



**Happy New  
Year!**

**с НОВЫМ  
ГОДОМ!**

***Британские  
Новогодние Рецепты***

***English Recipe Cards  
for New Year***



## **Откуда взялась идея сделать книгу английских праздничных рецептов на Новый Год?**

В этом году наш партнёр из Великобритании Брюс Роулинг устраивал вечеринку в квартире, в которой он живет в Москве.

Поставив себе задачу угостить гостей блюдами традиционной английской кухни, он приготовил ростбиф, Йоркширские пудинги, печеный картофель, морковку и цветную капусту под сырным соусом.

В завершение ужина для тех, в ком осталось еще немножко места, были поданы яблочный крамбл (пирог с крошкой) и кастард (крем).

В качестве дани уважения местным традициям аперитивами служили водка и тархун.

Мы хотим поделиться с вами этими рецептами – может быть, вы захотите встретить Новый Год по-английски!



## **Про ингредиенты**

В России разделявают мясо не так, как в Англии. Для нашего ростбифа отлично подошел отрез говяжьей вырезки. В Англии рекомендуют использовать мясо на кости — кость добавляет блюду аромата.

Ростбиф в Англии традиционно подают с острой желтой английской горчицей, соусом из хрена и подливкой из собранного мясного сока.

Когда-то к яблочному пирогу подавали настоящий крем кастард, приготовленный из яичных желтков, молока и сахара, но уже давно все привыкли к его искусственному заменителю, изобретенному господином Бёрдом, у жены которого была аллергия на желтки! Он продается в виде порошка, к которому достаточно добавить теплого молока. Все обожают эту смесь, полную добавок, красителей и ароматизаторов, и вряд ли полезную для здоровья!



## **Ростбиф с Йоркширскими пудингами!**

На 6-8 человек понадобится 2.25-2.75 кг. мяса.

Разогрейте духовку до 240°C

Немного смажьте мясо оливковым маслом и сдобрите солью и перцем. Можно подложить под мясо подушку из нарезанного лука, это придаст дополнительный аромат.

Оставьте готовиться 20 минут на той же температуре, затем уменьшите жар до 190° и готовьте 15 минут на каждые 450 гр., чтобы получить розовое мясо. Прибавьте 15 минут, если хотите умеренную прожарку, и 30 минут до полностью прожаренного.

Доведя до нужной степени готовности, выньте из духовки, накройте фольгой и дайте постоять в теплом месте минимум 30 минут, чтобы мясо отдохнуло.



## **Йоркширские пудинги**

Ингредиенты:

75 гр. обычной муки (не «самовосходящей»)

1 яйцо

75 мл. молока

50 мл. воды

соль, перец, мускатный орех.

Метод

Высыпьте муку в чашу для сбивания, добавьте яйцо, и мешайте, постепенно добавляя молоко и воду, стараясь получить как можно более воздушную смесь, насыщенную воздухом.

Нагрейте духовку до 220°C. Разогрейте немного масла в форме. И, когда оно станет по-настоящему горячим, разложите ложкой смесь по углублениям. Смесь должна шипеть от жара.

Выпекайте пока не поднимутся и зарумянятся, на это должно уйти 25–30 минут (как раз пока мясо отдыхает).



## **Печеный картофель**

Помойте и почистите несколько хороших белых картофелин.

Нарежьте их на куски среднего размера (не целые картофелины, но и не слишком мелко).

Кипятите их примерно 5 минут — мы не хотим их сварить, только прогреть и немного размягчить.

После этого слейте воду, закройте крышкой и хорошенько потрясите — это должно создать несколько примятых боков и острых углов, для более хрустящей корочки.

Запекайте в качественном масле до золотисто-коричневого цвета (масла должно быть ровно столько, чтобы обволакивать все картофелины). Наша цель — хрустящая корочка снаружи, мягкая и пушистая сердцевина.



## **Овощи**

Ростбиф обычно подают с традиционными сезонными овощами.

Вот мой список (в порядке предпочтения)

1. Капуста
2. Морковь
3. Цветная капуста (лучше всего в сочетании с простым сырным соусом)
4. Брюссельская капуста
5. Стручковая фасоль

## **Подливка**

Если хотите прибегнуть к маленькой хитрости, просто распустите бульонный кубик в горячей воде и добавьте немного кукурузной муки. Подогрейте для загустения до состояния машинного масла!



## **Яблочный кранбл**

Хорошая новость — яблок можно положить много или мало, по желанию!

Вам понадобятся хорошие, большие твердые яблоки (в Англии мы покупаем специальные яблоки для готовки сорта Bramley). Нам нужна крепкая белая мякоть, которая не растворится от нагревания.

Очистите от кожицы и косточек, нарежьте на тонкие дольки и разложите их в жаростойком блюде. Пересыпайте каждый слой сахаром и немного гвоздикой.

Добавьте немного воды и поставьте в горячую духовку минут на десять, чтобы немного размягчить яблоки

Достаньте из духовки.





## **Для крошеного теста (Крамбл)**

Вам понадобится:

200 гр. обычной муки

100 гр. хорошего сливочного масла

75 гр. сахара (коричневого или белого)

В миске перемешайте масло и муку, чтобы сформировались комочки (для этого хорошо иметь холодные руки, но это не так важно, как иметь теплое сердце!). Посыпьте сахаром и перемешайте.

Распределите тесто по яблокам (желательно около 1–2 см. толщиной). Немного посыпьте сахаром сверху.

Запекайте в духовке до золотистого цвета и хрустящей корочки.



## **Крем (Кастард)**

Есть какой-то сложный рецепт, как это приготовить – поищите в интернете!!

Баночный готовится быстро и получается вкусно. Надеюсь, что вы подберете ему русскую замену.

Может, мне стоит присмотреться и организовать концессию для импорта его в Россию.



Надеемся, что вам понравились эти рецепты,  
и вы будете думать о деловом партнере из Англии,  
когда будете их есть.

Желаем вам очень счастливого, процветающего и  
мирного Нового Года!





А за рецептами стратегических, инновационных и корпоративных сессий обращайтесь к нам, поможем!

С наступающими праздниками.

Команда IMPER Group,

Консалтинговая компания Имидж персонал

т.+7 495 5006069

[www.personalimage.ru](http://www.personalimage.ru)

[www.gotraining.ru](http://www.gotraining.ru)