



**Рецепты и советы от тещи
Варвары Степановны**

**Н О В Ы Й
Г О Д**

**В
В А Ш Е М Д О М Е**

ЖУРНАЛ «ДОМАШНЯЯ БИБЛИОТЕКА»

**Серия «Рецепты и советы от тещи
Варвары Степановны».**

Новый год в вашем доме.

**ООО «Рекламно-издательская фирма
Новосибирск».**

Новосибирск. - 2002. - Стр. 96.

Свидетельство о регистрации
ПИ 12-0633 от 03.05.01.

Адрес редакции и издателя:

ООО «РИФ Новосибирск»

630007, Новосибирск,

ул. Коммунистическая, 46, тел. 23-08-98,

<http://www.sinor.ru/~rif>

e-mail: skat@online.sinor.ru

Лицензия:

221 ИД №04111 от 27.02.2001.

Учредитель: ООО «РИФ-Новосибирск»

Выходит до двух раз в неделю.

Подписано в печать 11.03.02

Выпуск: 39

Отпечатано с готовых Диапозитивов

в типографии «Издательский центр «Агро»

Новосибирск, ул. Никитина, 155.

Тираж 10 000 экз. (Первый завод 2 000 экз.)

Зак.№612

Цена: СВОБОДНАЯ

© Составление Коваленко И.В. «2002 г.

© ООО «РИФ Новосибирск» 2002 г.

© Обложка Новосадова А.В. 2002 г.



Новый год! Под каким бы знаком он не проходил: Кабана, Змеи или как наступающий 2003 год - Козы - это самый любимый всеми праздник. Новогодние праздники - это время доброй и красивой сказки, в которую верят дети и стараются верить взрослые. Новый год - это пушистая, сверкающая елка, хрустящий снежок и морозец, после которого так приятно очутиться в теплом, пахнущем хвоей и пирогами доме, с обязательным шампанским и «Ура!» при первом ударе кремлёвских часов. И так хочется верить, что Новый год еще и время исполнения желаний. А может быть, действительно, новогодние желания исполняются, только мы не умеем их правильно загадывать. Каждая традиция имеет свою историю, а Рождество и Новый год - тем более. Но только мы еще так плохо знаем веками накопленный народный опыт. Эта книжка поможет вам разобраться в обычаях, приметах и правилах празднования Нового года и Рождества. А наступающий год Козы будем встречать по правилам и нашего, и Восточного, и Китайского, и Авестийского календаря.

Но наряду с ожиданием прекрасного и светлого праздника, нас ожидают и предпраздничные хлопоты. Где купить подарки? Кому что подарить? Кого позвать в гости? Где провести Новогоднюю ночь? Что приготовить вкусненького? Да, голова идет кругом, а самое главное - как же сделать так, чтобы эта ночь стала незабываемой? Надо просто немного подготовиться и встретить праздник во всеоружии. Надеюсь, что эта книжка поможет вам в предпраздничных хлопотах, и в Новогоднюю ночь вы будете прекрасно выглядеть (и вся ваша семья тоже), на столе будут стоять шедевры кулинарного искусства, ваш дом будет изысканно украшен, гости довольны вашим приемом и подарками, и всем надолго запомнится очарование этой новогодней ночи.

**С наступающим Новым годом,
счастья и любви всем,**

ваша Теща Варвара Степановна



ВСТРЕЧАЕМ КОЗУ ПО ПРАВИЛАМ

В соответствии с восточным календарем, 2003 год считается годом Козы (в Китае этот год называют годом Овцы). Козу на Востоке часто наделяют тремя цветами, каждый из которых имеет свое значение. 2003 год будет годом Черной или Водяной Козы, главными цветами которой являются черный, рыжий и синий.

Элегантная, артистичная, влюбленная в природу Коза обожает овощи, фрукты и все натуральное.

Воспринимайте подготовку к встрече Нового Года как веселую, увлекательную игру, объединяющую близких людей! В новгоднюю ночь допустима одежда любых цветов, дополненная изделиями из белого металла или белой (или серебристой) отделкой. Без соблюдения данных условий идеальна одежда белого, серебристого и зеленого цвета. Но если даже Вы просто украсите прическу диадемой, наденете ожерелье или накинете на руку в виде браслета серебряную мишуру - условия игры будут соблюдены.

На новогоднем столе обязательно должно стоять украшенное живое растение в украшенном же горшочке. Это легко выполнить при помощи подарочной фольги и упаковочных ленточек. Вариантов немало. Проявите фантазию! Но отдайте предпочтение обилию серебряных тонов.

К столу подаются натуральные сухие и десертные красные вина. Обязательны прохладительные напитки в виде натуральных морсов, соков, природной чистой воды. Желательно обилие овощей и фруктов. При этом достойное место должно занимать блюдо из любой капусты. Живые фрукты должны присутствовать везде: в том числе в качестве украшения коктейлей, мороженого, торта. Особое внимание уделяется яблокам. Их должно быть на столе не



менее трех сортов. Окончательный штрих внесут свечи зеленого, серебряного или белого цвета любой формы.

Если у Вас имеется изображение или фигурка Козы или Барашка - почешите у них за ушком и между рожками. Есть такой обычай. Говорят, тех, кто это сделает, капризная Козочка в своем году не бодает. Кстати, можно нарисовать или слепить Козу самостоятельно, даже из теста для печенья (рецепт такого теста приводится в этой книжке). Обычно это с удовольствием делают детишки.

Позаботьтесь о комфорте для всех гостей вашего дома - Коза обожает комфорт, он просто необходим ей для душевного равновесия. Небольшой концерт самодеятельных артистов из числа приглашенных и хозяев очень порадует ее артистичность.

Не забудьте о благотворительности - порадуйте совершенно незнакомого человека каким-нибудь подарком, и Коза, большая любительница благотворительности, не забудет о вас в этот год. Возможно, Высшие силы помогут вам в решении сложного дела именно в год Козы.

Таковы основные приятные правила встречи года Козы. Все остальное не столь важно!



АСТРОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОГНОЗ НА 2003 год

Год козы нестабилен. В политическом и финансовом плане все висит на волоске, однако чудом удерживается. Но весьма утешительно то, что практически каждый сможет позволить себе некоторые излишества и капризы.

КРЫСА. Несмотря на преграды, движется вперед.

БЫК. Трудный, год, полный неожиданностей: Нуждается в понимании и душевном тепле.

ТИГР. Желателен полноценный отдых, смена обстановки. Обратите внимание на состояние здоровья.

КОТ. Неприятности года Козы пойдут ему на пользу.

ДРАКОН. Довольно спокойный год сохранения уже завоеванного пространства.

ЗМЕЯ. Большая вероятность семейных проблем. Не торопитесь с выводами.

ЛОШАДЬ. Обычный рабочий год. Все в пределах разумного.

КОЗА. Воспользуйтесь своим годом. И тогда Вам откроются блестящие перспективы.

ОБЕЗЬЯНА. Год интриг и перемен. Игра в юных пожарников: сами поджигаем, сами тушим. И не всегда удачно.

ПЕТУХ. Сам себе создаст множество проблем. Будьте осторожны с партнерами.

СОБАКА. Тяжелый год, полный подвохов и разочарований. Нуждается в поддержке.

СВИНЬЯ. Пора надежд. В финансовом плане все нормально. Но вот в области чувств...

Дорогие земляки!

Пусть Козочка принесете Ваш Дом на серебряных рожках
Крепкое Здоровье, Радость Жизни, Свет и Тепло Любви.

С ЛЮБОВЬЮ, ЮЛИАННА,
доктор парапсихологии

(Кризисные ситуации. Здоровье. Бизнес. Любовь.
Тел. 75-80-31, 46-50-57)



ЧТО КЛАДУТ ПОД ЕЛКУ

Что кладут под елку? Конечно, подарки. Завернутые в шелковистую бумагу, украшенные яркими лентами, они как магнит притягивают внимание и детей, и взрослых, хотя последние и скрывают свое любопытство и нетерпение. Получать подарки любят все, а вот все ли умеют их делать - это уже вопрос.

Делать подарки - это искусство, которому, как и всякому другому искусству, можно и нужно учиться, так как это является проявлением внутренней культуры человека. При этом вовсе не важно, дарители вы дорогую вещь или просто милый сувенир.

Не стоит дарить друзьям или знакомым дорогие подарки. Они допустимы только среди близких родственников.

В сравнительно недавние времена считалось проявлением особой сердечности подарить друзьям вещь собственного изготовления. Однако и сегодня каждому приятно получить в подарок красивые перчатки, искусно связанный шарф или какую-нибудь безделушку, сделанную руками наших друзей.

Коротко перечислим предметы, подходящие для новогоднего подарка.

Предметы гардероба: шарф, домашние тапочки, мужская рубашка, перчатки, носки, ремень.

Курящему - зажигалка, красивая пепельница, для любителя - коробка сигар.

Ювелирные изделия, натуральные и искусственные. Учтите, что при этом искусственные украшения должны быть самыми модными.

Косметика: духи, оригинальный крем для бритья, душистая соль для ванны, косметичка.

Подарки «в хозяйство»: дорожный утюг, ночничок, скатерть с салфетками.

Белье и другие предметы интимного характера можно дарить только членам семьи, в крайнем случае, такие подарки делают друг другу близкие приятели.



Что дарить человеку, у которого «все есть»? Мужчине - хорошие алкогольные напитки, женщине - сладости, но обязательно что -нибудь красивое и приятное.

Несколько советов для выбора подарков по знакам зодиака.

СТИХИЯ ОГНЯ: Овен, Лев, Стрелец

Подарки в классическом стиле не доставят удовольствия Огненным знакам. Их обрадуют разные яркие и необычные подарки от воздушных шариков до конфет в очень нарядной упаковке. Но особенно они будут рады любому экстравагантному сюрпризу: например, встрече Нового года на Багамских островах или вдвоём под елочкой где-нибудь под Колыванью. Главное, чтобы это было неожиданно.

СТИХИЯ ВОДЫ: Рыбы, Рак, Скорпион

Люди Воды очень любят... дарить подарки, а принимать подарки они не умеют и угодить им не просто. Но в любом случае не дарите им очень прозаических вещей типа кастрюли, домашних тапочек или проездного билета на год. Водные натуры очень сентиментальны, подарки хранят десятилетиями. Подарите им талисман, шарик из хрусталя, оригинальный подсвечник с ароматическими свечами - что-нибудь магическое или что-нибудь мягкое и пушистое и обязательно со словами: «Единственному, любимому...»

СТИХИЯ ВОЗДУХА: Весы, Водолей, Близнецы

Ваши близкие стихии воздуха очень любят красивую упаковку подарков и много времени проводят в компаниях друзей. Подарите им красивые подстаканники, стаканы, столовый набор. Кроме того, очень часто люди воздуха увлекаются спортом и обрадуются бадминтону или термосу.

СТИХИЯ ЗЕМЛИ: Дева, Телец, Козерог

«Дети» земли любят свой дом и всё, что с ним связано. А ещё они очень практичны, любят антиквариат и вещи в старинном стиле, но также обрадуются любой посуде, компакт-диску и... вашей речи о том, как вы их любите.



ТОСТЫ И ПОЗДРАВЛЕНИЯ

Стучат часы, уходит старый год.
И шелестят его последние страницы.
Пусть лучшее, что было, не уйдет
А худшее не сможет повториться.

Давайте с благодарностью выпьем за светлое наследие старого года - за минуты радости, любви, успеха и за приобретенный опыт во всех сферах нашей бурной жизни!

Пусть Новый год морщинок не прибавит,
А старые разгладит и сотрет,
Здоровье укрепит, от неудач избавит,
И много радости и счастья принесет.

Сегодня, в Новый год, мне очень приятно отметить, что за нашим столом собрались прекрасные (как Снегурочки), обворожительные женщины. Они - дорогое украшение этого стола. Но хочется пожелать, чтобы в отличие от Снегурочки, сердца наших женщин и в Новом году были согреты любовью к нам, мужчинам.



Шампанское и Новый год - слова одного ряда. Поднимем бокалы и выпьем за то, чтобы в Новом году жизнь наша была такой же легкой, ароматной и так же лилась через край, как этот великолепный напиток!

Поднимем бокалы за то, чтобы в Новом году мы были в ладу со всеми и сами с собой!

Говорят, под Новый год,
Что ни пожелается,
Все всегда произойдет,
Все всегда сбывается.

(С. Маршак)

Выпьем за то, чтобы все наши желания в этом Новом году исполнились!

Новый год - праздник контрастов. У нас в доме тепло, ярко, весело, разноцветно-красиво, нарядная елка и праздничный стол, а на улице - мороз, снег, темнота. Так вот я желаю, чтобы у нас дома всегда было солнечно и тепло! За счастье в Новом году!

Однажды бедный человек попросил у Бога монету, чтобы купить хлеба. Пожалел его Бог дал монету не простую, а неразменную. Сколько ни покупал человек на нее еды,



всякий раз монета вновь оказывалась у него в кармане. Так вот, дорогие друзья, желаю вам всем в наступающем Новом году неразменных монет. За ваше счастье!

