



# Праздник на вкус

Приглашаем вас совершить волшебное предпраздничное путешествие:  
за считанные минуты вы посетите несколько стран и по достоинству  
оцените размах новогоднего застолья в каждой из них



**М**ечтаете внести разнообразие в традиционное праздничное меню, но не представляете, чем именно заменить или хотя бы дополнить салат оливье, селедочку под шубой и мясо по-французски? Вполне возможно, предложенный нами виртуальный кулинарный вояж наведет вас на мысль. Спектр мировых гастрономических новогодних изысков невероятно широк, и вариантов, способных удовлетворить как убежденного мясоеда, так и строгого вегетарианца, более чем достаточно. К тому же немаловажно и то, что большинство этих праздничных блюд вовсе не требуют значительных финансовых и временных затрат. Итак, отправляемся в путь!





## Шоколадное полено

4 яйца, 300 г сахарной пудры, 2 стол. ложки порошка какао, 100 г муки, 200 мл жирных сливок, 100 г горького шоколада, 2 стол. ложки апельсинового сиропа, 1 стол. ложка ликера, 50 г мелко нарезанных цукатов

- Желтки взбейте со 150 г сахарной пудры. В смесь просейте какао, муку и перемешайте. Яичные белки взбейте и соедините с приготовленной массой.
- Духовку нагрейте до 180°C. Тесто распределите по противню, выстланному пергаментом, и выпекайте 10 мин. Получившийся корж переложите на влажное полотенце и сверните рулетом.
- Для крема шоколад растопите и дайте остыть. Сливки взбейте с оставшейся пудрой и соедините с шоколадом.
- Корж разверните и сбрызните сиропом, смешанным с ликером. Покройте кремом, посыпьте цукатами и снова сверните. Уберите в холод на 1 ч.



## Франция

В уаля — перед нами сияющая огнями Эйфелева башня. Именитые французские рестораны в новогоднюю ночь стремятся перещеголять друг друга: в роскошном меню фигурируют изысканные блюда с фуагра, черными трюфелями, спаржей в разных замысловатых вариациях, устрицы, самые дорогие сыры и, конечно, шампанское. Семейный праздничный стол рядового француза, конечно, выглядит скромнее, однако местные жители в этом случае стараются особо не экономить, ибо встретить Новый год скромно — значит и прожить его так же. Непременный участник новогоднего меню любого уровня во Франции — шоколадное полено (тот самый рождественский бисквитный рулет). Украшая его, хозяйки дают волю фантазии, выстраивая из ягод, орехов, цукатов поистине высокохудожественные композиции.





## Чечевичный суп



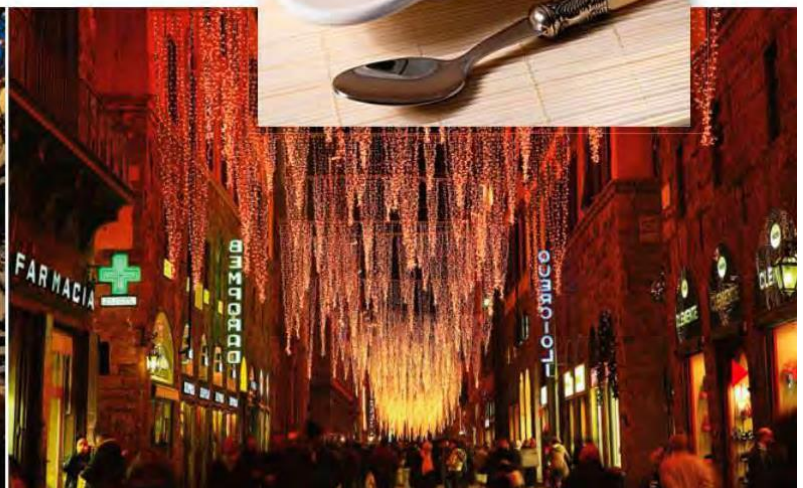
\*\*\* 240 ккал 60 мин

300 г чечевицы, 1 луковица, 1 морковь, 1/3 корня сельдерея, 3 помидора, 2 стол. ложки оливкового масла, 1/3 чайн. ложки мускатного ореха, 4 кусочка хлеба с отрубями, 20 г рубленой зелени

- Чечевицу промойте, переложите в кастрюлю, залейте 1,5 л воды, доведите до кипения и варите 30 мин.
- Лук очистите и мелко нарежьте. Морковь и сельдерей вымойте, очистите и нарежьте соломкой. Овощи положите в воду с чечевицей и варите еще около 15 мин. Снимите с огня и с помощью блендера сделайте пюре.
- Помидоры опустите на 30 с в кипящую воду, очистите, мякоть измельчите в блендере. Соедините с пюре из овощей и чечевицы, добавьте масло, мускатный орех. Массу слегка взбейте и разлейте по тарелкам. В каждую добавьте зелень. Хлеб подсушите в тостере и подайте к супу отдельно.

