



елена савчук,  
шеф-повар lavkalavka

Мое детство прошло под Киевом в классической еврейской семье: подарки на Новый год обычно я получала в октябре. Как правило, это были какие-то полезные вещи: теплая зимняя куртка (обязательно на вырост!) или пара новых ботинок. Что же до праздничного стола, то на нем всегда были форшмак, кровяная колбаса, которую дедушка готовил собственноручно, и во главе стола — ваза с мандаринами. Пожалуй, мандарины были единственным «классическим» атрибутом Нового года у нас дома. А вот оливье, как ни странно, мы не готовили. Признаться честно, я его впервые попробовала только в студенчестве. Поэтому, уже во времена работы шеф-поваром, когда передо мной поставили задачу приготовить новогоднее блюдо, передающее атмосферу праздника, об оливье я даже не подумала. После нескольких неудачных попыток по созданию того самого короля новогоднего стола ко мне пришла сумасшедшая идея — превратить традиционный оливье в мандаринку! Ведь Новый год это прежде всего мандарины — яркие, сочные, вкусные. Спустя несколько часов экспериментов у меня получилось — так родился оливье в мандариновой глазури с красной икрой, совместивший в себе всех героев праздничного стола: мандарины, икру и, собственно, сам оливье.

**Оливье**

Курица — 1 шт.,  
зеленое яблоко — 200 г,  
огурец свежий — 200 г,  
картофель — 300 г,  
морковь — 300 г,  
сельдерей (стебель) — 200 г,  
фенхель — 1 шт.,  
красная икра — 1 ст. ложка,  
оливковое масло — 60 мл,  
паприка — 20 г,  
соль — 15 г,  
домашний майонез

Оливковое масло смешиваем с солью и паприкой, натираем курицу получившимся пряным маслом и отправляем запекаться в духовку на 1,5 часа при температуре 160 градусов. Картофель и морковь солим, заворачиваем в фольгу и отправляем в духовку на 50 минут. Остывшую курицу и овощи нарезаем кубиками. Зеленые яблоки, огурцы, сельдерей и фенхель также нарезаем кубиками. Перемешиваем все ингредиенты в глубокой салатнице и заправляем домашним майонезом. Украшаем салат красной икрой.

**Продолжение**

для самых отважных:  
сок апельсина — 200 мл,  
сок мандарина — 200 мл,  
желатин — 20 г,  
картофельный крахмал — 20 г,  
сахар — 40 г

Смешиваем сок апельсина и мандарина, прогреваем на медленном огне до 60 градусов, добавляем размоченный желатин и крахмал. Даем получившейся смеси немного загустеть. Готовый салат скатываем в шарики, похожие на мандаринки, и заливаем их желе. Эту процедуру придется повторить несколько раз, пока салат не спрячется под желе окончательно и не станет похожим на мандарин!

**Томленый свиной бок с запеченным луком и жареным картофелем**

На четыре порции:  
свиной живот — 1 кг,  
соль — 50 г,  
лук репчатый — 3 шт.,  
лавровый лист — 2 шт.,  
перец горошек — 2 г,  
чеснок — три зубчика

Подготавливать свинину нужно за два дня до приготовления. Важно правильно выбрать живот — он должен быть около 5 см толщиной, равномерным со всех сторон и состоять из двух одинаковых прослоек мяса с небольшой прослойкой жира. Просоливать в соляном растворе 12 часов. Выдерживать в холодильнике. Очистить луковицы, нарезать перьями одинакового размера, заправить солью и перцем, размять руками, чтобы пустить сок. Достав мясо из раствора, обсушив, нужно запечатать луком со всех сторон, поставить под пресс и выдержать еще 12 часов. Лук откинуть на сито — он понадобится для жареного картофеля. Бок готов к томлению. В кастрюле разместить мясо одним слоем кожей вверх, залить водой в два пальца, добавить специи, накрыть листом пергамента, сделав небольшое отверстие в центре. Под плотно закрытой крышкой готовить четыре-шесть часов, ни в коем случае не доводя до кипения, при необходимости доливая воду. Готовый бок должен таять во рту — шпажка будет входить в него, как в масло. При необходимости увеличить время приготовления, так как оно зависит от качества сырья. По готовности оставить мясо в кастрюле остывать под крышкой. Процедить полученный бульон. Выдержать пару часов под прессом в холодильнике кожей вверх, дабы мясо стало плоским и равномерным. Нарезать небольшими порционными прямоугольниками.