Какой праздник в году самый яркий, красивый и веселый? Конечно, Новый год! Горит разноцветными огнями нарядная елка, украшенная сверкающими игрушками, брызжет игристое шампанское, царят всеобщее оживление и радость. Хочу всем пожелать такой же яркой, красочной, многообещающей жизни в Новом году, как и сам праздник!

День, когда к нам с любовью пришел Христос, - это день всепрощения, светлых чувств; день, когда хочется всех любить. Пусть в эту ночь воцарится на всей планете и в наше сердце войдет любовь к ближнему и дальнему! С Рождеством Христовым!

С Новым годом поздравляем!
Все мы дружно Вам желаем,
Чтобы этот Новый год
Вас избавил от невзгод!
Чтобы старый Дед Мороз
Новых радостей принес!
И чтоб всем чертям назло
На сей раз Вам повезло !



Новый год пусть приласкает,
Счастье в жизни принесет.
Пусть надежда согревает,
А судьба пусть бережет!

Под бой часов,
Под звуки вальса
Под Новый год
Желаем вновь
Поднять бокал
За мир и счастье,
Надежду, веру и любовь!

Пусть бокалы звенят,
Пусть искрится вино,
Пусть ночной звездопад
К вам заглянет в окно.
В эту чудную ночь
Без улыбки нельзя
Боль и горести - прочь!
С Новым Годом, друзья !

Чтоб в Новом году
Вы не знали нужду,
Поступить нужно так:
Вместо водки - коньяк,
На закуску - судак.



Да побольше гостей,
Да гулять веселей!

Есть праздник особый и древний,
Где пир на широких столах,
Где ели - лесные деревья -
Растут на паркетных полах.
В прекрасные эти минуты,
Где празднична ночь и долга,
И мир разноцветьем окутан,
Желаем любви и добра!

Идет зима, метелями играя,
Трещит мороз и лето далеко,
А я вас с Новым годом поздравляю,
Пусть Новый год подарит вам тепло!
Тепло удачи, радость первой встречи,
Тепло любви, семейное тепло...
И пусть звенит в предновогодний вечер
Бокалов новогоднее стекло!

На елке шарик светится,
А шар земной все вертится...
Пусть каждый в этот Новый год
Со счастьем новым встретится.
Пусть сбудется всё доброе,
Что звездами пророчится,
Желанья все исполнятся
И будет все, как хочется!



Пусть веселый Новый год
К Вам с уймой радостей придет
И пусть с собой он принесет
Друзей, здоровье, жизни взлет.
Пусть работа будет страстью,
Семья же - отдыхом души,
И пусть исчезнут все ненастья
И все крутые виражи.

Пусть будет новый год
Началом всех начал,
И сбудется все то,
Что в жизни намечал.

Жизнь - мираж, надежды, страсти,
Ожидание мечты...
Только вот бы все напасти
Стороною обойти.
С НОВЫМ ГОДОМ, с верой в счастье
Поздравляю всех, друзья!
Пожелаю вдохновенья
И любви вокруг себя.

(По материалам журнала «Домашний Очаг»)



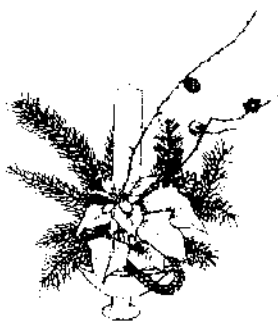
УКРАШАЕМ ДОМ

Итак, елка принесена в дом. Она только что с мороза, в сосульках на веточках, а в доме тепло, даже жарко. Так ей долго не продержаться, надо спасать. Можно поставить елку в ведро с водой, добавить туда немного глицерина. Если нет возможности поставить в ведро и придется устанавливать елку в подставку, то хотя бы на сутки поставьте ее в воду с глицерином, а потом в стволе сделайте разрез и вложите туда шерстяную тряпочку (ее надо будет ежедневно смачивать водой). Вместо глицерина можно взять на ведро воды половину чайной ложки мочевины (огородного удобрения).

Имеется еще такое средство: на 3 л воды взять 5 г лимонной кислоты, 6 г желатина и 16 г толченого мела. Прежде чем поставить елку в такой раствор, обновите срез ствола и, по мере уменьшения уровня воды в ведре, доливайте ее.

Еще один простой способ сохранения елки: в ведро с водой, в которую вы поставите елку, добавьте щепотку соли, ложку сахара и одну таблетку аспирина. В этом физиологическом растворе аспирин играет роль антисептика, не дающего развиваться гнилостным бактериям; соль и сахар - питание. Если следить затем, чтобы ведро было полным, елочка простоит около месяца. Только не забудьте обновить срез на стволе, перед тем как поставить зеленую красавицу в воду.

Владельцы кошек и собак! Помните, что блестящие шарики и мишура на елке - непреодолимый соблазн для ваших любимцев. Попавшие в кишечник мишура и «дождь» - а животные любят жевать их - могут привести к гибели четвероногих. Поэтому лучше всего поставить елку в безопасное, недосыгаемое для них место (приз тому, кто укажет недосыгаемое для кошки место!) или вовсе отказаться от таких украшений, чтобы не омрачить себе праздник.



Как часто бывает, что новое - это хорошо забытое старое. Так и с новогодним празднованием: еще Петр I предложил накануне Нового года украшать дома хвойными ветками. Что же можно из них сделать в этот особенный зимний сказочный праздник?



Для создания композиций (на стене, на полу, на столе) необходимы еще ветки других деревьев без хвои, желательно красивого силуэта. Очень подходят ветки липы, вяза, березы; всевозможные шишки, елочные игрушки и бусы, серпантин, мишура и «дождь», орехи, плоды, конфеты и, конечно, цветы или любой сухой природный материал.



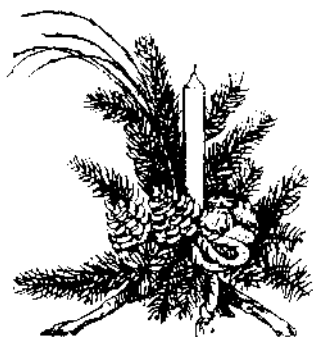
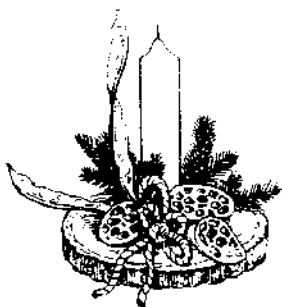
Ветки можно окрасить в любой яркий цвет, например, красный или белый, можно сделать «заснеженными», облепив их тертым на обычной терке пенопластом, или заиндевелыми, для чего надо подержать в горячем перенасыщенном соленом растворе. Осты-

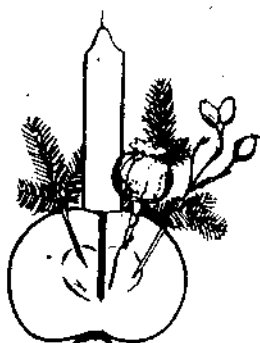


вая, соль осядет на ветках и сделает их сверкающими. Орешки можно обернуть фольгой, шишки покрасить бронзовой краской.

По-новогоднему станут выглядеть обычные бра и зеркала в прихожей, если к ним добавить букет из хвойных веток, украсив его серпантинном, «дождем» и двумя-тремя елочными игрушками. Можно сделать подобную композицию на люстре или настольной лампе, а также «нарисовать» саму картину, используя пустую раму из багета, сделав в ней букет со свечами. Очень необычно смотрятся ветки на кусочке ствола любого дерева.

Нужно украсить и праздничный стол: неглубокую салатницу из стекла или хрусталя поставьте на перевернутую такую же розетку. Получится необычная ваза, а в ней - композиция из хвойных и заснеженных веток, можно добавить живые цветы. В центре композиции поставьте 2-3 свечи разной высоты одного цвета. можно их украсить лен-



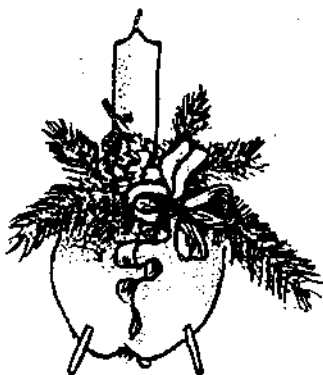


точками. В вазу можно положить несколько елочных шаров. Добавьте грецкие орехи, мандарины, яблоки или конфеты - получится новогодний натюрморт.

Украсит ваш стол и свеча, которую вы можете сделать сами, перелив любую старую свечку в необычную емкость (электролампочка без цоколя, баночка или вазочка необычной формы и т. д.). Не забудьте опустить фитиль, любую нить без искусственных волокон в воск. Такую свечу можно украсить ленточкой, фольгой, бусинками на булавках с ушками.



Нарядно выглядят сплетенные из хвои или просто выложенные на скатерти гирляндочки с небольшими игрушками, мандаринами, конфетами, свечами.



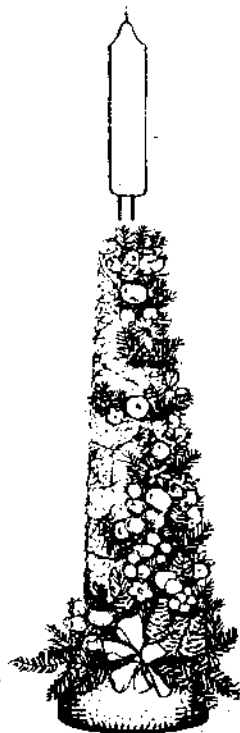
Венки и гирлянды плетут на основе толстой проволоки, соломой, ивовых прутьев, свернутых в кольцо и обмотанных толстой зеленой тканью. Хвоя нарезается маленькими веточками и ряд за рядом закрепляется вокруг основы крепкими нитками или проволокой так, чтобы концы предыдущего ряда были закрыты вершинками последующих веточек.

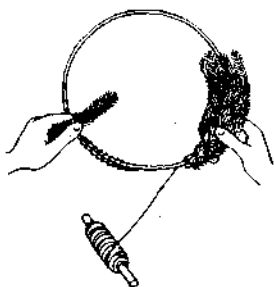


Огромной популярностью у взрослых и малышей в последние годы пользуется праздничная композиция, основой которой служит яблоко. В него вставляются веточки хвойного дерева, свечи, шишки, сухоцветы. Из таких отдельных композиций можно собрать целую «яблочную пирамиду», в которой яблоки соединяются красивыми пластмассовыми или деревянными палочками.

В последнее время все чаще стали появляться в домах своеобразные новогодние деревья. Сделать такое дерево несложно. В плоской вазе, коряге, дощечке или спиле дерева укрепляют красивую ветку - прямую или изогнутую. Это «ствол». На его вершине фиксируют кусок пенопласта и на этом основании формируют «крону» из хвойных веточек, шишек, плодов. Следует помнить, что «крона», «ствол» и «подножие» дерева должны быть выполнены в одном стиле.

Большое разнообразие вариантов дают не только настольные, но и подвесные композиции. К ним относятся





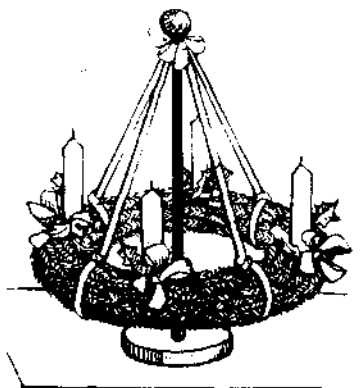
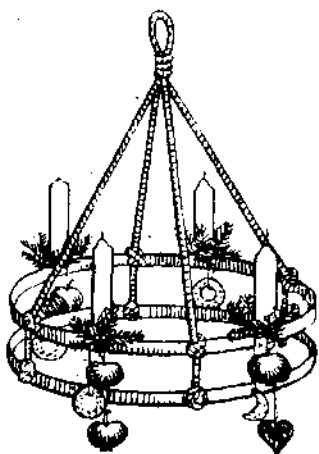
и те, что подвешивают к потолку, люстре, крепят на стене. Живописно смотрятся композиции, размещенные на деревянных, пластмассовых (гимнастических) обручах. Можно сделать обручи из проволоки, обернув их фольгой или лентой. На верхнем обруче укрепляют небольшие свечи, украшая их веточками, хвои, лентами. Обручи можно расположить вертикально, скрестив их один с другим, чтобы получился шар. Места перекрещивания украшаются ветками, бантами, свечами. Получившуюся композицию лучше подвесить на длинной тесьме к потолку или люстре.

На стене красиво смотрятся новогодние гирлянды, сплетенные из хвои. Можно украсить стену огромной пихтовой веткой. Делается она по такому принципу: из проволоки сплетается основа в форме дуги и подвешивается на невидимых тонких нитках или леске на гвоздик (или на предмет, уже висящий на стене, картину, часы). С елки обрезаются большие ветки и прикрепляются проволокой к основе - дуге. Затем эта ело-



вая ветка украшается как обычная елка. На нее можно разместить и елочную электрическую гирлянду. Ваши гости непременно удивятся, где вы смогли достать такую огромную еловую «лапу».

