



Улыбнёмся...

- Слышь, Петрович, ты не в курсе, когда у нас пост заканчивается?
- Неа, не знаю, а зачем тебе?
- Ну, чтобы можно было спокойно мясо есть.
- А ты его не ешь, что ли?
- Ем, конечно, но как-то неспокойно...



Рождественские блюда народов мира

- ❖ В России: сочиво, сыть, утка или гусь с яблоками;
- ❖ в Бельгии: телячья колбаса с трюфелями, мясо вепря, традиционный торт, вино;
- ❖ в Великобритании: индейка под соусом из крыжовника, рождественский пудинг и бренди;
- ❖ в Венгрии: тонкая облатка, намазанная мёдом и подаваемая с чесноком;
- ❖ в Германии: жареный гусь, картофельный салат с сосисками;
- ❖ в Греции: индейка в вине;
- ❖ в Армении: рыба, рис с изюмом, кюфта;
- ❖ в Дании: утка или гусь, фаршированный фруктами, рисовый пудинг, посыпанный корицей;
- ❖ в Ирландии: индейка или окорок;
- ❖ в Испании: жареный барашек, моллюски, индейка, молочный поросёнок, херес;
- ❖ в Италии: паровая треска или окунь с белым вином;
- ❖ в Латвии: горох с беконным соусом, маленькие пирожки, капуста и сосиски, мандарины, пипаркукас – печенье с корицей и чёрным молотым перцем;
- ❖ в Люксембурге: яблоки, местное игристое вино;
- ❖ в Нидерландах: кролик, оленина или дичь;
- ❖ в Португалии: баккалао, очень сладкий портвейн;
- ❖ в Словакии: капустница и карп с картофельным салатом, тонкая облатка с мёдом и чесноком;
- ❖ в Финляндии: окорок, морковная, брюквенная или картофельная запеканка, булочки из слоёного теста со сливовым вареньем, зелёный горошек, брусника, клюква;
- ❖ во Франции: устрицы, паштет из гусяной печени, индейка в белом вине, шампанское и сыры;
- ❖ в Чехии: жареный карп и картофельный салат.

Для маленьких приверед

Куриные наггетсы

Филе куриное, панировочные сухари, пшеничная мука, яйцо, соль, растительное масло.



Филе нарезать на куски и слегка отбить как на куриные отбивные. Затем уже отбитое филе нарезать на полоски шириной 3 см. Приготовить панировку для наггетсов: муку, яйцо и сухари. Обмакнув посолённое филе сначала в муку, потом в яйцо и в панировочных сухарях, выкладываем жариться на сковороду с растительным маслом. Быстро перевернуть, чтобы наггетсы не успели подгореть. На гарнир – картофельное пюре или рис.

Заканчивается пост, и...

Постный суп с вермишелью

Грибы свежие (можно сушёные) – 150 г, лук – 1 шт., картофель – 2 шт., морковь – 1 шт., небольшой корень сельдерея, вермишель – 2 ст. л., зелень, соль, пряности.

Нарезать подготовленный картофель небольшими дольками, чтобы хорошо разварилась, а морковь – мелкой соломкой. Корень сельдерея очистить и разрезать пополам. Затем овощи опустить в закипевшую питьевую воду. В воду добавить поваренную соль и пряности. Обработанный лук нашинковать и спассеровать его на подогретом растительном масле вместе с грибами, предварительно обработанными. Перед тем как засыпать в овощной бульон вермишель, нужно из него вынуть корешок сельдерея и лавровый лист. Затем добавить пассерованный лук с грибами и варить постный вермишелевый суп ещё минут 7, до готовности вермишели. Дать супу настояться. Суп налить в блюдо и заправить зеленью.



Рис с ананасом и овощами

2 ст. риса, 400 г консервированных ананасов, 1 болгарский сладкий перец, 100 г горошка, 1 луковица, 100 г цветной капусты, растительное масло для жарки, соль, перец молотый, 50 мл соевого соуса.

Репчатый лук измельчить на мелкие кубики и спассеровать на рас-

тительном масле, пока он не станет золотым. Пока готовятся овощи, рис промыть под большим количеством



проточной воды и сварить до полуготовности. К луку добавить горошек, капусту и мелко нарезанный сладкий болгарский перец. Следом в сотейник добавить ананасы. Всё хорошенько перемешать и тушить минут 7-10. Далее добавить рис, перемешать. На этом этапе можно добавить ещё немного растительного масла и потушить ещё 5 минут. Затем всё залить соевым соусом и добавить специи. Перца нужно сыпать достаточно много, так как блюдо должно получиться слегка острым. Всё перемешать и тушить ещё минут 5-7. Всё готово!

Картофельные галушки с овощами

Картофель – 0,5 кг, мука – примерно стакан, лук – 3 шт., перец красный – 1 шт., капуста брокколи – 250 г, сахар – 1 ст.л., уксус яблочный – 1 ст.л., растительное масло – 150 г, соль – по вкусу.



