



Улыбнёмся...

- Дорогой, что тебе сегодня приготовить на ужин?
- Устриц в нормандском соусе.
- Ну, пельмени так пельмени...



Рождественские блюда народов мира

Рождество Христово - это один из главных праздников христианского мира (православных и католиков). Праздник радостный, светлый, с рождественской ёлкой, подарками, народными гуляньями, хороводами и карнавалом, торжественными богослужениями в церквях и храмах. Это торжество с глубокими корнями и традициями, интересными обычаями, атрибутами и особенностями, присущими только этому празднику.

Мы предоставляем вам меню разных стран мира, которые стали традиционными блюдами в праздник Рождества Христова.

Россия: сочиво, съты, утка или гусь с яблоками.

Украина: капуста, борщ без мяса, узвар.

Бельгия: телячья колбаса с трюфелями, мясо вепря, традиционный торт, вино.

Великобритания: индейка под соусом из крыжовника, рождественский пудинг и бренди.

Венгрия: тонкая облатка, намазанная мёдом и подаваемая с чесноком.

Германия: жареный гусь.

Греция: индейка в вине.

Дания: утка или гусь, фаршированные фруктами, рисовый пудинг посыпанный корицей.

Ирландия: индейка или окорок.

Испания: жареный барашек, моллюски, индейка, молочный поросёнок, херес.

Италия: паровая треска или окунь с белым вином.

Люксембург: кровавая колбаса, яблоки, местное игристое вино.

Нидерланды: кролик, оленина или дичь.

Португалия: баккалао, очень сладкий портвейн.

Словакия: капуста и карп с картофельным салатом, тонкая облатка с мёдом и чесноком.

Финляндия: окорок, морковная, брюквенная или картофельная запеканка, булочки из слоёного теста со сливовым вареньем, зелёный горошек, брусника, клюква.

Франция: устрицы, паштет из гусяной печени, индейка в белом вине, шампанское и сыры.

Для маленьких приверед

Банановые оладьи на кефире

Бананы - 3 шт., кефир - 1 ст., яйцо - 2 шт., мука пшеничная - ½ ст., сахар - 1 ч. л., сода гашёная - 1/2 ч. л., соль - по вкусу.

Бананы размять, добавить яйца, кефир, соду, сахар, соль и муку. Перемешать и выпекать оладьи как обычно на смазанной маслом сковороде. Оладьи подать к столу со сметаной или вареньем.



Советы

❖ Для улучшения вкусовых качеств тушёного мяса, кроме перца и лаврового листа, можно использовать и корицу, гвоздику, тмин, кориандр, бадьян, майоран, а также сухое виноградное вино, пиво, квас, овощные и фруктовые маринады.

❖ Если оливковое или подсолнечное масло стало мутным или у него появился неприятный запах, нужно положить в масло поваренную соль из расчёта на 1 литр масла 1 чайную ложку соли. Через 3 дня масло нужно перелить в другой сосуд, а на дне первого останется мутный осадок с солью.

❖ Сушёные грибы хорошо подержать несколько часов в подсоленном молоке, тогда грибы станут как свежие.

❖ Творог может оказаться сырым. Сырой творог заверните в марлю или салфетку, положите на дощечку, придавив грузом. Лишняя жидкость вытечет.

❖ Кожица с яблок легко снимается, если их на 2-3 секунды опустить в кипящую воду.

❖ Если цедру с лимона, апельсина, мандарина приходится снимать вручную, то это нужно делать с помощью тёрки.

Готовимся к Рождеству!

С 6 на 7 января православные отмечают Рождество Христово. Это один из самых важных и светлых праздников в православии. Праздничную трапезу начинали с кулебяки или сочива, которое готовилось из сваренных зерновых, обычно риса или пшеницы. Для сытности (отсюда и название сочиво - «сытный») добавляли изюм, орехи, мак и обязательно подслащали его мёдом. Нижеприведённые блюда являются обязательными в Сочельник.

Кутья

Отварить пшеницу, и потом смешать её с орехами, маком и мёдом.



Рыба печёная (варёная)

Готовится на стол потому, что в данный вечер ещё запрещено есть мясо из-за Рождественского поста. Приготовить рыбу не составит труда, к тому же это ещё полезно и вкусно. Чтобы добавить нотку новизны в блюдо, можно приготовить его не по привычному ежегодному рецепту. Для заядлых консерваторов можем предло-



жить только добавление в рыбу сока лимона или петрушки. Это не разрушит традицию, но блюдо наверняка станет ароматнее и вкуснее. Главное - не добавлять в рыбу масла и продуктов животного происхождения, так как все блюда должны быть постными.

Не менее важным на столе в Сочельник является **взвар**. Это компот из сухофруктов и ягод. А дополнительный вкус добавит корица.



Следующее блюдо готовится исключительно от предпочтений хозяйки дома. Речь идёт о **тушёной капусте**. Многие хозяйки готовят её с грибами.



Утка в персиках

1 утка среднего размера, 10 зрелых персиков, 2 ст. сухого красного виноградного вина, 3 ст. л. маргарина или сливочного масла, лимонный сок, 2-3 гвоздики, 7-8 горошин перца, корица, 1 ст. л. крахмала, соль, перец, сахар.