Я предложила вам всего несколько вариантов создания новогодних композиций. Теперь дело за вами. Главное - ваши руки и фантазия! И тогда лучший новогодний букет и праздничная композиция под названием «Фантазия» украсят ваш дом.





СОВЕТЫ. К ЗАСТОЛЮ

Кто не знаком с хмельным застольем? Наверное таких людей просто не существует. Явление это столь прочно вошло в обиход, что не считается чем-то из ряда вон выходящим. Не анализируя причины, приводящие к опьянению, можно заметить, что накоплен значительный народный опыт, который помогает медленнее пьянеть и быстро приводить себя в порядок после застолья. Итак, несколько народных советов, связанных с опьянением.

Перед застольем

- Конечно, лучше всего пить в меру. Но если вы знаете, что застолье будет длительным и обильным, то рекомендуется за 2-3 часа до него выпить 50 г водки. Это подготавливает организм к нагрузке.
- Съешьте перед выпивкой что-нибудь жирное или масляное. Можно также выпить сырое яйцо или столовую ложку растительного масла: они препятствуют всасыванию алкоголя.
- Выпейте перед застольем чашку крепкого чая с мятой или лимоном, или кофе с лимоном.

Во время застолья

- В течении всего застолья старайтесь пить какой-нибудь один напиток.
- Категорически не рекомендуется смешивать слабоалкогольные напитки (пиво, вино) с крепкими (водка, коньяк). В крайнем случае, меняйте напитки по нарастающей крепости, то есть повышая градусность. Начните, например, с лёгкого джина с тоником, а закончите водкой.
- Не начинайте застолья со сладких вин, шампанского или коньяка.



Рецепты и советы от тещи Варвары Степановны

- Можно мешать с крепкими напитками всевозможные ликёры, вермуты и креплёные вина. Однако замечено, что от сладких напитков похмельный синдром бывает намного тяжелее.
- Обязательно закусывайте после каждой рюмки и больше ешьте картофеля, хлеба, квашеной капусты: они нейтрализуют действие алкоголя.
- Сейчас многие, следуя западной моде, разбавляют чуть ли не все напитки всевозможными «тони́ками» и «ко́лами». Следует помнить, что углекислый газ, содержащийся в газированной воде, очень сильно способствует всасыванию алкоголя.
- Если в разгар веселья вы поняли, что перебираете, выпейте рюмку коньяку и после неё воздержитесь от питья минут сорок.
- Будучи крепко выпивши, не выходите на свежий воздух в холодное время года - иначе сделаетесь совсем пьяным, вплоть до потери сознания.
- Как можно меньше курите - курение в полтора-два раза усиливает действие спиртного.
- Не доверяйте своим ощущениям «меры», так как крепкие напитки начинают действовать в полную силу только через час. Кстати, полезно знать, что алкоголь выводится из организма со скоростью 1 г чистого спирта на 1 кг тела в час. Это значит, что при весе 70 кг человек освобождается от 50-граммовой рюмки водки примерно за три часа.
- Если вы уже намешали в своём желудке гремучую смесь, и он настоятельно просит его прочистить, не стоит ему возражать и тем более стесняться.
- Хотя совет этот не всегда выполним, помните, что лучше недопить, чем перепить. Не пейте много...

После застолья...

После застолья также полезно выпить чашку крепкого чая с мятой или лимоном, или кофе с лимоном. Лёгкое опьянение проходит.



- Помогает отрезвлению стакан холодной воды с 20 каплями настойки мяты. Воду выпить залпом.
- От небольшого опьянения помогает стакан холодной воды с 2 каплями нашатырного спирта. При сильном опьянении нужно 5-6 капель.
- В качестве средства, вызывающего рвоту, нужно выпить чашку горячего кофе с солью.
- Для приведения пьяного человека в чувство нужно быстро и сильно потереть его уши ладонями. Прилив крови к голове через минуту приведёт его в полное сознание.
- Чтобы отрезветь, надо взять чайную ложку коньяку, желток, 2 чайные ложки томат-пюре, чайную ложку подсолнечного масла, щепотку соли с красным и чёрным перцем. На полученную смесь сверху положить неполную чайную ложку острого хрена. Выпить одним глотком.
- Если вы сильно пьяны, нет ничего лучше, чем с вечера прочистить желудок содовым раствором (столовая ложка на литр воды). Затем выпить таблетку аспирина и 8-10 таблеток активированного угля.
- Вместо содового раствора выпейте стакан-полтора кефира, он изрядно смягчит ваши утренние недомогания.
- Утром сделайте в постели энергичный массаж лица и шеи. Примите контрастный душ, а лучше ванну с морской солью, прогуляйтесь на свежем воздухе.
- Приготовьте травяной отвар: 4 столовые ложки молодого шиповника, 1 столовая ложка зверобоя, 2 столовые ложки пустырника и 3 столовые ложки мёда. Всё залить кипятком и настоять. Завтракайте неплотно, лучше всего - яичницей, гречкой, овощами, молочными продуктами.
- При опьянении примите в два приёма 100-120 г пчелиного мёда - это будет способствовать отрезвлению (фруктоза мёда нейтрализует действие алкоголя).



ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ!

Поздравляем мебельную фирму
«Золушка» с 11-летием!!! Наш подарок -
рецепт оригинального салата

"Мозаика"

Очень простой, вкусный, полезный и очень красивый. Все овощи нужно тонко нашинковать или натереть на тёрке. Разложить их равными горками на большом блюде или подносе по кругу, а в центре поставить небольшие вазочки с майонезом, сметаной, маленький графинчик с салатной заправкой (см. "Советы и секреты"). Рядом должны стоять соль, перец. Так же на блюдо положите 2-3 ложки для салата. Ваши гости сами будут набирать овощи по своему желанию и делать салат в своей тарелке.

Примерный набор овощей.

**Капуста белокочанная, тонко нашинкованная,
перетёртая с солью и сахаром**

Морковь свежая, натёртая на тёрке

Свекла свежая, натёртая на тёрке

**Перец сладкий болгарский свежий или
печёный, тонко нашинкованный**

Лук репчатый, нарезанный полукольцами

Лук зелёный, мелко нарезанный

Горошек или кукуруза консервированные

Редька или редиска, натёртые на тёрке

Грибы свежие, отваренные, нарезанные

Помидоры свежие, нарезанные пластиками

Огурцы свежие, мелко нарезанные

**Смесь нарезанной зелени: петрушка, укроп,
сельдерей**



"Лист капустный - это вкусно"

Отделить листья от кочана капусты и отварить их в слегка подсоленной воде. Готовые листья сложить в дуршлаг, чтобы стекла вода. Рассыпчатый рис сварить заранее, отдельно обжарить овощи: морковь, лук, сельдерей, редьку - все, что найдете в холодильнике. При желании можно пережарить с луком и подсолнечным маслом соевую пасту. Если пожелаете мясную добавку, то порежьте вареное мясо, курицу, рыбу или морепродукты.

Все ингредиенты разложить по отдельным тарелкам (хорошо подойдут глубокие пиалы). В центре стола - большая тарелка с капустными листьями. Каждый из едоков берет к себе на тарелочку капустный лист и раскладывает на нем слой риса, соевой пасты, овощей и мяса, затем поливает всё это соевым соусом, закручивает в трубочку и кушает с удовольствием.

Салат из квашеной капусты с фасолью

Капусту смешать с вареной фасолью. Из вымоченной сельди удалить косточки, филе нарезать наибольшими кусочками и положить в салат. Лук мелко нарезать, спассировать на растительном масле и полить им капусту. Добавить по вкусу перец, имбирь и все перемешать. Украсить веточками петрушки.

Квашеная капуста - 400 г

Фасоль - 3/4 стакана

Сельдь - 1 /2 шт.

Репчатый лук - 1 шт.

Растительное масло - 3 ст. ложки

Молотый перец, имбирь по вкусу



Салат из квашеной капусты с апельсином

Квашеную капусту мелко нарезать, добавить в нее дольки апельсина, промытый изюм и дробленые (не очень мелко) грецкие орехи. Салат заправить майонезом, мелко нарубленным имбирем и посыпать зеленью петрушки.

Квашеная капуста - 250 г

Апельсин - 1 шт.

Изюм без косточек - 1 ст. ложка

Ядра грецких орехов (дробленые) - 1 ст. ложка

Майонез - 3-4 ст. ложки

Имбирь, зелень петрушки

Салат "Крабики"

Мелко нашинкованную свежую капусту слегка посолить и перетереть руками, добавить консервированную кукурузу, мелко нарезанные яйца и лук, смешать с майонезом. Перед подачей на стол всыпать в салат крабовые чипсы, предварительно разломанные на небольшие кусочки. При желании свежую капусту можно заменить вареным рисом. Употреблять салат сразу, не давая чипсам размокнуть.

Капуста свежая - 300 г

Консервированная кукуруза - 1 банка

Яйцо вареное - 2 шт.

Лук репчатый - 1 шт.

Майонез, крабовые чипсы

Сельдь в сметане

Сельдь вымочить в молоке или крепком чае. Очистить от костей, нарезать кусочками, положить на мелкую тарелку и залить сметаной, в которую добавлены горчица, са-



хар, тертый хрен, мелко нарезанный лук. Посыпать мелко нарезанной зеленью, украсить ломтиками помидора или редиса. Подавать с холодным или горячим отварным картофелем.

Сельдь - 2 шт.

Репчатый лук - 2 шт.

Корень хрена - 1 шт.

Сметана - 1 стакан

Горчица, сахар, зелень

Праздничная приправа

Молотые орехи с гранатовым, клюквенным или соком красной смородины. Эта приправа может превратить любые овощи в деликатес.

Орехи (молотые) - 0,5 ст.

Сок (гранатовый, клюквенный) - 1 ст.

Овощной холодец

Зелень, две моркови нарезать и довести до кипения в курином бульоне с добавлением вина, уксуса, перца и соли. Отвар процедить. В теплом отваре взбить белок. Довести до кипения и процедить. В отваре распустить желатин. Влить в форму половину отвара и поставить в холодильник. Нарезать отварные грибы, капусту и оставшуюся морковь. Бланшировать в подсоленной воде с добавлением лимонного сока. Когда студень загустеет, выложить на него овощи и залить оставшимся отваром с желатином. Картофель нарезать кружками, обжарить в масле, посолить, поперчить и подавать с овощным студнем.

Морковь - 4 шт.

Зелень - 1 пучок

Куриный бульон - 1/2 л



Сухое светлое вино - 2 ст. ложки

Уксус - 2 ст. ложки

Острый перец - 2 стручка

Яичный белок - 1 шт.

**Цветная капуста, брокколи (замороженные) -
по 1/2 пачки**

Сливочное масло - 80 г

Грибы (замороженные) - 200 г

Сок лимона - 1 ч. ложка

Желатин - 1 ст. ложка

Винегрет

За основу винегрета берём обычный набор овощей: варёные картошку, свеклу, морковь, репчатый и зелёный лук, солёные огурцы, квашеную капусту. Заправляем классический винегрет подсолнечным маслом.

Предлагаю несколько рецептов, которые могут вам из обычного винегрета сделать очень оригинальные салаты. Количество добавляемых продуктов даётся на 1 кг готовой основы винегрета.

I рецепт

Рецепт винегрета, предложенный известным кинорежиссёром Эльдаром Рязановым.

Измельчённые ядра 2-3 грецких орехов

Тёртый сыр

Мелко нарезанное варёное яйцо

**Яблоки свежие или мочёные, нарезанные
кубиками - 2 шт.**

Сок лимона - 0,5 чайной ложки

Перец молотый (по вкусу)

Заправляем растительным маслом или сметаной пополам с майонезом.



II рецепт

Нарезанный полукольцами и обжаренный в подсолнечном масле репчатый лук - 1 шт.

Консервированный горошек 2-3 ст. ложки.

Заправляем подсолнечным маслом и двумя столовыми ложками майонеза.

III рецепт

Варёные белые грибы - 3 ст. ложки

Клюква - 150 г

Заправляем салатной заправкой.

Салатная заправка:

Растительное масло - 1/3 стакана

Уксус 3% - 0,5 стакана

Соль - 1 ч. ложки

Сахар (песок) - 1 ч. ложка

Горчица (сухая) - на кончике ножа

Молотый перец - по вкусу

Всё помещают в бутылку, закрывают пробкой и взбалтывают до тех пор, пока содержимое не превратиться в однородную массу. Потом заправку охлаждают.

VI рецепт

Заменяем картофель таким же количеством варёной фасоли.

VII рецепт

Исключить из основного состава винегрета квашеную капусту, а добавить нарезанную брусочками слабосолённую сельдь и зелёный горошек.

Винегрет «Здоровье»

За основу берётся солёная капуста. Добавляем натёртые на крупной тёрке свежие морковь и свёклу, мелко на-



резанный лук или чеснок. Заправляем подсолнечным маслом. При желании можно добавить консервированный горошек или кукурузу.

Очень быстро и очень вкусно.