## Италия

В этой стране к наступлению Нового года рождественские кулинарные страсти обычно стихают. И тем не менее проспать последнее праздничное застолье года (по сути перетекающее в первое) здесь вам точно не удастся. Во-первых, потому что итальянцы до утра будут запускать петарды и фейерверки, свято веря, что этот грохот и иллюминация отпугнут злых духов от их домов, страны и мира в целом. А во-вторых, новогоднее застолье здесь все же никто не отменял, и празднуют его с известным размахом. Зачастую праздник организуют вскладчину: гости и хозяева договариваются, кто и за что отвечает. На столе обычно, впрочем, как всегда, присутствует паста (чаще всего конкильоне — «ракушки» — с рикоттой), пицца, печеные бобы или суп из чечевицы. Завершает новогоднюю трапезу кулич — паннетоне — в идеале домашнего производства, по качеству которого и судят о кулинарном мастерстве хозяйки.





## Фаршированный карп

1 карп, 2 яйца, 200 г очищенных орехов, 2 луковицы, 2 стол. ложки растительного масла, 30 г зелени петрушки, 2 стол. ложки панировочных сухарей, соль, молотый белый перец

- Рыбу очистите, на брюшке сделайте надрез и удалите внутренности. Тушку промойте холодной проточной водой.
- Для фарша яйца сварите вкрутую, очистите и нарежьте. Орехи обжарьте без жира и измельчите. Лук мелко нарежьте. В сковороде разогрейте масло и подрумяньте лук. Зелень порубите, перемешайте с орехами, сухарями и яйцами. Посолите и поперчите.
- Духовку нагрейте до 200°C. Рыбу начините, обвяжите кулинарной нитью или скрепите зубочистками и запекайте 25 мин. На стол можно подать на листьях салата, украсив дольками лимона, помидорами черри и зеленью.



## Польша

Многие новогодние обряды этой страны пришли из Средневековья. А вот наряженная елочка стала атрибутом праздника лишь в XIX веке: до этого ее место занимал красиво украшенный сноп соломы, имеющий, конечно же, рождественское происхождение. На новогоднем столе обязательно должна присутствовать лишняя тарелка для нежданного гостя, которого обязательно следует накормить. Тем более что стол в эту ночь просто ломится от угоше-

ний. Согласно традиции на нем должно присутствовать 12 блюд, среди которых бигос (мясо, тушенное с капустой), кутья из пшеницы, пампушки, вареники и даже борщ. На новогодний стол необходимо подать сельдь: согласно старой польской традиции каждый гость за столом под бой курантов съедает на счастье хотя бы маленький кусочек. Обязательным блюдом такого застолья также является запеченный карп — символ семейного достатка и процветания.

фото: East News (2); Burda Media





## Норвегия

**М**аленькие норвежцы в новогоднюю ночь ждут подарков вовсе не от Деда Мороза, а от... козы! Поэтому вечером дети кладут в свои бутинки и сапожки сухие колоски овса, а утром с восторгом обнаруживают там долгожданные новогодние подарки. В Норвегии козы в большом почете: согласно легенде король Олаф Второй спас

раненую козу, вылечил ее и отпустил. После чего умное животное каждую ночь приносило спасителю редкие целебные растения, изрядно пополняя таким образом список народных снадобий от различных болезней. Что касается новогоднего застолья, которое обычно носит семейный характер, то оно не отличается особой изысканностью. Однако выбор блюд вполне приличный: это и вкуснейшее пряное печенье, и колбаски, и свиные ребрышки, и нежнейшая семга, и обязательно слабосоленая сельдь.



