

С Новым  
годом!

#инстакулинария





Андрей Тульский


# С Новым годом!

Любимые рецепты  
для главного  
праздника

ХЛЕБ\*СОЛЬ

Москва  
2021





Посвящается  
всем друзьям, потому  
что без них не бывает  
праздника!

# Содержание

От автора..... 9

## ГЛАВА № 1

### *Холодные и горячие закуски*

Заливное мясо с клюквой.....22

Ассорти закусок.....25

Трюфели с голубым сыром.....25

Трюфели с козьим сыром.....25

Рулетики из баклажанов.....26

Закуски «Парус» со шпротами  
и перепелиным яйцом.....27

Террин с фисташками  
и клюквой.....30

Крокеты с сыром, картофелем  
и грибами.....34

Домашний куриный  
паштет.....38

Драники с семгой и авокадо,  
оладьи с красной икрой.....41

## ГЛАВА № 2

### *Салаты*

«Зимнее море» с кальмарами,  
семгой, красной икрой  
и домашним майонезом.....50

Салат с креветками,  
ананасами и манго.....55

Гранатовый браслет.....56

Салат «Вальдорф» с курицей,  
яблоком и виноградом.....59

Мясной салат с ростбифом,  
индейкой и крутонами.....60

Легкий салат с авокадо,  
зелеными яблоками  
и кунжутной заправкой.....64

Салат «Рождественский венок»  
с копченым лососем, огурцом  
и редисом.....67

Салат с печеными яблоками,  
свеклой и сыром фета.....68

## ГЛАВА № 3

### *Несладкая выпечка*

Домашние пироги  
с картошкой и рыбой.....74

Профитроли с начинкой.....79

Тарт с помидорами и тунцом.....80

Тарт с брокколи, рикоттой  
и кедровыми орешками.....83

Чесночные узелки.....86

## ГЛАВА № 4

### *Птица и мясо*

Гусь, запеченный с яблоками.....92

Утка с апельсиновым соусом.....96

Жареный цыпленок табака  
с итальянским соусом.....101

Куриная запеканка.....105

Индейка  
с картофельной начинкой  
и облепиховым соусом.....106

Свинные шашлычки с киви в духовке .....	110
Домашние пельмени .....	114
Свиной рулет с яблочной начинкой и клюквенным соусом .....	117
Сирлойн-стейк с оливками и помидорами .....	119

#### ГЛАВА № 5

### *Рыба и гарниры*

Сибас, запеченный в соляной шубе.....	126
Лосось, запеченный под сметанным соусом с овощами.....	129
Гриль-скумбрия с цитрусами, булгуром и песто .....	130
Горячий салат с картофелем, беконом и фасолью.....	133
Овощи на противне с кукурузой ...	135
Картофель с сыром «Домино».....	136
Запеченная тыква с чечевицей и луком .....	139

#### ГЛАВА № 6

### *Сладкая выпечка*

Рождественский имбирный кекс .....	144
Самый яблочный кекс.....	147
Рождественские крендели .....	151
Бриошь-плетенка .....	155
Большое печенье с трещинками...	156
Шоколадные «улитки» с изюмом .....	159

#### ГЛАВА № 7

### *Торты*

Торт «Три вкуса» с тремя разными коржами.....	166
Торт-желе с мандаринами .....	170
Морковный торт.....	174
Торт «Праздник» с вяленой клюквой и орехами.....	179
Торт «Муравейник» .....	180
«Мамин торт» из пряников.....	183







# От автора

**В** ТЕКСТЕ «ОТ АВТОРА», КАК ПРАВИЛО, ПИШЕТСЯ ЧТО-НИБУДЬ ВОЗДУШНОЕ И МИЛОЕ. У МЕНЯ ТАК ВЯРД ЛИ ПОЛУЧИТСЯ, ПОЭТОМУ РАССКАЖУ ВАМ, КАК ВООБЩЕ СНИМАЛАСЬ ЭТА КНИГА, ПОЗОВУ ЗА КУЛИСЫ ПРОЦЕССА И ОТВЕЧУ НА САМЫЕ ЧАСТЫЕ ВОПРОСЫ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮ В ИНСТАГРАМЕ ПО ПОВОДУ РЕЦЕПТОВ.

**НАЧНЕМ С ВОПРОСА № 1.** Как я придумываю рецепты и откуда их беру? Сделать книгу — это как написать диплом. В прямом смысле заваливаю себя литературой, читаю, готовлю и снова читаю с карандашом. В ход идет все: зарубежные и наши журналы за много лет, книги, источники из интернета, которым можно доверять. Штудирую семейные тетради по кулинарии, расспрашиваю по сложным вопросам знакомых поваров и технологов. А иногда случается и совсем интересно, как с рецептом домашнего шашлыка. Саму историю я расскажу на странице 110, а вот чтобы узнать состав идеальной приправы, пришлось найти на рынке особенного человека, подмигнуть ему, что я пришел от «своих», и в момент его колдовства за прилавком быстро записать в блокнот все одиннадцать трав и специй. Причем некоторых по пол-ложки, а каких-то — по одной или с горкой. Будьте уверены, ни в каком магазине такого не купить!