Винегрет особый

Взять вареной или жареной говядины или телятины, прибавить вареные картофелины, вареную свеклу, соленые огурцы, маслины, каперсы, маринованные грибы, лук рубленый посолить и, нарезав все мелкими кусочками, сложить на блюдо горкой. Затем сделать подливу: взять уксуса 8 ст. л, масла оливкового 3 ст. л, 1 ч. л горчицы, круто сваренный желток, прибавить сахар и соль по вкусу и хорошенько размешать, пока все не соединится ровно и хорошо. Облить весь винегрет, усыпать рубленым укропом или петрушкой.

Говядина или телятина - 100 г

Дичь - 200 г

Картофель - 4 шт

Свекла - 2 шт

Соленые огурцы - 2 шт

Маринованные грибы - 200 г

Маслины - 1 ст. л

Каперсы - 1 ст. л

Лук зеленый или репчатый

СОВЕТ

для всех видов винегретов

Для того, чтобы винегрет получился «разноцветным» и овощи не окрасились от свёклу, важно сохранять следующую последовательность смешивания всех составляющих. Нарезать кубиками морковь, картофель, огурец, свежий лук добавить капусту, посолить, перемешать, а полив полови-



ной подсолнечного масла, перемешать ещё раз. (Не забудьте - мешать лучше ножом, тогда кусочки овощей не нарушат своей формы). Нарезанную кубиками свеклу посолить, перемешать, полить маслом, перемешать снова. Теперь можно соединять всё вместе.

Рулетики из вареной колбасы

Толстую вареную колбасу нарезать на кружки - как можно тоньше. Каждый кружок намазать смесью горчицы, майонеза и кетчупа (в равных пропорциях). В центр кружка выложить мелко нарезанный чеснок и узкую полоску соленого огурца, аккуратно скатать кружок в рулетик и обвязать ниткой. Рулетики обжарить на сковороде с маслом равномерно со всех сторон. Подавать на стол как холодную закуску.

Колбаса - 500 г

Горчица, майонез и кетчуп - по 2 ст. ложки

Чеснок - 3 зубчика

Соленый огурец - 2 шт.

«Курица под снегом»

Отваренную курицу обжарьте и уложите на блюдо. Сверху залейте взбитыми белками и слегка запекут в духовке. При подаче украсьте курицу фруктами, маслинами и зеленью.

Корзиночки с креветками

Для теста смешать муку, сливочное масло, сыр до мелких крошек. Добавить слегка взбитые 2 яйца и 3 ст. ложки очень холодной воды. Смешайте до образования теста, заверните в салфетку и положите в холодильник на 30 минут.

Затем тесто тонко раскатать, вырезать кружки диаметром 5 см. Выложить кружочки теста в формочки, наколоть



тесто в нескольких местах вилкой и поставить в холодильник на полчаса. Выпекать корзиночки 6-10 минут - до золотистого цвета.

Вареные креветки крупно нарезать. Взбить 1 яйцо, сливки, лук, шафран (или другие пряности), посолить и поперчить. Каждую корзиночку наполнить мясом креветок, сверху - смесью шафрана. Запекать 5-10 минут.

Мука - 350 г

Сливочное масло - 175 г

Сыр (тертый) - 100 г

Яйцо - 3 шт.

Креветки вареные - 350 г

Сливки жирные - 140 мл

Соль, перец, зеленый лук

Салат с крабовыми палочками

Хлеб нарезать небольшими кубиками и слегка обжарить на сливочном масле. Рубленые яйца, натертый сыр, мелко нарезанные крабовые палочки, оливки и измельченный чеснок смешать, заправить лимонным соком и майонезом. Добавить поджаренные кубики хлеба, хорошо перемешать и поставить в холодильник на 30 минут.

Яйцо вареное - 4 шт.

Сыр - 300 г

Крабовые палочки - 250 г

Хлеб белый - 200 г

Оливки - 10-15 шт.

Чеснок - 2 зубчика

Лимон - 1/2 шт.

Майонез - 200 г



Салат «Каприз»

В салатницу уложить слоями отварной картофель, мелко нарезанный репчатый лук, рубленые варёные яйца, очищенные и нарезанные кубиками свежие огурцы, очищенные от кожуры, нарезанные яблоки, насыпать невысоким холмиком свежие вишни без косточек. Сделать в салате узким ножом отверстия, залить сметаной и поставить на холод на 3—4 часа. Подавать этот салат на тарелки надо кусочками, как торт.

Внимание! Если вы используете для этого салата замороженную вишню, убедитесь, что она хорошего качества - не переморожена и при оттаивании не теряет сок. Замороженные продукты теряют свои вкусовые качества, если при хранении они подвергались несколько раз оттаиванию и вновь замораживались.

Картофель - 3 шт.

Лук репчатый - 1 шт.

Яйца - 3 шт.

Огурцы свежие - 1 шт.

Яблоки - 2 шт.

Вишня - 0,5 кг

Сметана - 0,5 кг

Свиная голова под хреном

Свиную голову разрубить на две части, очистить от излишков жира и промыть в тёплой проточной воде. Готовые куски положить в кастрюлю, залить горячей водой и довести до кипения. Снять с поверхности бульона жир и пену, а затем варить на медленном огне 4-5 часов. В процессе варки добавлять постепенно пряности.

Готовое мясо вынуть, дать стечь бульону и аккуратно отделить кости, стараясь сохранить целостность кусков. После этого соединить крупные куски, а в середину поло-



жить мелкие кусочки мяса, получившиеся при разделке, язык и мелко нарубленный чеснок. Сверху натереть красным душистым перцем и поставить в духовку на 30 минут. Запечённое мясо переложить в салфетку и поместить под пресс на сутки в холодное место.

Подавать готовую свинину нарезанной на ровные ломти с порциями хрена.

Свиная голова - 5-6 кг

Морковь - 3 шт.

Петрушка (корень) - 2-3 шт.

Перец чёрный горошком - 1 ч. ложка

Лук репчатый - 2 шт.

Чеснок - 2 головки

Салат «Морские виртуозы»

Открыть банку с капустой и выложить содержимое в миску, добавить натертые на терке яблоки, ошпаренный кипятком изюм и мелко нарезанное крабовое мясо. В миске поменьше смешать мед со сметаной. Этим соусом заправить салат и перемешать. Для украшения у трех сильно замороженных крабовых палочек разрезать один конец в виде метелки. Осторожно отогнуть получившиеся полоски, чтобы они не отломались. Воткнуть «метелки» в салат перед тем, как подать его к столу.

Морская капуста - 1 банка

Яблоки - 2-3 шт.

Крабовое мясо - 200 г

Сметана - 1 стакан

Изюм - 1/2 стакана

Мед - 2 ст. ложки



Щука фаршированная по-сибирски

Щуку нужно очистить, срезать плавники, промыть, надрезать кожу вокруг головы и снять её от головы к хвосту. Отрезать хвост. Кожу отложить, зашив повреждения. Рыбу обсушить, вынуть кости. Сварить бульон из очищенных и промытых овощей, головы, позвоночных костей и приправ. Посолить в конце варки.

Приготовить рыбную массу: мясо щуки, хлеб, замоченный в молоке, пассерованный лук пропустить через мясорубку, положить желтки, посолить, прибавить манную крупу, молоко, перец. Фарш тщательно перемешать и хорошо выбить. Кожу щуки заполнить рыбной массой, завернуть в намоченную марлевую салфетку, залить процеженным тёплым бульоном. На дно кастрюли нужно уложить морковь и лук (можно использовать готовые из бульона). Варить 1 час на слабом огне.

А что же делать, если щука большая и не входит целиком ни в одну из ваших кастрюль?

Делаем всё тоже самое. Только кожу щуки (не наполненную фаршем) нарезаем на кольца высотой 5-6 см. А затем наполняем фаршем. Но в этом случае морковь и лук, нарезанные пластиками и кольцами, не отвариваем в бульоне, а укладываем сырыми на дно кастрюли, а затем укладываем куски фаршированной щуки (можно и в два слоя). На этой овощной подушке щука «не пристанет» к дну кастрюли.

Щука - 800 г

Лук и коренья - 20 г

Яйца - 2 шт.

Хлеб белый - 250 г

Молоко - 100 г

Манная крупа - 30 г

Жир - 50 г

Соль, перец



ВТОРЫЕ БЛЮДА

Куриные окорочка с грушами

Окорочка натереть солью, перцем и жарить в духовке на сковороде, время от времени поливая их выделившимся при жарении соком.

Вино, сахар, пряности довести до кипения. Груши очистить, разрезать пополам, удалить семена и 5 минут тушить в отваре. Груши с 1/2 отвара поставить в теплое место. Оставшийся отвар прокипятить в течении 20 минут и процедить.

Окорочка поставить в теплое место. Сок от жарения развести бульоном и отваром. Ввести желе (или варенье) из красной смородины и вскипятить. Заварить крахмалом. При подаче окорочков с грушами полить их соусом.

На 4 порции:

Куриные окорочка - 4 шт.

Вино красное - 350 г

Сахар - 2 ст. ложки

Груши - 4 шт.

Куриный бульон - 1 стакан

Желе (варенье) из красной смородины - 4 ст. ложки

Крахмал - 2 ст. ложки

Корица, мускатный орех на кончике ножа

Соль, перец

Котлеты «Новогорние»

Сыр и колбасу нарезать небольшими кубиками, мякоть свинины пропустить через мясорубку. Смешать фарш, колбасу, сыр, вбить яйца и еще раз пропустить через мясорубку. Зелень петрушки порубить и смешать с фаршем, посолить по вкусу и сделать котлеты.



Котлеты обжарить на сковороде с растительным маслом до золотистой корочки.

Гарниром к котлетам может быть консервированная кукуруза или горошек, разогретый в сливочном масле, и картофель-фри.

Свинина - 400 г

Вареная колбаса - 100 г

Сыр - 500 г

Яйцо - 2 шт.

Растительное масло - 2 ст. ложки

Соль по вкусу

Грибные равиоли

Тесто. Муку просеять, высыпать на стол горкой, сделать в ней углубление. Добавить 2 ст. ложки теплой воды, яйца, соль на кончике ножа, щепотку мускатного ореха. Замесить тесто и оставить его на один час.

Начинка. Картофель сварить до готовности в подсоленной воде и, не охлаждая, размять или пропустить через мясорубку. Шампиньоны отварить в подсоленной воде, мелко нарезать и слегка обжарить в растительном масле. Репчатый лук мелко нарезать и поджарить на растительном масле в другой сковороде, затем смешать с картофелем и грибами.

Приготовление равиоли. Раскатать тесто в два тонких листа (около 3 мм). На одном листе чайной ложкой разложить начинку на расстоянии 3 см друг от друга. Смочить в воде указательный палец и прочертить вертикальные и горизонтальные линии между горками начинки. Положить сверху другой лист теста и плотно прижать к прочерченным линиям. Специальным колесиком или ножом разрезать равиоли, отделив их друг от друга.

Равиоли опустить в подсоленную кипящую воду и варить при слабом кипении до готовности (пока не всплывут). Подавать можно с майонезом, сметаной, томатным соусом.



Для теста:

Мука - 400 г

Яйцо - 4 шт.

Мускатный орех, соль

Для начинки:

Картофель - 200 г

Шампиньоны - 200 г

Репчатый лук - 1 шт.

Растительное масло - 2 ст. ложки

Курица с грибами

Курицу нарубить на порционные куски. Каждый кусок натереть аджикой, а если ее нет, солью и перцем. Затем поместить в глубокую миску, залить соевым соусом и оставить на 1 - 1,5 часа.

Шампиньоны (примерно 300 г) нарезать средними дольками. Вынуть курицу из маринада и выложить в глубокую сковороду с растопленным маслом, сверху покрыть грибами, залить сметаной и тушить под крышкой на небольшом огне 30-40 минут.

Говядина с черносливом

Мясо вымыть, обсушить полотенцем, разложить на доске, посолить и поперчить. Грибы вымыть. Около 1/4 грибов мелко порубить, смешать с орехами и черносливом. Выложить на мясо, скатать плотные рулеты, тщательно обмотать нитками.

Репчатый лук очистить и крупно нарезать. Рулеты со всех сторон обжарить в горячем топленом масле. Добавить лук, томатное пюре и лавровый лист.

Влить вино и бульон, посолить и поперчить. Тушить под крышкой на среднем огне около одного часа. Добавить оставшиеся грибы, тушить еще 20 минут, посолить и поперчить.



На 4 порции:

Говядина - 800 г

Грибы (можно замороженные шампиньоны) - 500 г

Рубленые орехи - 2 ст. ложки

Томатное пюре, топленое масло - по 2 ст.

ложки

Чернослив - 8 шт.

Бульон - 0,5 стакана

Лук репчатый - 2 шт.

Сухое красное вино - 1 стакан

Черный перец, соль, лавровый лист

Говядина "в кармашке"

Из просеянной муки замесить тесто, добавив воду, маргарин или масло, соль и два желтка. Тесто раскатать и разделить на четырехугольники. Говядину нарезать на тонкие небольшие кусочки, отбить. На кусочки теста положить по кусочку мяса, смазать края теста желтком и скрепить в виде треугольников-кармашков, опустить в кипящую подсоленную воду и варить до готовности.