### Гравлакс по-норвежски



★★★ 230 ккал 30 мин

500 г филе семги, 70 г укропа, 1 стол. ложка соли, 1 чайн. ложка сахара, 100 мл оливкового масла, 1 чайн. ложка лимонного сока

- Филе семги нарежьте тонкими пластинами. Веточки укропа (3 шт.) вымойте, обсушите и мелко нарежьте. Каждый ломтик семги присыпьте солью, сахаром и укропом. Затем сложите друг на друга и поместите под пресс на сутки.
- Оставшийся укроп порубите, смешайте в блендере с оливковым маслом и лимонным соком. Поставьте на огонь и нагрейте до 70°C. Дайте остыть и процедите.
- Рыбу нарежьте ломтиками, полейте приготовленным соусом и подайте на стол. Можно украсить веточками укропа и сметаной.

### Закуска из сельди



★★★ 210 ккал 60 мин

100 г мелкого лука, 1 стол. ложка сахара, 1 стол. ложка уксуса, 4 клубня картофеля, 1 средняя свекла, 1 стол. ложка сливков, 4 филе сельди, соль по вкусу

- Лук очистите. Для маринада сахар разведите в уксусе и немного посолите. Приготовленной смесью полейте лук и оставьте на 30 мин.
- Картофель и свеклу по отдельности отварите и дайте остыть. Свеклу натрите на мелкой терке и соедините со сливками. Картофель нарежьте кружками, сельдь — ломтиками.
- На кружки картофеля выложить свекольное пюре и ломтики сельди. Украсьте маринованным луком.





## Китай

Заметим, что в этой стране Новый год встречают по лунному календарю, то есть позже привычного нам 1 января. Причем день его наступления каждый год меняется. В 2015 году — году Синей Козы (или Овцы) Новый год придет на китайскую землю лишь 19 февраля. Каждое из традиционных новогодних блюд этой страны имеет определенное значение: длинная лапша, которая непременно присутствует на праздничном столе, символизирует долгую благополучную жизнь, курица — удачу, утка — верность. Некоторые блюда едят на Новый год из-за схожести их звучания со словами, обо-

значающими, например, изобилие (рыба) или хороший год (рисовые лепешки). Выбор блюд также определяет, разумеется, и символ наступающего года. Чтобы он удался на славу, китайцы не будут раздражать абсолютно не кровожадных Козу и Овцу мясными блюдами, заменив их рыбой или птицей. А самыми желанными угощениями на праздничном застолье станут разнообразные овощные и фруктовые салаты. Кроме того, на новогоднем столе — 2015 могут присутствовать молочные блюда, сыры, а также разнообразные рулеты, напоминающие витые бараньи рога. Ну а главным украшением угощений должна, разумеется, стать зелень, к которой все козочки (да и овечки) испытывают самые нежные чувства. И тогда наступающий год непременно будет счастливым, удачным и радостным. Веселого и вкусного Нового года! **АС**



Фото: East News (2); Burda Media (2)

## Салат “Цитрус”



\*\*\* 190 ккал 30 мин

4 моркови, по 70 г рукколы и листового салата, 300 г мандаринов, 180 г красного винограда, 180 г кедровых орешков, 4 стол. ложки оливкового масла, 1 чайн. ложка бальзамического уксуса, морская соль, молотый черный перец

■ Морковь очистите и натрите на крупной терке. Рукколу нарвите. Мандарины очистите и разделите на дольки. Ягоды винограда оборвите с веточек, каждую разрежьте пополам. Орешки слегка обжарьте без масла.

■ Для соуса масло слегка взбейте с бальзамическим уксусом, посолите и поперчите. Полейте салат и подайте на стол.



## Салат со сладким перцем и сыром



\*\*\* 210 ккал 30 мин

1 кочан салата айсберг, 50 г салата лолло-росса, 1 стручок сладкого перца, 100 г помидоров черри, 200 г козьего сыра, 3 стол. ложки оливкового масла, сок и цедра 1 лимона, молотый черный перец

■ Кочан салата айсберг разберите на листья, промойте их и вместе с лолло-росса, нарежьте. Стручок сладкого перца нарежьте соломкой. Помидоры черри вымойте и разрежьте на половинки. Сыр нарежьте небольшими кубиками.

■ Все подготовленные ингредиенты перемешайте и сложите в салатник. Для соуса оливковое масло слегка взбейте с лимонным соком и цедрой, поперчите и полейте салат. Можно посыпать рублеными орехами.