

БЛИНЧИКИ «СКАЗОЧНЫЕ»

Автор рецепта Александра Гордеева, г. Киев



БЛИНЫ

пшеничная мука.....	400 г
яйца.....	2 шт.
молоко.....	1 л
растительное масло.....	2 ст. л.
щепотка соли	
щепотка ванилина	

РЕЦЕПТ

Смешайте в миске яйца, молоко, растительное масло, муку, соль и ванилин. Взбейте все ингредиенты блендером или миксером. Разогрейте сковороду и смажьте ее растительным маслом. Налейте немного теста в центр сковороды, чтобы получился небольшой круг. Затем с помощью ложки или специальной бутылочки для приготовления блинов нарисуйте тестом «рюши». Когда блин подрумянится, аккуратно переверните его на другую сторону. Готовые блины накройте пищевой пленкой и оставьте на несколько минут.

Тем временем приготовьте начинку. Нарежьте кубиками семгу, натрите сыр, добавьте мелко нарезанные огурцы, майонез и тщательно все перемешайте. Перья зеленого лука бросьте в кипяток на 20–30 секунд. В центр каждого блина положите по столовой ложке начинки. Сформируйте мешочки и обвязите края блинов пропаренным луком. Приятного аппетита!

НАЧИНКА

слабосоленая семга.....	100 г
твердый сыр	100 г
соленые огурцы.....	2 шт.
майонез.....	2 ст. л.
зеленый лук.....	1 пучок
щепотка перца	



Блины — блюдо, скорее, повседневное, и не все рискнут подавать его к новогоднему столу. Но если проявить немного творчества, из любого обыденного блюда можно сделать настоящий кулинарный шедевр.

О тонкостях приготовления блинного теста читайте в разделе «Масленица» на стр. 32.

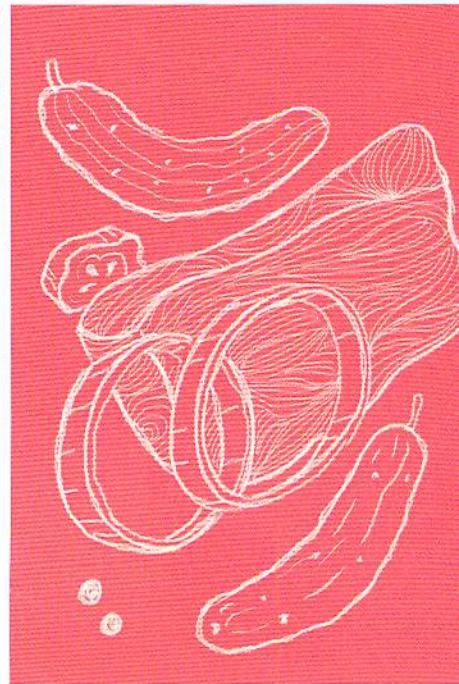
НОВОГОДНИЕ ТРАДИЦИИ РАЗНЫХ СТРАН

Если говорить о кулинарных традициях разных стран, то, например, во Франции Новый год не обходится без аппетитной жареной индейки, а также шампанского и сыров. На праздничных столах жителей Австрии и Венгрии вы никогда не найдете блюд из птицы — считается, что птицу в новогодний вечер есть нельзя — счастье улетит. В Германии на Новый год обязательно подают ярко раскрашенное блюдо с яблоками, орехами, изюмом и пирогами. Яблоко — плод познания добра и зла, орехи с их твердой скорлупой и вкусной серцевиной символизируют тайны и трудности жизни. В Германии говорят: «Бог дал орех, а человек должен расколоть его». В Румынии, Австралии и Болгарии пекут новогодние пироги непременно с сюрпризом внутри. Это может быть колечко, монетка, орешек или стручок перца. В Испании, Португалии и на Кубе символом изобилия и счастливой семейной жизни издревле считают виноградную лозу. Поэтому жители этих стран с боем часов в полночь съедают двенадцать ягод винограда и с каждой виноградиной загадывают заветное желание. Получается двенадцать заветных желаний — на каждый месяц наступающего года.

Новогодняя трапеза в японских семьях проходит тихо и чинно без шумных бесед и застольных песен. Японцы считают, что ничто не должно отвлекать от мыслей о том, что ждет каждого в наступающем году.