Мука - 300 г

Вода - 4 ст. ложки

Маргарин - 1 ч. ложка

Желтки - 3 шт.

Говядина - 200 г

Соль, перец

Свинные отбивные

Обжарить отбивные до готовности в очень горячем жире и оставить в тепле. В жир, оставшийся от жарки, добавить измельченный ломтик белого хлеба без корочки, две сто-



ловые ложки бульона, сливочное масло, соль и перец. Эту смесь варить на слабом огне, непрерывно помешивая, пока не получится однородный соус. Добавить в соус половину стакана тертого, приготовленного к употреблению хрена. Когда закипит, снять с огня, вылить в подогретое блюдо, выложить на соус отбивные, а сверху украсить ломтиками лимона.

Свинина (мякоть) - 1 кг

Хлеб - 1 ломтик

Бульон - 4 ст. ложки

Сливочное масло - 2 ст. ложки

Хрен (тертый) - 0,5 стакана

Лимон - 1 шт.

Фирменный судак

Рыбу подготовить: почистить, удалить плавники, нарезать на куски, посолить.

Замесить некрутое тесто: сухие дрожжи высыпать в теплое молоко, добавить соль, сахар и горсточку муки. Через 10 минут всыпать 2 стакана муки и добавить размягченный (но не горячий) маргарин. Все хорошо перемешать и добавить оставшуюся муку до получения эластичного теста. Из такого теста пирог нужно формировать сразу же.

Отдельно обжарить квашеную капусту и репчатый лук.

Готовое тесто раскатать, выложить капусту, затем куски рыбы рядками, на нее - жареный лук. В этот пирог можно добавить сушенную или замороженную зелень. Если рыба нежирная - полить растительным маслом. Сверху пирог закрыть вторым пластом теста, в середине пирога сделать два отверстия, чтобы пирог «дышал». Оставить его на 40 минут в теплом месте, а затем столько же - в хорошо нагретой духовке.

Готовому пирогу дать «отдохнуть» под полотенцем 20 - 30 минут.



Для теста:

Дрожжи сухие - 1 пакетик или 1/2 палочки

свежих

Молоко - 1,5 стакана

Маргарин - 1 пачка

Соль - 1 ч. ложка

Сахар - 1 ст. ложка

Мука - 6 стаканов (приблизительно)

Для начинки:

Судак - 1,5 кг

Капуста квашеная - 1 кг

Лук репчатый - 200 г

Свинина в пивном тесте

Свинину разрежьте на 8 ломтиков и отбейте, 4 ломтика посыпать солью, перцем, тёртым сыром (вместо сыра можно взять порошок из сухих грибов). Накройте каждый из них оставшимися кусками мяса, выровняйте края.

Кляр: желтки растереть с сахаром, понемногу влить пиво и посолить. Добавить взбитые белки и всыпать муку, все тщательно перемешать.

Обваляйте подготовленное мясо сначала в муке, чтобы кляр лёг ровнее, а затем обмакнуть в тесто и жарить в большом количестве разогретого жира на медленном огне примерно 15 минут, несколько раз переворачивая. В конце жарки йакройте сковороду крышкой на 2-3 минуты. Готовое блюдо подавать с зеленью.

Свинина постная - 600 г

Сыр натёртый - 4 ч. ложки

Зелень рубленая

Для кляра:

Мука - 1 стакан

Пиво - 1/2 стакана



Яйца - 2 шт.

Сахар - 1 ч. ложка

Соль

Цыплята фаршированные

Подготовленных и хорошо промытых цыплят нафаршировать под кожу фаршем, для чего поднять черенком ложки кожу с краев грудки до крылышек и середины спинки. Оставшийся фарш положить внутрь тушек. Тушки зашить, положить на сковородку на разогретое масло, полить сверху маслом и поставить в нагретую духовку. Печь 1 час, часто поливая жиром и слегка водой. Изжаренных цыплят переложить в кастрюльку. На сковородку, где жарились цыплята, положить 1 ст. ложку и тщательно перемешать с соком и жиром, разбавить 1 ст. бульона, прокипятить. В соус положить сметану и, залив соусом цыплят, поставить, потушить на среднем огне 20 минут. Готовых цыплят разрубить пополам, залить частью соуса, а остальной подать в соуснике отдельно.

Фарш: булку намочить в молоке, отжать и пропустить через мясорубку вместе с печенкой цыплят, добавить соль, перец и мелко нарезанную зелень. Масло растереть с желтками, смешать с пропущенной через мясорубку массой и со взбитыми в крепкую пену белками. Если масса будет жидкой, добавить 1-2 ложки панировочных сухарей.

Цыплята - 5 шт.

Масло топленое - 100 г

Сметана - 200 г

Мука - 1 ст. ложка

Бульон - 1 стакан

Для начинки:

Масло сливочное - 50 г

Яйцо - 2 шт.

Булка черствая - 100 г



Молоко - 1 стакан

Печень цыплят - 300 г

Зелень, соль, перец по вкусу

Утка по-новогоднему

Тесто: кефир смешать с пивом, добавить красное сухое вино и оставить смесь для брожения на 30-40 мин при комнатной температуре. Затем в смесь добавить 3 ст. ложки муки и снова поставить для брожения на 30-40 мин. После этого в закваску всыпать просеянную муку, манную крупу, добавить соль по вкусу. Тесто тщательно вымешать, пока оно не перестанет липнуть к рукам и доске. Приготовленное тесто оставить на 6-7 часов на столе, прикрыв влажной чистой тканью.

Утку обработать, положить на разделочную доску, спинкой вниз, разделить грудную часть и осторожно вынуть реберные кости, подрезать от кожи и вынуть позвоночную кость. Утку фаршируют подготовленными сырыми овощами, плодами и травами: очищенную репу нарезают ломтиками, капусту порубить, яблоки разрезать, удалив сердцевину, морковь и лук мелко нарезать, соцветия цветной капусты разделить на кочешки. Укладывая в утку подготовленные овощи, добавить соль, перец, специи. Утку завернуть в мокрое полотенце, дать ей полежать 30-40 мин, чтобы она пропиталась пряностями.

Тесто раскатать и уложить утку так, чтобы можно было завернуть ее, как в пленку. Важно, чтобы тесто полностью покрыло утку. Поставить в духовку, нагревать до температуры 200-220°C. Утка должна прогреться медленно, иначе тесто может пригореть. Запекать чуть более часа. Готовое блюдо должно быть мягким. Овощи пропитываются ароматом пряных трав и специй, а оболочка из теста становится сочной и ароматной. Можно подать соус. Для этого в бульон, сваренный из костей утки, добавить сметану и майонез. Такое блюдо можно готовить накануне праздника, так



как при хранении в холодильнике утка будет пропитываться соком и запахами, как бы мариноваться. В этом случае при подаче на стол блюдо надо подогреть.

Утка - 1 шт.

Яблоки - 2 шт.

Репа - 2 шт.

Капуста - 200 г

Лук репчатый - 1 шт.

Морковь - 1 шт.

Соцветия цветной капусты - 1 стакан

Перец, тмин, любимые специи

Для теста:

Мука - 1 стакан

Манная крупа - 1 стакан

Кефир - 1/2 стакана

Пиво - 1/2 стакана

Красное сухое вино - 2 ст. ложки

Соль

Куриные окорочка по-праздничному

Куриные окорочка быстро обжарить с обеих сторон в растительном масле. Луковицу очистить, разрезать пополам и нарезать тонкими полукольцами. Чеснок очистить и пропустить через чесночницу. К окорочкам добавить лук, чеснок и быстро обжарить. Залить окорока красным вином и добавить протертые помидоры. Накрыть сковородку крышкой и тушить около 15 мин. Незадолго до готовности добавить маслины. Перед подачей на стол приправить соус измельченным шалфеем и украсить целыми листиками шалфея. Ни в коем случае не солить ни птицу, ни соус, так как помидоры и маслины достаточно остры сами по себе.



Куриные окорока - 4 шт.

Растительное масло - 2 ст. ложки

Лук репчатый - 1 шт.

Чеснок - 2 зубчика

Красное вино - 1/2 стакана

Соленые помидоры - 500 г

Консервированные маслины - 100 г

Шалфей

Лосось в тесте с майонезом

Начинка: 1/3 часть от нормы копченой горбуши измельчить вилкой, добавить взбитый белок, майонез, лимонный сок, положить цедру лимона и нарезанный зеленый лук.

На столе расстелить пищевую пленку, разложить на ней оставшуюся копченую горбушу, накрошенную мелкими кусочками, покрыть слоем шпината, поперчить. На этот слой положить одну часть филе, намазать приготовленной начинкой из копченой горбуши и накрыть второй частью филе. Посолить, поперчить и с помощью пленки завернуть филе со шпинатом и копченой горбушей в рулет.

Тесто раскатать в пласт. Аккуратно снять пленку с рулета и завернуть его в тесто, защипать края. Смажьте рулет яйцом и украсьте шов «косичкой» из теста. Поставьте в горячую духовку примерно на 1 час. Подавайте рыбу горячей, нарезав острым ножом, полейте каждую порцию майонезом и украсьте дольками лимона.

Филе лосося - 2 пластины

Слоеное дрожжевое тесто - 450 г

Замороженный шпинат - 200 г

Соль, перец по вкусу

Яйцо - 1 шт. для смазки

Для начинки:

Копченая горбуша - 450 г



Майонез - 3 ст. ложки

Цедра 1 лимона

Сок лимона - 1 ст. ложка

Зеленый лук

Майонез и дольки лимона для украшения

Утка запечённая

Очищенные, промытые и обсушенные тушки молодых уток посолить и посыпать чёрным перцем.

Фарш: спассеровать на масле мелко нарезанный лук и подрумянить вместе с ним предварительно ошпаренный кипятком и нарезанный соломкой бекон; прибавить хлебные крошки, смешать их с луком и беконом и посыпать мелко нарезанной петрушкой.

Уток начинить фаршем и зашить, смазать маслом, положить в кастрюлю и запекать, поливая время от времени маслом. При подаче на стол уток разрезать вдоль пополам и залить соусом, в котором они запекались. Подать с салатом.

Утки - 3 шт.

Хлебные крошки - 200 г

Лук репчатый - 1 шт.

Бекон - 150 г

Масло сливочное - 300 г

Петрушка.

Соль, перец по вкусу



К ЧАЮ

Торт «Снежный ком»

Испеките коржи: взбейте белки вместе с половиной объема сахара в крепкую пену. Осторожно введите просеянную муку, миндаль и оставшийся сахар. На противне, покрытым промасленной пергаментной бумагой, с помощью кондитерского мешка или шприца тестом нарисуйте спирали диаметром соответственно 10, 13, 16 и 18 см. Пеките коржи 25 минут в духовке, нагретой до 150°C.

Приготовьте классический заварной крем из указанных ингредиентов. Чтобы на нем не образовалась корочка, положите сверху кусочки сливочного масла, затем дайте крему остыть. Введите подогретый ром и оставшееся размягченное масло. Энергично перемешайте.

Сборка: намажьте самый большой корж кремом. Положите на крем начинку: ломтики ананаса или кусочки фруктов, варенье и т. п. Закройте их вторым слоем крема. Сверху положите следующий корж и повторите процедуру. Не забудьте оставить немного крема для обмазки готового торта. В завершение обсыпьте торт тертым кокосовым орехом, украсьте серебряным драже и поставьте на холод до подачи на стол.

Яичные белки - 8 шт.

Сахар - 400 г

Мука - 75 г

Миндаль (тертый) - 150 г

Ром - 2 ст. ложки

Сливочное масло - 250 г

Для крема:

Молоко - 0,5 л

Сахар - 125 г

Яичные желтки - 3 шт.

Яйцо - 1 шт.

Крахмал (лучше кукурузный) - 65 г

Ваниль или ванилин по вкусу



Торт «Новогодняя ночь»

Из масла, сметаны и муки приготовить однородное пластичное пресное тесто, разделить его на 6 равных частей, раскатать 6 одинаковых по размеру тонких кружков, наколоть вилкой, испечь при температуре 200 - 220°C до золотистого цвета, охладить.

Охлажденные коржи намазать тонким слоем яблочного джема, положить друг на друга, шестой корж нижней поверхностью вверх, чтобы поверхность торта была ровной. Верх торта также намазать тонким слоем джема, после чего покрыть шоколадной глазурью и ею же обмазать края.

Глазурь: какао и сахарную пудру смешать, просеять их через ситечко в миску, добавить горячую воду и растопленное сливочное масло, все тщательно перемешать до получения однородной блестящей массы.

На еще не доведенную застывшую глазурь положить самые красивые, крупные половинки ядер грецких орехов, а мелкими обсыпать бока торта.