**ВОПРОС № 2** знаком всем фотографам и приводит в недоумение НЕфотографов. Новогодние книги снимаются летом — вот такой секрет. Сунешься в любой магазин, а там ни снежинки, ни шишечки! Звоню, чтобы купить живую елку, а мне хихикают в трубку и вежливо предлагают приезжать зимой. Но одна елка нашлась! Это была любовь с первого взгляда! Прямо в питомнике мне ее из земли пересадили в гигантский горшок. Вы ее увидите на страницах 16, 44, 185. Ну до чего пушистая, до чего ровная, что идеи для съемок стали бить фонтаном! И радуется, что губить дерево не пришлось — растет оно теперь на даче на память об июльских «новогодних» съемках.

Обложка требовала какого-то большого и по-настоящему праздничного блюда, поэтому отправился к фермерам выбирать гуся. Долго советовался насчет жирности, смотрел, чтобы крылья и лапы были аккуратными... Вообще, у меня в семье нет традиции готовить птиц, кроме курицы, но сейчас все будет по-другому. Да, это процесс не быстрый, но ради праздника оно того стоит. Какие это вкусы, какие это эмоции! А утка с ее темным благородным мясом, а индейка с нежнейшим филе! Все это можно и нужно готовить, а я с радостью расскажу как.

Никто не будет спорить, что Новый год — это прежде всего традиции. Я однажды проверял эту истину и пробовал отмечать праздник в теплых краях. Без снега — совсем не то настроение. Поэтому блюда здесь в основном знакомые, проверенные и любимые, но будут обязательно и такие, чтобы удивить гостей.

Моя книга и для вкуса, и для настроения, поэтому здесь очень много фотографий и историй, через которые поделюсь с вами волшебной атмосферой нашей зимы, радостью отмечать этот праздник с семьей и друзьями. А если хоть капля уюта и ностальгии со страниц передастся вам — значит, все не зря! Значит, я правильно верил, что для фотографа-кулинара сделать книгу про Новый год — как для актера сыграть у Тарантино! Тут есть где размахнуться, есть где снять крупно и сочно, а где неделями готовиться ради одного кадра!

Про волшебное 31-е декабря хочу сказать вот что. Каждый год я искал в этот день какие-нибудь приключения, решал, где отмечать, с кем, как далеко уехать, но теперь так хочется поделиться всем, наверное, знакомым открытием — лучше всего отмечать его дома и в кругу семьи! А эта книга пусть поможет именно семейный стол сделать вкусным, что аж пальчики оближешь! Ну а полистать фотографии — на вечер под мерцание гирлянд и под музыку, от которой вы счастливы.



# Благодарность друзьям



Спасибо Полине Брусницыной за флористическое оформление, от которого захватывает дух! И за то, что именно с твоей помощью мы можем делать по-настоящему масштабные съемки. А еще обложка этой книги была снята в интерьере цветочного бюро Полины, которое сейчас работает в Екатеринбурге (@leoandrose.ru).



Благодарю Юру Мухина за помощь в подготовке этой книги, начиная от доставки елки, изготовления ретро-гирлянд, предоставления огромного количества уникального реквизита до проведения съемок и личного появления в кадре, особенно в разделе про мясо.



Спасибо Маше Муртазиной за главное сокровище этой книги — коллекцию винтажных елочных игрушек из разных уголков мира! Именно они добавляют праздника практически на всех фотографиях.



Благодарю Катю Клопову за участие во многих съемках, начиная с первой книги, в качестве самой фотогеничной kinfolk-модели. В моем инстаграме она оживляет и делает уютнее своим присутствием многие кадры.



Спасибо моим подругам — Кате Дудиной и Алене Фроловой за то, что всегда рядом, всегда верите в меня, участвуете в съемках и творческих проектах на некоммерческой основе, но за идею!



Благодарю Марину Мухину за огромную помощь с текстилем! Я уже не могу представить ни одну съемку без ее салфеток, скатертей, фартуков, прихваток, бантов и много другого! Именно ее изделия любой кадр делают душевнее.



Благодарю Ларису Васину за то, что моя мама, за помощь добрым советом и поддержкой в моем фотографическом деле с самого начала. И за рецепт самого лучшего в мире торта, который я мечтал включить в книгу, а сейчас это получилось, и даже название подобралось родное — «Мамин торт».



Спасибо крольчихе Фуди за то, что она стала изюминкой этой книги. Она любые кадры делает веселее и милее, а новогодние — тем более. А еще она прирожденная модель, позирует сначала капризно, но обязательно выдает хотя бы несколько секунд, когда она — как герой из мультлика.



