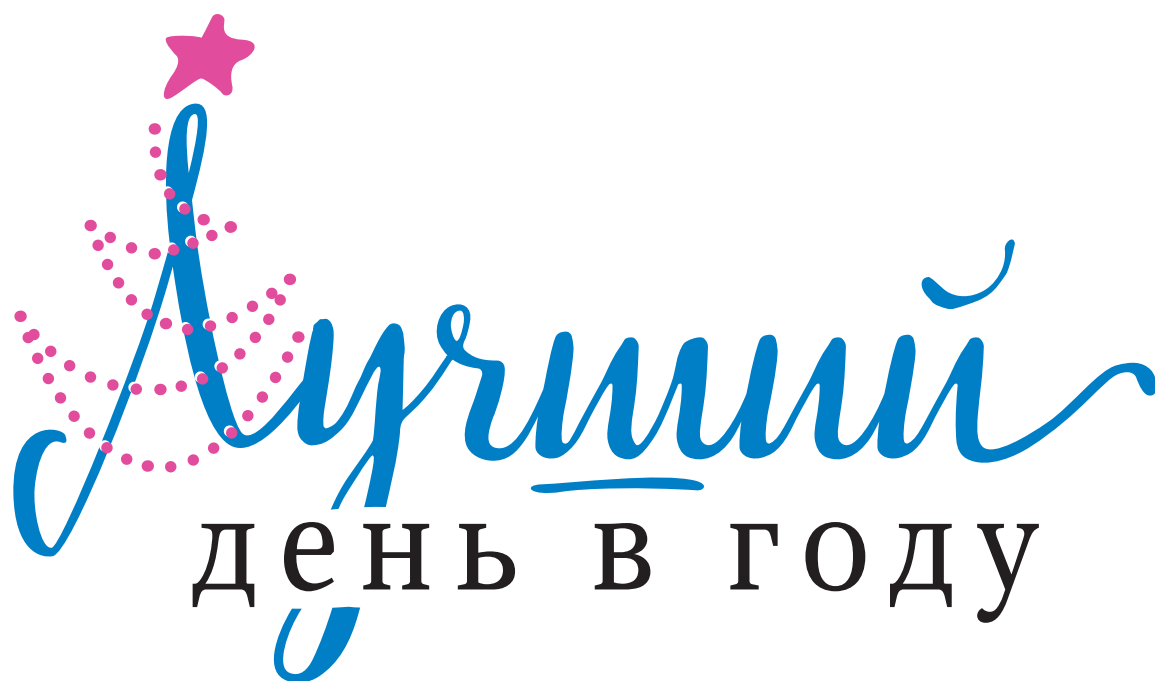


НИКА ГАНИЧ



Лучший
день в году

КНИГА НОВОГОДНИХ РЕЦЕПТОВ,
ИСТОРИЙ, ПОДАРКОВ



Москва
2017

Фото:
Анастасия Зурабова, Анастасия Хабенко, Валентин Чемякин

Фото на обложке
Ирины Атановой

Макет и обложка подготовлены
ООО «Триби Продакшн»



Руководитель проекта	Валентина Чемякина
Редактор	Алла Ковалева
Корректор	Екатерина Клепова
Дизайн макета	Валентин Чемякин
Верстка	Ольга Ершова

Благодарности

Я очень хочу поблагодарить своих друзей, партнеров и просто талантливых людей, которые помогли мне сделать эту книгу. Итак, спасибо и благодарю от всей души:

- Салон цветов и самоцветов «Camelio», флористов салона и лично генерального директора *Ольгу Миронову*
- Антикварную галерею «Бомарше» и лично хозяйку галереи *Алису Помыткину*, а также большое спасибо *Ирине Вдовиной*
- «Дом фарфора» на Ленинском проспекте и лично *Ольгу Суркову*
- Компанию «Williams&Oliver» и лично *Светлану Маханик*
- Декоратора *Светлану Лапину*
- Московский клуб визажистов *Наталии Черкасовой* и лично визажиста *Александрю Захарову*
- Кондитера *Екатерину Черкасову*
- Шеф-повара *Дамира Хайретдинова*

Ганич, Ника.