Крем: сырой яичный желток растереть с сахарной пудрой, размягченное сливочное масло взбить до бела. Продолжая взбивать масло, влить в него желток с сахарной пудрой и коньяк. Полученную смесь взбить до образования пышного крема. Взбивать крем можно вручную, однако взбиваясь при помощи миксера, крем получается более нежным, так как лучше насыщен воздухом.

Когда глазурь полностью застынет, на поверхность и края торта из сливочного крема нанести украшения в виде тонкого изящного орнамента и мелких цветков - звездочек.

Для теста:

Масло сливочное или маргарин - 200 г

Сметана - 200 г

Мука - 2 стакана

Щепотка соли

Для начинки:

Густой яблочный джем - 300 г



Для глазури:

Сахарная пудра - 3/4 стакана

Порошок какао - 2 ст. ложки

Вода горячая - 3 ст. ложки

Сливочное масло (растопленное) - 2 ст. ложки

Для крема:

Масло сливочное - 100 г

Яичный желток - 1 шт.

Сахарная пудра - 3 ст. ложки

Коньяк - 1 ст. ложка

Орехи грецкие - 10 шт. (для украшения)

Торт «Айсберг»

Этот торт имеет квадратную или ромбическую форму. Состоит из коржей, выпеченных из меренг, склеенных белым сливочным кремом. Поверхность торта заглазировать шоколадной глазурью, стекающей струйками по бортику торта. Струйки-потеки - украшение торта. Над шоколадной поверхностью торта, имитирующей черную гладь воды, возвышается белый «айсберг» из хаотически расположенных обломков - кусков белоснежных коржей из меренг, склеенных кремом и припорошенных крошкой.

Меренги: сначала белки взбивают без сахара до получения стойкой пены, затем постепенно тонкой струйкой всыпают сахарный песок при непрерывном взбивании. Из приготовленной белковой массы сделать на противне, застланном пергаментной бумагой или калькой, четыре квадратных коржа толщиной 2 см. Лист с отформованными меренгами поставить в только что включенную духовку и медленно, в течение 1,5-2 часов, выпекать - сушить при температуре не выше 100°C. После охлаждения удалить бумагу и прослоить лепешки кремом.

Крем: способ приготовления см. рецепт выше.

Глазурь: способ приготовления см. рецепт выше.



Для коржей:

Яичные белки - 8 шт.

Сахар - 2 стакана

Для крема:

Масло сливочное - 400 г

Сахарная пудра - 150 г

Яичные желтки - 4 шт.

Коньяк (ром, бальзам) - 3 ст. ложки

Для глазури:

Сахарная пудра - 150 г

Порошок какао - 2 ст. ложки

Вода горячая - 3 ст. ложки

Масло сливочное (растопленное) - 2 ст. ложки

Пончики для новогодней ночи

Смешайте муку с солью, просейте через сито в миску. Разогрейте 100 мл молока до температуры 40°C и растворите в нем дрожжи. В муке сделайте углубление, влейте в него дрожжи, и все перемешайте деревянной ложкой. Затем добавьте яйцо и понемногу остаток теплого молока. Вымешивать тесто на столе до тех пор, пока оно не станет эластичным, и на поверхности не образуются пузырьки. Дайте тесту отдохнуть 15-20 минут, а в это время: вымойте и высушите изюм, мелко нарежьте цукаты и очищенные яблоки. Добавьте все (в т.ч. и орехи) в тесто, тщательно перемешайте и дайте ему подняться, закрыв его влажной салфеткой и оставив в теплом месте на 1 час. Разогрейте масло до появления голубоватого дымка. Сделайте шарики из теста и бросайте их в масло. Через 5 мин, когда они приобретут коричневый цвет, пончики готовы. Вынимайте их и раскладывайте на бумагу, чтобы могли стечь остатки масла. Когда они немного остынут, посыпьте их сахарной пудрой или сахарным песком. На следующий день пончики тоже очень вкусны.



Для теста:

Мука - 500 г

Молоко - 400 мл

Дрожжи - 30 г

Изюм - 100 г

Цукаты - 50 г

Орехи грецкие или миндаль (измельченные) - 50 г

Яблоки кислые - 2-3 шт.

Яйцо - 1 шт.

Соль - 1 ч. ложка

Растительное масло 1-1,5 л

Сахарная пудра

Торт «Новогодняя сказка»

Выжать сок из апельсинов и смешать с сахарным песком, измельченным миндалем, тертой цедрой и молотыми сухарями. Добавить соду, яичные желтки, взбитые белки, соль и все перемешать. Полученную массу выложить в форму и поставить в духовку, разогретую до 220°C. Выпекать в течение часа. Готовый бисквит остудить и покрыть смесью из сахарной пудры, лимонного сока и кипяченой воды. Торт украсить дольками апельсина и подать на новогодний стол.

Сахар - 3/4 стакана

Сахарная пудра - 1 стакан

Миндальные орехи - 3/4 стакана

Молотые пшеничные сухари - 3 ст. ложки

Апельсин - 2 шт.

Яйцо - 6 шт.

Сода - 1 ч. ложка

Сок лимона - 2 ст. ложки

Кипяченая вода - 2 ст. ложки

Соль



Пирог с яблоками в пламени

Замесить мягкое тесто из накрошенного кусочками масла, муки, молока и соли. Оставить его на 30 минут, после чего раскатать в пласт, свернуть вчетверо и снова тщательно раскатать. Полученную лепешку переложить в хорошо смазанную маслом форму, наколоть вилкой и испечь до подрумянивания. Яблоки очистить, разрезать на четыре части, удалить сердцевину. Потушить в масле до приобретения румяного оттенка, следя за тем, чтобы яблоки не разварились. Выложить ровным слоем на выпеченную лепешку, сверху налить ром, поджечь и подать пирог в пламени.

Для теста:

Масло сливочное - 125 г

Мука - 200 г

Молоко - 3 ст. ложки

Соль на кончике ножа

Для начинки:

Яблоки кислые - 4-5 шт.

Ром - 1/2 рюмки



ОРИГИНАЛЬНЫЕ ДЕСЕРТЫ

Мороженое с огнём

В креманку с мороженым положить печенье (на мороженое), а на печенье-ложку сахара, пропитанного ромом, смешанным наполовину со спиртом, и поджечь от длинной берёзовой палочки. Подавать при погашенных свечах. Желательно мороженое с огнём подавать сразу всем гостям на одном подносе.

На одну порцию:

Мороженое - 2-3 шарика

Печенье (плоское) - 1 шт.

Сахар (песок) - 1 ч. ложка

Ром (коньяк) - 1 ч. ложка

Спирт - 1 ч. ложка

Апельсиновые корзиночки с кремом

Апельсины вымыть, разрезать поперек на две части, осторожно выжать сок, вынуть остатки мякоти. Вскипятить воду, добавить немного сахара, апельсиновый сок и набухший желатин. Когда желатин растворится, жидкость, помешивая, охладить, ввести во взбитые сливки с ванилином. Приготовленным кремом наполнить кожуру выжатых апельсинов и охладить в холодильнике.

Апельсин - 2шт.

Вода - 1/2 стакана

Желатин - 1 ст. ложка

Сливки - 200 г

Щепотка ванилина, сахар по вкусу



Яблоки медовые

Яблоки очистить, вырезать сердцевину, положить их в смазанную жиром форму и заполнить смесью изюма, орехов, меда и специй. Полить каждое яблоко яблочным соком, положить на него кусочек масла, поставить форму в духовку. Запеченные яблоки подать в сиропе, оставшимся в форме после запекания.

Яблоки - 600 г

Яблочный сок - 1 стакан

Изюм, орехи, сахар, мед, корица

Виноград с медом

В стеклянные вазочки положить промытые обсушенные виноградные гроздья, мед и рубленые орехи. Подавать охлажденными.

Мороженое в грейпфруте

Грейпфруты вымыть, разрезать на половинки и из каждой половинки с помощью столовой ложки извлечь мякоть. Извлеченную мякоть грейпфрутов аккуратно разделить на кусочки, удаляя при этом семена и разделяющую дольки пленку. Кусочки мякоти смешать со слегка размягченным сливочным мороженым и, добавив слегка поджаренные рубленые ядра орехов, аккуратно перемешать. Приготовленную массу разложить в пустые половинки грейпфрутов, которые затем поставить в морозильное отделение холодильника. Подавать на стол в десертной тарелке.

Грейпфрут - 2 шт.

Сливочное мороженое - 200 г

Ядра орехов (рубленные) - 1 ч. ложка



Салат - коктейль из хурмы и апельсина

Фрукты вымыть и очистить от кожуры. Мякоть хурмы и апельсина нарезать кубиками и разложить в бокалы. До-
лить в каждый из бокалов сахарный сироп и апельсино-
вый сок или «Фанту».

Хурма - 1 шт.

Апельсин - 1 шт.

Сахарный сироп - 4 ст. ложки

Апельсиновый сок («Фанта») - 8 ст. ложек

Салат из брусники

Конечно, ягоды зимой - продукт дефицитный, но вот
клюквой и брусничкой вполне можно «разжиться», чтобы
приготовить замечательный десертный салатик.

Бруснику перебрать, промыть, засыпать половиной са-
харной пудры, добавить немного горячей воды; массу до-
вести до кипения и оставить в кастрюле, закрыв ее крыш-
кой, охлаждаться. Охлажденную массу залить вином, по-
сыпать оставшейся сахарной пудрой, залить сливками,
перемешать.

Брусника - 600 г

Сливки - 1 стакан

Сухое белое вино - 2 ст. ложки

Сахарная пудра - 1 стакан



КОКТЕЙЛИ И НАПИТКИ

Крюшон

Украшением праздничного стола может стать незаслуженно забытый восхитительный напиток - крюшон. Для 6-8 литров крюшона потребуется 5 апельсинов, 10 лимонов, 1 кг яблок, 1 л заготовленного с лета сока или компота домашнего приготовления из малины, смородины, вишни, клубники или рябины (сок можно заменить протёртыми ягодами с мёдом или сахаром). Готовится крюшон в большой стеклянной, глиняной или, в крайнем случае, эмалированной посуде. С лимонов и апельсинов снимаем цедру (поверхностный слой корки фруктов) и, складываем их в стеклянную посуду, заливаем мёдом или засыпаем сахаром, для того чтобы сохранить тонкий аромат цитрусовых. Постарайтесь тщательно снять белый слой с корки фруктов, если она попадёт в крюшон, то напиток будет горьким. Дольки апельсинов и лимонов нарезаются острым ножом на тонкие ломтики, складываются на дно крюшонницы и заливаются 1-2 литрами охлаждённой кипячёной воды. В праздничный день в крюшонницу добавляется свежеприготовленный (или консервированный) сок яблок и процеженные через ситечко соки домашнего приготовления, разведённые водой компоты. В крюшонницу можно влить бутылку белого или красного сухого вина, прокипячённого с корочкой корицы, 4-5 звёздочками гвоздики и имбирём. Это придаст крюшону особую привлекательность. Все компоненты крюшона смешиваются и настаиваются несколько часов.

Подаётся крюшон на стол в специальной крюшоннице или в большой салатнице. Разливается большой ложкой или поварёшкой в низкие широкие стаканы или креманки вместе с кусочками фруктов. В стакан можно сразу положить чайную или десертную ложку.



Горячие напитки с вином

Такие напитки хороши именно в зимнее время года. Подают такие напитки в стаканах с подстаканниками, а в праздничные вечера так, как описано в разделе «Украшение праздничного стола».

Чай с красным вином

В горячее красное вино положить сахар, корицу и гвоздику, прокипятить в течение 2-3 минут. После этого вино с пряностями влить через ситечко в стакан с крепким чаем и подать.

Красное столовое вино - 1/4 стакана

Чай - 1/3 стакана

Сахар - 1 ст. ложка

Корица и гвоздика - по 1/3 ч. ложке

Напиток «Каберне горячее»

Снять цедру с двух апельсинов и слегка подсушить, нарезать её тонкой соломкой, залить красным вином типа «Каберне» (500 г), добавить 1 г толчёного мускатного ореха и кусочек корицы. Дать настояться в течение 12 часов, после чего влить ещё 500 г вина «Каберне». Добавить 300 г сахара, подогреть на слабом огне (но не кипятить!), процедить и подать в подогретых стаканах.

Грог с мёдом

В подогретый стакан положить мёд, влить коньяк и долить кипятком, добавить ломтик лимона.

Коньяк - 75 г

Мёд - 20 г

Ломтик лимона



Пунш горячий

Пунш горячий приготовить так же, как и грог.

Коньяк - 100 г

Сахарная пудра - 50 г

Лимонный сок - 10 г

Ломтик лимона

Коктейли

Новогодняя ночь такая короткая, если праздник проходит весело, и такая длинная, если кроме застолья ничего не придумано.

Чем чаще в течение всего праздника вы будете предлагать гостям разные, даже совсем простые угощения, тем интереснее пройдёт Новогодняя ночь. И лучшего угощения, чем лёгкие, вкусные коктейли с пикантными маленькими бутербродами, трудно придумать.

