



**Салат оливье**  
 Легендарный салат, не имеющий никакого отношения к французской кухне. Вариант изысканный и наименее калорийный – с отварным мясом и йогуртом; вариант советский – с отварной колбасой и майонезом. Необходимые продукты: отварное мясо (говядина) или колбаса, картофель, солёные огурцы, яйцо, морковь, зелёный горошек, майонез или сметана.



**Торт «Наполеон»**  
 Одно из самых вкусных лакомств нашего детства, торт, который тает во рту. Наверное, нельзя назвать рецепт чисто советским, но мамы и бабушки часто готовили его на праздники, в том числе на Новый год. Основной принцип приготовления: выпекается около 10 тонких коржей из слоёного теста, которые промазываются масляным кремом.



**Холодец**  
 Любимая закуска многих россиян. За пару суток до 31 декабря его варили в большом количестве и разливали по формочкам. Не менее легендарный собрат – заливная рыба. Основной принцип приготовления: вкусный холодец получается из рульки. Мясо замачивается на ночь, затем варится около пяти часов и охлаждается.



*Что готовили советские граждане на Новый год? То, что удавалось достать, разумеется.*

# ЗАСТОЛЬЕ В СТИЛЕ СССР



**Фаршированная курица**  
 Пожалуй, самое приближённое к европейской и американской кухне новогоднее советское блюдо. Курица была наиболее доступна, а потому часто использовалась для приготовления праздничных блюд. Общий принцип приготовления: тушка курицы начиняется смесью гречки или риса с луком и специями и запекается около 40 минут.



*Пожалуй, советскую кухню можно выделить в отдельное направление кулинарии в целом.*

**Торт «Графские развалины»**  
 Жирный и калорийный, но невероятно вкусный и нежный – этот десерт многие пекут на праздники. Общай принцип: тушты выпекаются в маленькие бёзе, раскладываются на блюде, пустоты между ними заполняются грецкими орехами и черносливом, между ними и заполняются масляным кремом (он сохраняет воздушную структуру бёзе), затем горка заливается масляным кремом.