Г19 Лучший день в году : книга новогодних рецептов, историй, подарков / Ника Ганич. — Москва : Издательство «Э», 2017. — 168 с. : ил. — (Подарочные издания. Кулинария).

ISBN 978-5-699-89293-8

В этой одновременно очень личной и практически ценной книге вы найдете информацию о том, как подготовиться к празднованию Нового года: как украсить жилище, что поставить на праздничный стол, какие подарки можно сделать своими руками и как их упаковать, как составить сценарий вечера, придумать развлечения для гостей и сделать празднование необычным и многое другое. А также шикарные рецепты для новогоднего застолья!

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-89293-8

© Н.Г анич, текст, 2016
© А. Зурабова, фото, 2016
© А. Хабенко, фото, 2016
© В. Чемякин, фото, 2016
© ООО Триби Продакшн, 2016
© Оформление. ООО «Издательство «Э», 2017

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

ПОДАРОЧНЫЕ ИЗДАНИЯ. КУЛИНАРИЯ

Ганич Ника

ЛУЧШИЙ ДЕНЬ В ГОДУ

КНИГА НОВОГОДНИХ РЕЦЕПТОВ, ИСТОРИЙ, ПОДАРОКОВ

Ответственный редактор *Елена Левашева*
Художественный редактор *Елена Мишина*

ООО «Издательство «Э»

123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86.

Өндіруші: «Э» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.
Тел. 8 (495) 411-68-86.

Тауар белгісі: «Э»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.
Тел.: 8 (727) 251-59-89/90/91/92, факс: 8 (727) 251-58-12 вн. 107.

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.
Сертификация туралы ақпарат сайтта Өндіруші «Э»

Оптовая торговля книгами Издательства «Э»:
142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел.: 411-50-74.

По вопросам приобретения книг Издательства «Э» зарубежными оптовыми покупателями обращаться в отдел зарубежных продаж
International Sales: International wholesale customers should contact Foreign Sales Department for their orders.

По вопросам заказа книг корпоративным клиентам, в том числе в специальном оформлении, обращаться по тел.:
+7 (495) 411-68-59, доб. 2261.

Оптовая торговля бумажно-беловыми и канцелярскими товарами для школы и офиса:

142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2,
Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс: +7 (495) 745-28-87 (многоканальный).

Полный ассортимент книг издательства для оптовых покупателей:

В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е. Тел.: (812) 365-46-03/04.

В Нижнем Новгороде: 603094, г. Нижний Новгород, ул. Карпинского, д. 29,
бизнес-парк «Грин Плаза». Тел.: (831) 216-15-91 (92/93/94).

В Ростове-на-Дону: ООО «РДЦ-Ростов», 344023, г. Ростов-на-Дону,
ул. Страны Советов, 44 А. Тел.: (863) 303-62-10.

В Самаре: ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел.: (846) 269-66-70.

В Екатеринбурге: ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а.
Тел.: +7 (343) 272-72-01/02/03/04/05/06/07/08.

В Новосибирске: ООО «РДЦ-Новосибирск», Комбинатский пер., д. 3. Тел.: +7 (383) 289-91-42.

В Киеве: ООО «Форс Украина», г. Киев, пр. Московский, 9 БЦ «Форум». Тел.: +38-044-2909944.

Полный ассортимент продукции Издательства «Э»

можно приобрести в магазинах «Новый книжный» и «Читай-город».
Телефон единой справочной: 8 (800) 444-8-444. Звонок по России бесплатный.

В Санкт-Петербурге: в магазине «Парк Культуры и Чтения БУКВОЕД», Невский пр-т, д. 46.
Тел.: +7(812)601-0-601, www.bookvoed.ru

Розничная продажа книг с доставкой по всему миру. Тел.: +7 (495) 745-89-14.

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Э»

Өндірген мемлекет: Ресей
Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 03.10.2016. Формат 60x84¹/₈.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 19,6.