Утку вымыть, просушить, сбрызнуть лимонным соком и натереть приправленными специями, а также солью. Жир растопить. Приготовленную утку выложить на противень и запекать примерно 40-45 минут, поливая



растопленным жиром и несколькими ложками воды, а потом — образовавшимся соусом. Персики ошпарить кипятком и снять с них кожицу, затем положить в небольшую мисочку, залить вином и осторожно размешать. Отставить на полчаса. Когда утка слегка поджарится, обложить её персиками и полить вином, оставив 3 столовые ложки для приготовления соуса. Запекать примерно 20 минут, поливая утку образовавшимся соком.

Картофельный крахмал развести оставшимся вином. Готовую утку выложить на блюдо, обложить персиками, а соус перелить в маленькую кастрюлю, приправить по вкусу и добавить картофельный крахмал. Подогревать, постоянно помешивая, на слабом огне до тех пор, пока соус не загустеет. Полить соусом утку. Лучше всего подавать с рассыпчатой рисовой кашей (можно сварить её в воде с добавлением лимонного сока - тогда она будет снежно-белая) или кашей кускус.

Куриные котлеты с зеленью

Филе куриное - 1 шт., укроп, петрушка - по вкусу, яйца куриные - 1 шт., сметана - 1 ст. л.

Это самые быстрые котлеты: для них даже не нужно прокручивать фарш! Куриное филе очистить от плёнок, разрезать вдоль на 4-5 полосок, а затем поперёк на кусочки толщиной 4 мм. Переложить в миску для смешивания. Зелень мелко порубить и добавить к мясу. Туда же разбить



одно яйцо и положить сметану. Всё перемешать, посолить, поперчить. На разогретую сковородку налить растительное масло. Ложкой выложить котлеты и немного «приплюснуть». Через 3-4 минуты перевернуть и обжаривать с другой стороны до золотистого цвета. Выложить котлеты на бумажное полотенце, чтобы впитался лишний жир.

Баклажаны с курицей по-корейски

2 крупных баклажана, 200 г куриного филе, 2 ст. ложки соевого соуса, 6 ст. ложек оливкового масла, соль, молотый красный перец чили - по вкусу.



Баклажаны порезать толстой соломкой и удалить горечь. Промыть кипятком, так как баклажаны должны стать упругими. Лишнюю воду отжать руками. Филе нарезать соломкой. В высокую сковороду налить оливковое масло, разогреть и обжарить сначала филе, потом добавить баклажаны и жарить на большом огне, всё время помешивая, 10 минут. В конце жарки добавить соевый соус и перец. Остудить, подавать в холодном виде.

Рулетки из баклажанов с творогом и чесноком

Баклажаны - 2 шт., творог - 200 г, сметана - 1 ст. л., чеснок - 1 доль-

ка, петрушка, укроп, соль - по вкусу, растительное масло - для жарки.

Баклажаны помыть, нарезать вдоль ломтиками шириной 3-5 мм. Посолить и оставить на несколько минут, пока готовится начинка. Творог размять со сметаной, нарезанной зеленью и тёртым чесноком, посолить. Разогреть сковороду с растительным маслом, обжарить баклажаны с двух сторон до золотистого цвета. На готовые баклажаны выложить творожную смесь, свернуть рулетиками. Подавать, украсив свежей зеленью.



Мясные тефтели с рисом под молочным соусом

Фарш смешанный (свинина и курица) - 600 г, рис отварной - 1 ст., яйца - 1 шт., мука для панировки, масло растительное для жаренья, соль, перец чёрный молотый - по вкусу, лук репчатый - 1,5 небольшой луковицы.

Для соуса: масло сливочное - 50 г, мука - 1 ст. л., молоко - 1,5 ст., соль, перец чёрный молотый, зелень петрушки и укропа - 2 ст. л. рубленой, кусочек красного перца (не обязательно).



Мелко порезать лук и обжарить на 1 ст. ложке растительного масла. Фарш смешать с рисом, яйцом и обжаренным луком. Посолить и поперчить. Хорошо перемешать. Из фарша сформировать шарики-тефтели. Обвалять их в муке. Обжарить мясные тефтели с рисом на растительном масле и сложить в небольшую кастрюльку.

Для соуса растопить на сковороде масло, добавить муку и слегка обжарить. Постепенно, мешая, развести молоком, посолить, поперчить и тушить до нужной густоты. Добавить зелень и порезанный мелкими кубиками перец.

Мясные тефтели с рисом залить молочным соусом. Потушить 5-7 минут. К мясным тефтелям с рисом на гарнир очень подходят тушёные овощи.

Печенье с маком и вареньем

1 яйцо, 225 г сливочного масла, 2/3 ст. сахара, 1/3 ст. мака, 2 ст. муки, варенье.

Мягкое масло смешать с маком и сахаром, добавить яйцо, хорошенько перемешать и всыпать муку. Тесто завернуть в пищевую плёнку и положить в холодильник на 30 минут. После этого разделить его на две части, одну пальцами распределить по дну смазанной маслом формы, выложить варенье и накрыть второй частью теста, предварительно раскатав



его в пласт, равный диаметру вашей формы. Выпекать при 180 градусах до золотистого цвета минут 40-50. Остудить и только после этого нарезать на порции.

Доброго вам Рождества!