В качестве составных частей коктейлей могут быть использованы коньяки, ликёры, сладкие и горькие настойки, пунши и наливки. Очень широко применяются ароматизированные, настоянные на травах и цветах вина, и в первую очередь - вермут. Для составления коктейлей и десертных напитков рекомендуются столовые белые вина, грузинские столовые полусладкие вина, из десертных - «Кагор», «Мускат», «Мускатель», «Токай», «Малага».

Помимо основных компонентов коктейлей, всегда желательно иметь под рукой лимонную кислоту, мускатный орех, корицу, гвоздику, листья мяты, лимон. В состав некоторых коктейлей входят также сливки и яичный желток, смягчающий вкус крепких напитков и придающий коктейлю запах бисквита.

Особый вкус и аромат придадут коктейлям заготовленные впрок сиропы. Основной сироп - сахарный. На 1 л воды взять 1 кг сахара и хорошо прокипятить. Остудить, процедить и разлить в бутылки. Хранится такой сироп в тёмном прохладном месте довольно долго.



Для того, чтобы получить лимонный, апельсиновый или мандариновый сироп, надо из очищенных плодов отжать сок. А цедру снять, сложить в дуршлаг и обдать крутым кипятком, чтобы ушла горечь. В сахарный сироп влить сок и добавить цедру. Затем прокипятить 10-15 минут, удаляя пену, охладить и процедить.

И не забудьте! Все коктейли не подлежат даже незначительному по времени хранению и их нельзя готовить заранее. Всё готовится быстро, в присутствии гостей.

Десертные коктейли (салкоголем)

«Апельсин»

500 мл водки

500 мл апельсинового замороженного сока в кубиках

Всё перемешать (миксером или в миксере) в течение нескольких секунд. Разлить в бокалы.

«Кремлёвский полковник»

25 мл водки

100 г апельсинового сока

Дольки лимона

Мёд по вкусу

Смешать в миксере водку, апельсиновый сок и мёд. Украсить очищенным и тонко нарезанным на дольки лимоном.

«Кровавая Мэри»

40 мл водки

10 мл лимонного сока

120 мл томатного сока



Острая соевая приправа
Соль, перец, сельдерей
Лёд пищевой

«Чёрный русский»

30 мл водки
20 мл любого сиропа
30 мл крепкого кофе
Лёд пищевой

«Крупник»

500 мл водки
250 мл мёда
250 мл воды
Ваниль
Корица
Цедра 1 лимона

Воду с ванилью, корицей, цедрой лимона вскипятить, снять с огня, добавить водку и размешать. Подавать горячим в рюмках.

«Шампань - коблер»

Основным компонентом десертных коктейлей из группы коблеров является пищевой дроблёный лёд, которым заполняется бокал на $\frac{1}{3}$ или $\frac{1}{2}$ ёмкости.

800 г полусухого шампанского
200 г ликёра «Вишнёвый»
100 г коньяка
200 г сахарного сиропа
Сок 2 лимонов
Лёд (10 порций)



Физ «коньяк шипучий»

Физы - игристые коктейли. Всегда приготавливаются со льдом и на основе охлаждённой газированной воды. Лучший сироп для физов - лимонный, лучший сок-грейпфрутовый.

Все компоненты, в т. ч. и лёд, взболтать в шейкере 2-3 минуты, разлить в бокалы и добавить охлаждённую газированную воду по вкусу (10 порций)

400 г коньяка

200 г сока грейпфрута

20 г сахарной пудры

вода газированная по вкусу, лёд

Десертные коктейли (безалкогольные)

Коктейль из соков

Мороженое положить в миксер и залить соком. Взбить. Вылить в стакан и посыпать цедрой.

**Яблочный, абрикосовый, вишнёвый или
виноградный сок - 1/2 стакана**

Мороженое сливочное - 50-100 г

Лимонная цедра

Овощной коктейль

Соки взбить вместе с приправами, налить в стаканы.

Томатный сок - 1/4 стакана

Морковный сок - 1/4 стакана

Апельсиновый сок - 1/4 стакана

Яблочный сок - 1/4 стакана

Сахар, соль, перец



Коктейль «ABC»

Положить в фужер консервированные фрукты (виноград, апельсин, вишня, абрикос). Влить остальные компоненты.

Консервированные фрукты - 50 г

Ананасовый сок - 30 г

Лимонный сироп - 10 г

Банановый коктейль «Эг-Ног»

Мелко нарезать бананы и разложить в бокалы. Затем смешать в миксере лёд, молоко, сироп, яйца и, взбить в течение 1-2 мин. Разлить в бокалы с бананами.

Бананы - 500 г

Молоко кипячёное охлаждённое - 500 г

Сахарный сироп основной - 200 г

Яйца - 10 шт.

Лёд



ФУРШЕТ

Возможно, вы захотите отойти от привычного большого застолья вокруг стола и провести праздник в более свободной и непринужденной обстановке. Тогда вас выручит стол а ля фуршет, за которым не сидят, а около которого стоят. На нем, или на особом приставном столике, помещаются стопками тарелки (одного или двух размеров), ложки, вилки и ножи. Гости подходят, берут тарелку, столовый прибор и выбирают на общих блюдах понравившуюся закуску. Конечно, блюда для фуршета должны быть хорошо продуманы, чтобы гостям было удобно их накладывать и есть.

Предлагаю несколько интересных закусок, которые подойдут для фуршетного стола.

Сандвичи с пастой из сардин и сыра

Для справки: сандвичи - это бутерброд с начинкой между двумя ломтиками хлеба. Часто сандвичи готовятся под небольшим прессом, чтобы хлеб пропитался начинкой.

С батона срезаем корку, придав ему форму кирпичика. Разрезаем вдоль пополам. Одну половину густо смазываем мягким маслом, например «Новосибирским», кладем подготовленную пасту из сардин. Для пасты: одну маленькую баночку сардин перетираем со 100 г тертого сыра, чайной ложкой лимонного сока и одной столовой ложкой майонеза. Закрываем второй половинкой батона, заворачиваем в п/э пакет и кладем в холодильник, чтобы хлеб пропитался пастой. Перед подачей батон нарезаем на одинаковые бутерброды.

Торт закусочный

Рецепт кажется громоздким и сложным, но это только на первый взгляд. Всё очень просто. Главное понять прин-



цип закусочных тортов, а дальше - неограниченный простор для вашей фантазии.

Тесто делаем из 3 стаканов муки, 200 г масла (или маргарина), 200 г сметаны, 1 неполной чайной ложки соли. (Это же тесто очень хорошо подходит для тартелеток - корзинок для салатов). Готовое тесто разделим на 5 частей, поставим на 20 минут на холод, раскатаем и испечём в круглой посуде 5 одинаковых коржей.

Теперь начинка. Можно приготовить пять разных пастообразных начинок, а можно один вид, а раскладывать на каждый корж, покрытый начинкой, разные продукты.

Вот несколько видов начинки для смазки коржей.

1. 150 г сыра натереть на тёрке и хорошо перетереть с мягким маслом. Масла потребуется 100 г.

2. Растереть 2 ст. ложки мягкого масла с 1 ст. ложкой майонеза, 1 ст. ложкой рубленой зелени петрушки и рублеными яйцами (4 шт.).

3. Ветчину истолочь в ступке с мягким маслом (50г), 1 чайной ложкой горчицы в однородную массу. Для такой начинки из твёрдых продуктов лучше взять масло «нежное».

4. Паштет или ливерную колбасу растереть со 100 г мягкого масла и натёртой на тёрке головкой репчатого лука.

5. 50 г мягкого масла растереть 1 неполной чайной ложкой горчицы и 1 ст. ложкой рубленого зелёного лука. Для этой начинки с пластичными составляющими лучше подойдет «Новосибирское» мягкое масло.

Если вы готовите один вид начинки для всех коржей, то количество продуктов надо увеличить в пять раз.

Затем готовые коржи хорошо смазываем приготовленной пастой-начинкой и на каждом корже раскладываем поверх смазки разную начинку: нарезанную колбасу, сосиски, варёное мясо или мясо курицы. Если вы готовите этот торт как рыбный, то можно положить разные виды рыбы и рыбную колбасу. Сверху на сложенный торт кладем дощечку с небольшим грузом и ставим на всю ночь в холодильник. Утром верх торта и бока смазываем сыром, растёр-



тым с маслом (мягким) и украшаем. Подаётся закусочный торт на стол целым или уже нарезанным на кусочки, как обычный кондитерский торт.

Паштет из копчёной рыбы

Мякоть копчёной рыбы (лучше всего трески) и шпик пропустите через мясорубку вместе с варёной морковью и сыром, добавьте сметану, столовый хрен, соль, сахар по вкусу. Добавьте в массу мелко нарезанные оливки или маслины. Всё тщательно перемешайте, выложите на тарелку и охладите. При подаче на стол украсьте зеленью.

Этим же паштетом можно нафаршировать свежие помидоры. У помидор предварительно надо срезать верхушку и извлечь сердцевину. Нафаршированные помидоры хорошо украсить четвертинками лимонных ломтиков и свежей зеленью. У вас получилось блюдо, которое украсит любой праздничный стол.

Копчёная треска (мякоть) - 500 г

Копчёный шпик - 150 г

Морковь - 1 шт.

Сыр - 50 г

Сметана - 150 г

Хрен - 1 ст. ложка

Сахар, соль, оливки

Паштет из рыбной колбасы

Рыбную колбасу (любого сорта) пропустите через мясорубку вместе с варёной морковью и сыром, добавьте сметану, столовый хрен, соль, сахар по вкусу. Добавьте в массу мелко нарезанные оливки или маслины. Всё тщательно перемешайте, сложите на тарелку и охладите. При подаче на стол украсьте зеленью.



Этим же паштетом можно нафаршировать свежие помидоры. У помидоров предварительно надо срезать верхушку и извлечь сердцевину. Нафаршированные помидоры хорошо украсить четвертинками лимонных ломтиков и свежей зеленью. У вас получилось блюдо, которое украсит любой праздничный стол.

Бутерброды с рыбной колбасой

С батона обрезаем все корки. Нарезаем на ломтики. Эти ломтики хорошо либо подсушить в тостере или в духовке, либо слегка обжарить с одной стороны на сливочном масле. Остудить и нанести ножом сливочное масло, растёртое с натёртым или готовым столовым хреном. Уложить на бутерброды кружочки рыбной колбасы, так, чтобы один кружок находил на другой. По краю бутерброда, вокруг колбасы, красиво выложить пюре из протёртого через дуршлаг или крупное сито консервированного зелёного горошка, смешанного с майонезом, а середину украсить полосками свежих или консервированных, очищенных от кожицы огурцов. Вкусно и красиво, да ещё и быстро.

Курица фаршированная «Галантин»

Мякоть обработанной курицы разрезать со стороны спинки от шеи до конца туловища, а потом мясо осторожно отделить от костей острым ножом. Кости крылышек и ножек (обрубленные от пяточного сустава) оставить. Со снятой кожи отделить мякоть, зачистить её, отбить. Кожу положить на мокрую салфетку, уложив на неё отбитую мякоть, а сверху - начинку. Завернуть в кожу, зашить разрез и придать форму тушки. Сформированную тушку завернуть в марлю, залить водой или бульоном. Когда курица сварится, охладить её в бульоне, вынуть, положить под лёгкий



пресс в холодильник. Затем фаршированную курицу можно подавать к столу, сняв марлю и нарезав на порции.

Начинку готовят следующим образом: шпик (или сало), мясо птицы и свинину пропустить через мясорубку. В эту массу положить яйца, молоко, соль перец (можно мускатный орех) и хорошо перемешать. Затем в фарш добавить нарезанный кубиками шпик и консервированный горошек или кукурузу.

На 1 курицу:

Шпик - 200 г

Свинины - 300 - 400 г

Яйцо - 1 шт.

Молоко - 2 ст. ложки

Консервированный горошек или кукуруза - 1/2 банки

Паштет из куриной печени

Подготовленную печень отварить. Чернослив замочить в воде и освободить от косточек. Подготовленный чернослив вместе с печенью пропустить через мясорубку с часовой решёткой. Массу взбить, посолить и намазать слоем на ломтики хлеба (можно подсушенные в тостере). Сверху из корнетика наносят сетку из сливочного масла.

Печень - 400 г

Чернослив - 200 г

Соль по вкусу

Кудри (старинный рецепт русской кухни)

Яйца, сливки, муку, соль тщательно перемешать (можно миксером). Должно получиться жидкое, текучее тесто.



В кипящий жир (подсолнечное масло или фритюрный жир, или топленое масло) вливать тесто тоненькой струйкой, создавая причудливые фигурки. «Кудри» должны получиться величиной с маленькое блюдце. Готовые «кудри» доставать шумовкой, дать стечь маслу, уложить на блюдо и обсыпать сахарной пудрой. Очень красиво и очень вкусно!

Мука - 3/4 стакана

Яйца - 5 шт.