Тираж экз. Заказ



ISBN 978-5-699-89293-8



В электронном виде книги издательства вы можете
купить на www.litres.ru

ЛитРес:
одна клика до книги



СОДЕРЖАНИЕ:

От автора.....	7
1 глава	9
Новый год — праздник глобальных пустяков	9
Встречаем Новый год в советском стиле	11
Начнем с декора дома и елки	13
Сервировка	13
Предновогодняя неделя	25
Печенье, маффины, кексы: вкусные подарки	27
Имбирное печенье (пряники на елку).....	27
Лимонное печенье «Мадлен» с кокосом.....	29
Капкейки кокосово-лаймовые.....	29
Капкейки апельсиново-шоколадные.....	31
Ромовое печенье.....	32
Медовая коврижка.....	33
Мраморный кекс.....	35
Мини-штоллены (творожные новогодние).....	35
Нежное печенье с лаймовой глазурью и шоколадом.....	36
Ромовая баба, или настоящая французская бриошь к пате.....	39
Шоколадный кекс с грушей.....	41
Пряничный домик.....	42
2 глава	47
Зимние угощения и новогоднее меню	47
Закуски и салаты	49
Русский закусочный салат.....	49
Салат «Сердешный».....	50
Салат из свеклы с черносливом и грецкими орехами.....	51
Салат из чернослива с орехами и чесноком.....	51
Семга малосольная домашняя.....	53
Тосты с семгой малосольные.....	53
Закусочный мусс «Винегрет с балтийской килькой».....	55
Маленькие калитки с картофелем.....	57
Курник.....	58
Оливье с копченой скумбрией.....	61
Заливная рыба.....	63
Рыба под маринадом.....	65
Тарталетки с салатом из печени трески.....	65
Салат «Робин» из шпината, мандаринов и красного лука с маком.....	66

Салат «Узбекистан».....	66
Салат «Уолдорф».....	69
Салат «Мимоза».....	70
Салат «Крабовый».....	70
Паштет из куриной печени с луковым конфитюром и черносливом (к бриоши).....	73
Куриный паштет с коньяком.....	74
Террин из семги и трески с овощами.....	75
<i>Новый год в Коминтерне</i>	76
Главное блюдо праздничного стола	79
Дорада, запеченная с овощами и соусом из икры.....	79
Супрем из цесарки с грибами.....	80
Пельмени «Вятские».....	83
Запеченная свиная шейка с чесноком и морковью.....	85
Кролик, тушеный с медом, черносливом и порто.....	86
Биф бургиньон (говядина по-бургундски).....	89
Утиная грудка с клюквенным соусом.....	90
Легкие голубцы из савойской капусты с курицей.....	93
Бефстроганов с картофельным пюре и соленым огурцом.....	94
Утка, запеченная с яблоками.....	95
Судак, томленный в горшочке.....	99
<i>Детство</i>	100
Гарниры и дипы	105
Картофель, запеченный с розмарином, тимьяном и чесноком.....	105
Моченая брусника к утке, гусю или свиной шейке.....	106
Тыквенное пюре с медом и розмарином.....	106
Абрикосовая горчица к мясу.....	107
Маринованная капуста к мясу.....	107
Картофельный гратен.....	109
3 глава	111
Торты и десерты: новое и хорошо забытое старое	111
Волшебные пироги и торты	111
Английский рождественский кекс.....	113
Брауни.....	115
Брауни по-французски.....	115
Торт «Рококо» (лимонно-кокосовый).....	116
Заварной крем для медовика и «Наполеона».....	117
Торт «Наполеон».....	119
Мягкий шоколадный торт на апельсиновом желе.....	120
Пирог с творогом, шоколадом и грецкими орехами.....	123
Мандариновый торт с творожным кремом.....	125
Морковный торт с кремом.....	127
Медовик.....	129