Отварить картофель, размять его толкушкой, добавить 3 ст. л. растительного масла, по вкусу соль и муки столько, чтобы тесто было мягкое, как на вареники. Раскатать жгутики, разрезать на кусочки - и отварить в подсоленной воде. Варятся галушечки быстро, всплыли - и готово. Лук порезать и обжарить в растительном масле. Перчик тоже слегка обжарить. Брокколи отварить в подсоленной воде, добавив 1 ст. л. сахара и 1 ст. л. уксуса. Варить 1 минуту, если соцветия мелкие, и чуть дольше, если покрупнее. Выложить галушки на блюдо, сверху положить поджаренный лучок, вокруг – перчик и брокколи.

Картофель с черносливом

Картофель – 5-6 шт., чернослив без косточки – 6 шт., чеснок – 2 зубка, петрушка зелёная (порубленная) – 1-2 ст.л., лук зелёный – 1-2 ст.л., соль – по вкусу.

Для заправки: масло растительное – 2-3 ст.л., уксус ароматный, горчица зерновая – по 1 ч.л., сахар коричневый – 1/2 ч.л.



Отварить картофель в мундире, почистить и сохранить горячим. Чернослив промыть и распарить в горячей воде, порезать соломкой. Чеснок мелко порубить. Приготовить заправку: соединить все составляющие и тщательно перемешать до однородности, чтобы масло соединилось с уксусом и горчицей. В салатник порезать картофель крупными кольцами. Добавить к картофелю чернослив, чеснок, зелень, лук зелёный и залить заправкой, аккуратно перемешать.

...готовимся к Рождеству

Пусть Сочельник принесёт вам спокойствие, а наступающее Рождество – счастье!

Рождественская кутья

Пшеница – 1 ст., мак – 0,5 ст., изюм – 0,5 ст., орехи – 0,5 ст., сахар – по вкусу (или мёд), соль – щепотка или по вкусу.



С вечера мытую пшеницу замочить. На следующий день пшеницу залить кипятком и варить до готовности зёрен, в конце варки останется немного пшеничного отвара - его сцеживать не нужно. В варёную пшеницу добавить сахар или мёд, можно немного соли, молотый в кофемолке мак, измельчённые орехи, промытый и заранее замоченный изюм. Получившуюся массу тщательно перемешать и оставить на час (пусть продукты подружатся) - помешивая. Всё, кутья готова.

Овсяный кисель

2 ст. овсяной муки, 2 ст. л. мёда, 8 ст. воды, соль – по вкусу.

Овсяную муку высыпать в кастрюлю, залить тёплой водой и хорошо размешать, чтобы не было комков. Получится так называемая болтушка. Дать ей набухнуть в течение 6-8 часов



(можно оставить на ночь), затем процедить через сито, добавить мёд, посолить по вкусу и варить, помешивая, до загустения. Горячий кисель разлить в формы или тарелки, дать ему застыть и разрезать ножом на порции. К овсяному киселю можно подать холодное молоко.

Гусь с яблоками

1 тушка, 40 г сливочного масла или маргарина, 500 г яблок, майоран, соль.

Предварительно обработанную тушку натереть солью и майораном. Оставить на один час. Яблоки помыть, удалить семечки, разрезать пополам. Начинить ими тушку, зашить, положить



на противень или в жаровню, смазанную растительным маслом. Полить сверху маслом, сбрызнуть водой и поставить в хорошо прогретую духовку. Жарить, постоянно увлажняя соусом и сбрызгивая водой.

Готового гуся (утку) разрезать на порции, положить на овальное блюдо, по краям положить яблоки. Остаток соуса подать в соуснице. Украсить зеленью (салат, петрушка, сельдерей).

Жаркое со свиной

Для приготовления жаркого со свиной вам необходимо взять: свинину, морковь, репчатый лук, картофель, томатную пасту, растительное масло, а также соль и чёрный перец.

Свинину нарезать кубиком, лук измельчить, а морковь нарезать тонкой соломкой. На дно кастрюли с растительным маслом выложить лук, протушить и добавить томатную пасту.



Затем выложить мясо и морковь, снова протушить. Налить воды до уровня массы, довести до кипения, добавить любимые специи, накрыть крышкой и тушить. Картофель почистить и нарезать кубиками. В отдельной кастрюле отварить его до готовности, слить воду и добавить в основную кастрюлю к другим ингредиентам, перемешать. Готовить всё вместе ещё несколько минут, а при подаче посыпать свежей зеленью.

Куриное филе с грибами

Филе куриное – 500 г, шампиньоны – 200 г, сметана – 150 г, майонез – 150 г, лук репчатый – 1 шт., петрушка – 1 пучок, сыр – 150 г, соль, перец чёрный молотый – по вкусу.

Из куриного филе сделать отбивные. После этого выложить их на противень, предварительно смазанный растительным маслом. Грибы нарезать на небольшие кусочки, лук – кубиками.



Смешать эти два компонента, добавить натёртый твёрдый сыр, сметану, майонез и мелко нарубленную зелень. Хорошенько перемешать, добавить по вкусу соль и перец. Выложить ложкой приготовленную сметанно-грибную смесь на куриные отбивные, поставить противень в духовку и запекать в течение получаса до румяной корочки куриного филе.



UŽEIGA
Вильнюс, ул. Калварию/
Тургаус, 59А

**Бассейн,
сауна,
банкетный зал,
бильярд.**

Тел. (8 5) 273 23 50.
Моб. (8 686) 89062.
www.uzeiga.lt