**Пюре из жареного картофеля:**  
картофель очищенный — 400 г,  
маринованный лук  
от свиного маринада,  
свиной бульон,  
масло растительное — 50 г,  
чеснок — один зубчик,  
масло сливочное — 50 г,  
лавровый лист — 2 шт.,  
соль по вкусу

На тефлоновой сковороде жарить картофель, нарезанный брусками, до золотистого цвета. Добавить отжатый лук и продолжать процесс до аппетитного коричневого цвета. На завершающей стадии добавить лавровый лист, мелко рубленый чеснок и сливочное масло, тщательно перемешав. Через несколько минут влить бульон вровень с картофелем. Накрыть крышкой, томить до полного размягчения на медленном огне. Тщательно перемешать. Масса должна иметь почти пюреобразную текстуру. Удалить лавровый лист и размять картофель.

**Запеченный лук:**  
лук репчатый — 4 шт.,  
соль, перец,  
белый бальзамический уксус — по вкусу

Запечь четыре луковицы в кожуре при температуре 180 градусов до полной готовности, предварительно сделав несколько проколов зубочисткой. Остудить при комнатной температуре. При помощи небольших ножниц или овощного ножа сделать п-образный надрез. Аккуратно достать сердцевину лука из кожуры, развернуть, заправить солью, перцем и уксусом по вкусу. Завернуть, запечатать обратно в кожуру и оставить при комнатной температуре.

**Сборка:**  
хрустящий лук — 50 г,  
сливочное масло — 50 г,  
тимьян — две-три веточки,  
чеснок — два зубчика

На среднем огне растопить масло, добавив тимьян и чеснок. Обжарить свинину до золотистой корочки. При этом 90% времени она должна готовиться на коже, для вкусного хруста. Разложить мясо на противень с подготовленными луковицами. Готовить при 180 градусах в течение около пяти минут до температуры 60 градусов в середине стейков. Не более, иначе мясо будет сухим. На одной стороне тарелки положить большую щепотку хрустящего лука (продается), на него целиком луковицу в шелухе. В центр тарелки выкладывать готовый свиной бок, а с другой стороны аккуратно ложку прогретого пюре из жареного картофеля. Подавать к столу без промедлений.



станислав песоцкий,  
шеф-повар  
скандинавской кухни

Мне крупно повезло родиться в последние годы существования СССР. Как и любой ребенок, детство которого выпало на период 1990-х, Нового года я ждал как манны небесной. В памяти не отложилось ничего страшного из того периода, потому что во времена переворотов и «тех» событий еще пешком под стол ходил. Зато хорошо помню всю серьезность подготовки, закупки продуктов за две недели и постоянные разговорчики о Празднике. Холодильник на глазах забивался праздничными блюдами, попробуй только тронь что — все на Новый год. Зато начиная с 1 января мама с бабушкой люто наседали, чтобы мы с братом ели все, да побольше, лишь бы не испортилось. Самым важным в том счастливом детстве было гениальное блюдо под кодовым названием «Максим». Так в семье называли картофельную запеканку а-ля гратен со свиной, луком и, конечно же, большим количеством майонеза и сыра. Получалось дико вкусно. Свинина нарезалась тонкими ломтиками и предварительно мариновалась в течение ночи меж крупных колец лука с солью и перцем — такая гремучая комбинация давала вкус шашлыка. А картофель нарезался кольцами в 4-5 мм, после чего все компоненты выкладывались слоями друг на друга с майонезом и отправлялись в духовку. На завершающей стадии добавлялся тертый сыр, и запах стоял на весь дом. Но мне почему-то больше нравилось его есть именно на второй день. Наверное, блюдо настаивалось, набирая больше вкуса, как борщ. Сегодня мы так готовить не будем, а сделаем более проквашенную версию этих прекрасных вкусов: запеченного картофеля, маринованной свинины и лука.