Торт «Муравейник».....	130
Торт «Ореховый».....	130
Торт «Карамельная кукуруза».....	133
Торт «Праздничный».....	135
Торт «Людмила Сергеевна».....	136
Торт «Птичье молоко».....	138
Рождественское полено с кофе и грильяжем.....	140
<i>Волшебная сахарница и королевская чашка</i>	142
Десерты	146
Шоколадный мусс с бренди.....	146
Бретонский флан с черносливом.....	146
Крем-брюле с кардамоном и имбирем.....	147
Крем «Англез» с яблоками в апельсиново-коньячной карамели.....	147
Апельсиновая панна-котта с клюквенным топингом.....	148
Йогуртовый мусс с ягодами.....	148
Кофейный сабайон.....	151
Разноцветный сабайон.....	151
Крем «Сливки-маскарпоне».....	151
4 глава	153
Новогодние развлечения	153
В новогоднюю ночь...	153
Наливки, морсы, лимонады и компоты	154
«Клюковка» (наливка домашняя длительного приготовления).....	154
«Стелла» (клюквенная наливка быстрого приготовления).....	154
Черносмородиновая наливка мамина.....	155
Хреновуха домашняя.....	155
Яблочный горячий чай с имбирем и коньяком.....	155
Эстонский глинтвейн.....	158
Глёт.....	158
Эгг-ног.....	158
<i>Танец «Май-о-нез»</i>	160
Солянка мясная похмельная.....	163
<i>Перекоп</i>	164
В новогодние каникулы...	166





От автора

Все любят этот праздник — Новый год. Он самый волшебный, самый ожидаемый, самый народный, самый веселый, в общем — самый-самый!

И я очень люблю Новый год! Для меня, как и для миллионов людей, это сказка, волшебство, радость и надежда. Но самое любимое — это подготовка к новогоднему празднику и предвкушение торжества. Мы собираемся за несколько дней до Нового года, и это — праздник с горячительными напитками и легкими закусками. Все выкладывают свои идеи, рецепты, пишется большое меню, планируются рассадка, конкурсы и викторины. Но всех секретов никто до конца не раскрывает, главные сюрпризы будут 31 декабря.

Все зависит от гостей. Если компания своя, то тут не стесняются в придумках, если много новых приглашенных — ведем себя поскромнее, но, уверяю вас, все равно, когда уже за полночь, все гости становятся одной большой теплой компанией. Главное — создать атмосферу праздника! И мы ее создаем.

Я помню, как праздновали Новый год раньше, как это было в моей семье, и мне захотелось поделиться. Эта книга очень личная и в то же время, надеюсь, ценная, практическая, про «самый-самый» праздник. Рассказы и советы сопровождают архивные и современные фото и рисунки. Возможно, кто-то найдет здесь идеи, кто-то — рецепты, кто-то почувствует настроение, но на самом деле, скажу вам честно, пишу эту книгу для внуков, которых у меня еще нет. Очень надеюсь, что они появятся, и неважно, как скоро. Они вырастут совсем в другом мире, и только из книжек они смогут узнать, как мы жили, что ели-пили... Надеюсь, они поймут, что жизнь есть жизнь, в любом строе, в любой стране и в любое время. Надеюсь, они узнают, что никогда не стоит экономить на любви, что есть тысячи недорогих (милые внуки, я всегда была прагматична) способов показать свою любовь, от теплого слова до кусочка теплого пирога. И что Новый год — это самый лучший повод подарить сразу всем близким свою любовь.

Ваша Ника

Instagram - nikaganich

Facebook - www.facebook.com/nika.ganich



КНИГА О ВКУСНОЙ И ЗДОРОВОЙ ПИЩЕ



1 ГЛАВА

Новый год – праздник глобальных пустяков

У человека три самых главных даты в жизни: день рождения, день ухода и Новый год (я так считаю). Конечно, есть свадьба, рождение ребенка, день защиты диплома и много других социальных нужных праздничных дат. Но безусловных – три, и всё тут. С возрастом время летит неумолимо быстро, и хочется его затормозить, ухватить, задержать на мгновение, зафиксировать детали. Думаю, для этого стоит присмотреться к мелочам. Именно мелочи и пустяки создают атмосферу. Пустяки и есть жизнь, именно они поднимают настроение, дарят улыбку, настраивают на позитив. Поэтому моя книга о новогодних пустяках, мелочах и деталях, без которых нет никакого праздника! О пустяках, на которые стоит тратить время, силы и деньги, и тех пустяках, которые можно и пропустить.

