



Новогодне-дачный уик-энд может стать самым ярким событием зимних каникул. Как собраться на снежное нежное свидание?

Звенящую снежную даль

Елена Аль-Шимари

Очень громко, кажется, хрустит снег под ногами. Это потому, что тихо. Кому в голову пришла идея выбраться встречать Новый год на дачу?! Снег разгребем только на дорожках. А в сугробах поваляемся после того, как пробьет двенадцать и отзвонят бокалы.

До этого, правда, надо растопить камин, накрыть стол и украсить елку во дворе. Хорошо, что за городом не нужны платья в пол и туфли на шпильках. А уютные норвежские свитеры, теплые носки и огромные варежки с собой прихватили. Пора за дело!





Быстро поесть

Все затейливые рецепты – вроде пулярки под белым соусом и фаршированного спаржей фазана – прибережем для домашних вечеринок. На дачу берем все, что можно быстро положить на тарелку и немедленно съесть.

Конечно, в день перед отъездом придется посуетиться, чтобы приготовить миниатюрные закуски «на один зубок», всякие тапас и пинчос – наколотые на шпажки кусочки сыра, ветчины, овощей, багета, оливки и прочее. Можно сделать тапас с соленой семгой и помидоркой черри. С небольшими ломтиками свинины. С шашлычными колбасками и горчицей. С сыром, чесноком и майонезом. С обжаренным перцем, помидором и анчоусами. С паштетом, черри и зеленью. Они очень удобны для того, чтобы прихватить с собой: просто закатать их в фольгу или положить в контейнеры, а соусы добавить уже на месте. Горячее блюдо тоже готовится заранее, а подогревается перед подачей на стол. Кстати, посуду для праздника лучше использовать «настоящую» – фарфоровую. Плохая примета – встречать Новый год с одноразовыми тарелками.

Согреться и сытно перекусить после прогулки поможет сырное фондю. Понадобится 1/2 зубчика чеснока, 300 мл молока, 350 г моцареллы, нарезанной кубиками, 150 г тертого чеддера, 50 г тер-



того пармезана, 2 ст. ложки кукурузной муки (кукурузного крахмала), 3 ст. ложки сухого белого вина, 1 ч. ложка мелко нарезанного базилика. Натрите фондюшницу изнутри разрезанным зубчиком чеснока. Влейте молоко и доведите почти до кипения. Уменьшите огонь. Добавьте сыр и нагревайте, пока он не расплавится. Перемешайте кукурузную муку с вином и влейте в сырную массу. Варите 2–3 минуты, постоянно мешая, пока фондю не станет гладким. Добавьте нарезанный базилик.

Подавайте к фондю оливки, кусочки красного, зеленого или желтого сладкого перца, ломтики салями, ветчины, багета.

Экспресс-уют

■ Горящие свечи, расставленные прямо в снегу и помещении, быстро создадут праздничную атмосферу.

■ Чтобы быстро протопить дом, дрова в камине надо уложить не пирамидой,

а горкой – с наклоном в сторону комнаты. Тогда излучаемое тепло будет отражаться в помещении, а не улетать в дымоход. Для розжига дров можно использовать готовые брикеты.

■ Альтернативным печке и камину источником обогрева дачного дома могут стать туристические газовые каталитические обогреватели. Их

можно установить непосредственно в тех местах, где требуется «быстрое» тепло. Перед тем как уложить детей спать, с помощью обогревателя можно моментально прогреть постель или спальный мешок.

Чем занять детей, пока взрослые накрывают стол?

Возьмите с собой цветную, золотую и серебряную бумагу, клей, ленточки и фломастеры. Предложите детям сделать бумажные новогодние игрушки из страниц из журналов, упаковочная бумага, картон. Если во дворе нет елки, можно украсить любое дерево, забор, веранду. Фонарики, бумажные снежинки, банты, луны, звезды, зайчики, ангелы, склеенные гирлянды – все годится для праздничного декора, а для изготовления их нужно не больше двух часов.