МЯСНЫЕ РУЛЕТИКИ С МАРИНОВАННЫМИ ОГУРЧИКАМИ



ИНГРЕДИЕНТЫ

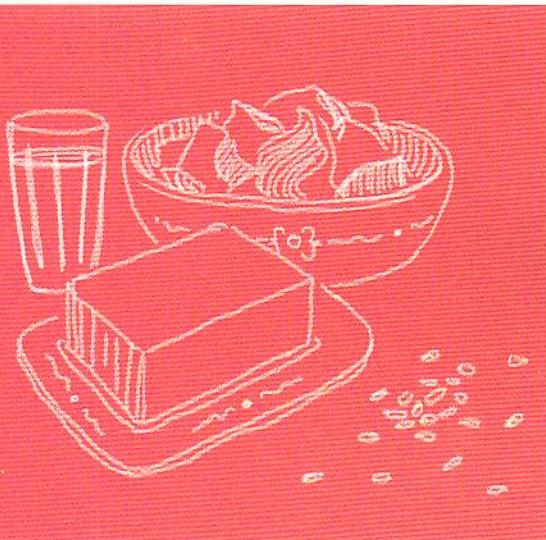
свиной биток	4 шт.
маринованные огурцы.....	2 шт.
красный лук	1 шт.
зернистая горчица	2 ст. л.
соль, перец по вкусу	
пшеничная мука для панировки	

РЕЦЕПТ

Порежьте мясо на порционные кусочки, накройте пищевой пленкой и отбейте, как на битки. Посолите, поперчите и смажьте зернистой горчицей. Сверху выложите нарезанный соломкой огурец и лук. Сверните биточки в рулетики и закрепите зубочистками. Запанируйте в муке и обжарьте на растительном масле до румяной корочки. Перед подачей вытащите зубочистки и порежьте рулетики на порционные кусочки. Приятного аппетита!



ПЕЧЕНОЧНЫЙ ПАШТЕТ С ЯБЛОЧНЫМ ЖЕЛЕ



4 порции

НОВОГОДНИЕ ТРАДИЦИИ РАЗНЫХ СТРАН

А вы знаете, что не во всех странах Новый год отмечают в ночь с 31 декабря на 1 января? Например, израильский Новый год отмечается осенью, в сентябре или октябре. Называется он Рош Ха-Шана, дословно «голова года». Это время, когда Всевышний определяет, каким будет наступающий год для каждого конкретного человека. Поэтому традиционное еврейское пожелание звучит так: «Да будете вы записаны на хороший год». На праздничный стол обязательно ставят яблоки и мед, чтобы грядущий год был сладким. Новый год в Иране, Азербайджане, Киргизии, Монголии и некоторых других странах приходится на день весеннего солнцестояния — 21 марта — и называется Новруз. Символ праздника — пророщенные зерна пшеницы, символизирующие тоожество новой жизни после бесплодной зимы. Кроме них на стол полагается ставить семь продуктов, начинаяющихся на букву «с». Жителям Индии повезло больше всех. В стране отмечается четыре Новых года. Несмотря на то, что даты Нового года в разных штатах Индии разные, яркие ткани, сранжевые флаги, мириады фонариков, фрукты и сладости — непременные символы праздника для всех.

ИНГРЕДИЕНТЫ

куриная печень	300 г
репчатый лук	1 гол.
сливочное масло	40 г
растительное масло	30 мл
яблочный сок	200 мл
желатин	20 г
холодная вода	60 мл
кедровые орехи	40 г
соль, перец по вкусу	

РЕЦЕПТ

Обжарьте печень на подсолнечном масле до образования корочки. На отдельной сковороде пассеруйте лук. Готовые лук и печень переложите в сито или на бумажное полотенце, чтобы стекло лишнее масло, в котором они жарились. Тем временем приготовьте желе. Замочите желатин в холодной воде на 10 минут. Подогрейте яблочный сок, затем распустите в нем разбухший желатин. Хорошо размешайте, чтобы не осталось комочеков, и поставьте смесь в холодильник на 20-30 минут. Печень и лук поместите в блендер, добавьте перец, соль, сливочное масло и измельчите до консистенции паштета. Возьмите рюмочки, наполните их готовым паштетом и поставьте в холодильник на 15-20 минут. Перед подачей на стол нарежьте яблочное желе мелкими кубиками и выложите его сверху на паштет. Посыпьте кедровыми орешками. Приятного аппетита!