В нашей семье вся новогодняя двухнедельная катавасия расписана вперед по дням. Делится она на предновогоднюю неделю, Новый год и новогодние каникулы. У каждого периода есть основная часть и необходимые мелочи. Здесь главный принцип – из всего делаем информационный повод! Я все же около 20 лет

работала на телевидении и, кстати, продолжаю сейчас, и в самом начале карьеры была шеф-редактором службы новостей. Знаю, как создать новость из ничего. А тут столько поводов для празднования и сбора гостей! Мы помним самые лучшие моменты жизни, радостные и счастливые. Срежиссировать их – наша задача, поэтому будем отмечать каждый предпраздничный повод. Создадим из них семейную традицию для нас, наших детей и внуков. Едем за подарками – повод, день украшения елки – повод, день упаковки подарков – повод, день написания новогоднего меню и выбор формата (извините за телесловарь) – повод, день украшения дома – повод, собираемся и пишем сценарий для новогодней ночи – повод. Создаем своеобразный штаб, с кем мы все обсуждаем, и приглашаем друзей на празднование каждого предновогоднего повода. Конечно же, речь идет о домашних посиделках с детьми и близкими, потому что только от нас наши дети примут эту «эстафету», эти традиции как правило жизненного устройства. Правило – весело праздновать Новый год. А для этого надо все грамотно организовать.



Встречаем Новый год в советском стиле

Праздновать Новый год в каком-либо стиле – хорошая идея. Я знаю людей, которые каждый год отмечают по-разному, то есть отмечают одинаково весело, но вся атрибутика, и костюмы, и еда, и даже конкурсы и развлечения – разные. Тут главное – поймать тему: одежде, меню, новогоднему декору задать определенное направление. Но всегда на столе рядом с экзотической едой будут утка-гусь и холодец, а рядом с нами – Дед Мороз по-русски. Давайте начнем со зна-

комых мотивов, а потом, если вам понравится, можно уже самим двигаться по намеченной схеме.

Итак, советский стиль. Уже выросло поколение, которое не знает, как это – жить по-советски, и у них сложились свои представления. Не будем их рушить, а используем. Новый год в советском стиле сегодня переживает второе рождение. Тема всем известна и понятна, будем использовать мифы.





Начнем с декора дома и елки

Вытаскиваем все бабушкины елочные игрушки – космонавтов, факиров, игрушки в виде овощей и украшаем елку. Вдохновляемся старыми фотографиями и открытками. Или делаем игрушки своими руками. Например, мы сделали игрушки из ваты, а можно из бумаги, из папье маше. Бумажные флажки, снежинки на окнах... Эти хендмейдовские идеи в советском стиле отлично вписываются в наш концепт, сегодня время ренессанса. Упаковка подарков тут тоже важна. Чтобы сохранить стилистику, со-

ветую обратиться к первоисточникам – старым открыткам и фотографиям.

Конечно же, это не неделя начиная с понедельника, когда мы начинаем думать про Новый год, закупать подарки, подыскивать новые рецепты, выпытывать у подруг пропорции тортика или десерта и наряжать квартиры и дома. Ну, конечно же, нет. Про подарки для близких, как правило, думаешь заранее и выбираешь их задолго до зимы.

Сервировка

Мы помним, что мелочей не бывает и что детали создают настроение. Без особой новогодней сервировки нет праздничного стола, так что достаем самую нарядную посуду и выставляем ее на стол – это наше полотно. Дальше, под посуду, мне кажется, так проще, подбираем новогодний цветочный декор, то есть делаем новогодние цветочные композиции. Именно цветочные, потому что ничто не придает такую или свежесть

и радость, или, парадность и торжественность, создает необыкновенную атмосферу исключительности момента, как цветы! И не обязательно тут тратить на дорогие букеты, достаточно знать профессиональные приемы и использовать живой подручный материал: мох, шишки, ветки деревьев, еловые ветви, кору и даже ароматные специи, например корицу. И, конечно, не забудьте про свечи, всех размеров и калибров!