Сливки - 1 стакан

Соль на кончике ножа

Сахарная пудра для посыпки готовых

«Кудрей»

Хрустящие шоколадные пирожные

Размягчить шоколад и масло (не растапливать!), смешав их вместе. Взбить яйца, добавить в них сахар и ваниль, шоколад с маслом. Муку смешать с солью и всыпать в смесь. Замесить тесто. Выпекать целым коржом на листе при $t = 180^{\circ}$ в течение 35 минут. Когда корж остынет, нарезать его на маленькие квадратики.

Масло сливочное - 1 стакан

Шоколад мягкий - 4 кусочка

Яйца - 4 шт.

Сахар - 2 стакана

Мука - 1 стакан

Ванилин - 4 ч. ложки

Соль - 1/3 ч. ложки



ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ ДЛЯ ДЕТЕЙ

Все дети очень любят праздники - это знают все взрослые. И мы (взрослые) поступаем совершенно неправильно, когда сто раз за предпраздничный день говорим ребёнку: «Не мешайся под ногами! Мне некогда...» Праздник начинается с приготовления к нему, поэтому и блюда для праздничного стола надо выбирать несложные, но интересные.

Такие, в приготовлении которых могут принять участие и дети.

Прекрасно, если на книжной полке вашего ребёнка будет стоять книга с кулинарными рецептами для детей, и ваш ребёнок (и девочка, и мальчик) будет сам выбирать рецепты блюд для своего праздника.

Я предложу вам несколько блюд, которые мы готовим на детские праздники уже много лет, и они пользуются неизменным успехом. А в приготовлении их обязательно принимают участие дети.

Желательно, чтобы на столе была еда, которую можно есть без помощи ножа, например маленькие бутерброды. Их можно приготовить из длинных белых батонов или выдавить формочками для печенья из ломтей чёрного или белого хлеба.

Украшением нашего праздничного стола всегда служит «Полянка».

На большое плоское блюдо ставим «Грибочки», «Зайчиков», «Лягушек» и т. п.

Весь этот зверинец делаем из яиц, сваренных в крутую. У яиц срезаем концы (тупые). Осторожно вынимаем желтки (можно и не фаршировать, а просто поставить очищенное яйцо). Вынутые желтки протираем через сито, добавляем сметану, томатное пюре, соль, сахар (и всё что угодно в зависимости от вашей фантазии - печёночный паштет, натёртые свежие огурцы и т. п.) Этой смесью заполняем белки. Ставим на тарелку местом начинки вниз. «Грибы» дела-



ем из половинки помидор, надетой на верхний конец яйца, а для мухоморов накапайте на шляпки майонез.

«Зайчиков» украшаем ушками из моркови, глаза делаем из крошек хлеба, рот и хвостик из моркови. А остальных зверей, вплоть до динозавров, сделают сами дети - фантазии у них хватит, а овощи для украшения нарезать можете вы. Затем свободные места на блюде засыпаем любой зеленью, натёртой капустой, морковью, тонко нарезанными огурцами.

К «Полянке» хорошо подать сметанный соус с рубленым укропом, зелёным луком и солью.

И конечно, сладкие блюда. Их с особенным нетерпением ждут малыши. Обязательный торт со свечами (даже если на улице ещё светло) и нарезанные мелкими кусочками разные фрукты с мороженым в красивых широких вазочках - креманках.

Рулеты из свинины

Филе слегка отбить, посолить, на каждый из них положить по кусочку окорока и вареному яйцу, свернуть рулеты, обвязать ниткой, обвалить в муке, обжарить в кипящем жире, после чего залить сметаной или молоком. Закрыть посуду крышкой и тушить, постепенно подливая кипящий бульон. Готовые рулеты разрезать вдоль пополам, подать горячими или холодными.

Филе свинины - 2 куска

Копчёный или вареный окорок - 2 кусочка

Яйцо - 2 шт.

Мука - 2 ст. ложки

Жир - 2-3 ст. ложки

Сметана (или молоко) - 1/2 стакана

Бульон - 1, 5 стакана

Соль - по вкусу



Салат «Гнездышко»

Картофель обжарить соломкой, выложить на тарелку по краю. Сверху залить майонезом и сметаной. Яйца сварить вкрутую, белки натереть, желтки смешать с паштетом. Скатать шарики и выложить в середину тарелки.

Картофель - 6 шт.

Паштет - 150 г

Яйцо - 3 шт.

Майонез - 100 г

Сметана - 100 г

Шарики из трески

Отваренную треску очистить от кожи, удалить кости и размять рыбу (можно пропустить через мясорубку). Затем смешать с картофельным пюре, добавить яйца и растопленное сливочное масло, приправить солью и сформовать из полученной массы шарики. Шарики обвалить в муке и зажарить на сковороде или в духовке.

Треска - 500 г

Картофель - 600 г

Яйцо - 1 - 2 шт.

Сливочное масло - 1 ст. ложка

Соль, мука для панировки, жир для жаренья

«Плавающие острова»

Соус: какао смешать с сахаром и крахмалом, добавить молоко (1 стакан), ванилин и размешать. Оставшееся молоко вскипятить, соединить с раствором какао, прокипятить, охладить.

Яичные белки взбить в густую пену, добавляя сахар.

В широкой кастрюле вскипятить воду, столовой ложкой



опускать в нее белковую массу, не допуская кипения. Осторожно поворачивая «острова», держать их в кипятке 2 минуты. Вынуть шумовкой, разложить по порционным тарелочкам, в которые налит соус.

Яичные белки - 4 шт.

Сахар - 4 ст. ложки

Для соуса:

Молоко - 1 л

Крахмал или мука - 1 ст. ложка

Какао - 2 ст. ложки

Сахар - 2 ст. ложки

Щепотка ванилина

Зефир яблочный

Смешать все продукты и взбить в пышную пену. Разложить взбитую массу в заранее приготовленные из пергамента маленькие коробочки и на листе поставить в духовку на очень маленький огонь. Когда зефир окрепнет, вынуть его из духовки, снять бумагу и холодным подавать с молочным коктейлем.

Яблочное пюре - 400 г

Сахар - 400 г

Яичный белок - 3 шт.

Крем из киви

Плоды киви очистить от кожицы, разрезать на мелкие кусочки и затем перетереть с сахаром до образования однородного пюре. Желатин растворить в небольшом количестве теплой воды, добавить в полученное пюре и тщательно перемешать. Охладить пюре с желатином до 30-40°. Сметану взбить с помощью миксера в пышную массу и смешать с пюре. Полученную массу, которая представ-



ляет собой уже готовый крем, выложить в форму и охладить. Подавать на блюде, украсив кусочками киви и обсыпав сахарной пудрой.

Плоды киви - 400 г

Сахарная пудра - 300 г

Желатин - 2 ст. ложки

Сметана - 500 г

Крем-брюле

Кусковой сахар положить в кастрюльку, слегка смочить водой, поставить на огонь и довести до светло-коричневого цвета, влить 1/2 стакана воды и снова поставить на огонь проварить. Картофельную муку смешать с молоком и сахарным песком и на огне, помешивая, довести до кипения. Вылить туда же разведенный жженный сахар. Взбить белки, осторожно перемешать с горячим кремом и растворенным желатином. Крем разложить в стеклянные вазочки и дать остыть.

Сахар кусковой - 10 шт.

Молоко - 0,5 л

Картофельная мука (крахмал) - 1 ч. ложка

Яичный белок - 2 шт.

Сахарный песок - 2 ст. ложки

Желатин - 1 ч. ложка

Печенье «Ежики»

Маргарин порубить в муку, смешать и растереть. Отдельно смешать желтки со сметаной, добавить соль. Соединить обе массы, добавить гашенную уксусом соду и замесить крутое тесто. Раскатать готовое тесто в тонкий пласт, вы-



резать формочкой круглой формы (рюмкой) кружочки, положить на каждую сладкую начинку (мармелад, яблочное пюре, джем, изюм с орехами, пропущенные через мясорубку). Выпекать на противне в духовке при температуре 180°C в течение 15 минут, а затем обмакнуть в горячую глазурь (все смешать и прокипятить 5 мин.) и обсыпать крошкой из толченых орехов, измельченных кукурузных палочек, сухарей. Готовые «ежики» выложить на блюдо и поставить в холодильник на ночь.

Мука - 3 стакана

Маргарин - 200 г

Желтки вареные - 4 шт.

Сметана - 3 ст. ложки

Соль - 1/2 ч. ложки

Сода - 1/2 ч. ложки

Для глазури:

Какао - 3 ст. ложки

Сахар - 1 стакан

Молоко - 10 ст. ложек

Бутерброд с дольками мандаринов

Мандарин вымыть, очистить от кожуры. Мякоть мандарина разделить на дольки (при необходимости аккуратно с помощью ножа удалить из долек семена). Ломоть белого хлеба намазать шоколадным маслом или кремом, а сверху уложить приготовленные дольки мандарина.

Мандарин - 1 шт.

Ломоть белого хлеба - 1 шт.

Шоколадное масло (шоколадно-ореховый крем) - 1 ч. ложка



Самбук из яблок

Яблоки разрезать на четвертинки, вырезать сердцевину, положить яблоки в кастрюлю, влить 1/2 стакана воды, закрыть крышкой и поставить на небольшой огонь. Когда жидкость выпарится, и яблоки станут совсем мягкими, протереть их через дуршлаг. Остывшее пюре сложить в эмалированную кастрюлю, поставить в таз со льдом и непрерывно взбивать венчиком, прибавляя по 1 белку до тех пор, пока не получится пышная плотная масса. Тогда постепенно добавить сахар, не переставая взбивать, затем растворенный в 1/2 стакана воды желатин и в конце ввести взбитые в крепкую пену сливки, осторожно мешая сверху вниз. Форму облить холодной водой, наполнить взбитой массой и поставить в холодильник, чтобы она хорошо застыла. Выложить самбук на блюдо, а вокруг него - сладкое бисквитное печенье.

Яблоко - 10 шт.

Сахар - 300 г

Яичные белки - 7 шт.

Желатин - 2 ст. ложки

Сливки 30% - 500 мл

Торт «Горка» в детском варианте

Этот торт полностью смогут сделать сами дети.

Растопить в широкой кастрюльке 300 граммов сливочного (обязательно сливочного!) ириса и 150 грамм хорошего маргарина или сливочного масла. Когда конфеты полностью растают, всыпать туда же большую пачку кукурузных палочек. Быстро всё перемешать. Салатницу смазать маслом, выложить в неё смесь и дать остыть. Затем перевернуть на плоскую тарелку. Торт готов. Он хорошо режется ножом и очень вкусный.



"Сливочная колбаска"

Хорошо перемешать: размягчённое сливочное масло, растёртое с сахаром какао, молоко, измельчённые орехи, разломанное на маленькие кусочки печенье. Затем уложить эту смесь на пергамент и скатать в форме колбасок. Положить в холодильник. Перед подачей на стол нарезать ломтиками.

Масло сливочное - 250 г

Сахар - 1 стакан

Какао - 2 ст. ложки

Молоко - 3 ст. ложки

Яйцо - 1 шт.

Орехи - 1/2 стакана

Печенье - 500 г

И, конечно, с огромным удовольствием дети примут участие в выпечке фигурок животных для Рождественского стола из теста по рецепту «Пряники» (См. «Рождество»)



УКРАШЕНИЕ ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА

Особую праздничность столу придают красивые скатерти. Традиционно новогодняя и рождественская скатерть в России - белая, камчатного полотна или простая льняная (в отличие от европейской красно-зеленой). Но это вовсе не закон: допустимы и яркие, сочные краски. Необходимо позаботиться и о том, чтобы скатерть и салфетки сочетались по цвету и рисунку с посудой. Чтобы придать столу торжественный и нарядный вид, салфетки сворачивают различными способами, но в Рождество, пожалуй, наиболее уместны салфетки в форме свечей. Перегните квадратную салфетку пополам. Затем согните ее по линии основания треугольника, отступив от края 5-10 см. Теперь закрутите салфетку в трубочку. Если все операции вы сделали правильно, то у вас должна получиться высокая «свечка» с аккуратным кантиком. Непременный атрибут рождественской сервировки - свечи, они будут гореть дольше, если перед праздничным вечером положить их на пару часов в холодильник. Стол будет выглядеть очень весело и оригинально, если низкие круглые свечи установить в маленькие формочки и беспорядочно расставить по столу.

Сервировать новогодний стол следует так же, как и обычный праздничный, но с учётом, того обстоятельства, что новогоднее гулянье, в том числе и застолье, может продолжаться до утра.

Какой бы праздник ни отмечался в вашем доме, праздничную атмосферу должно создавать и поддерживать всё, к чему прикасаются руки хозяйки дома. Но есть одна тонкость в праздничных приготовлениях, на которую у нас часто не хватает ни сил, ни времени. Конечно же, я говорю об украшении праздничного стола. И вот в последний момент появляются «розы из свеклы», «лилии из лука», и именно эти произведения кулинарного искусства сиротли-



во лежат в пустых салатницах, олицетворяя грустный конец празднества... Но об украшении стола можно позаботиться и раньше, в процессе приготовления блюд.

Без салатов не обойдётся ни один праздничный стол. Приготовим заранее корзиночки из песочного несладкого теста и разложим в них любые салаты. По мере поедания вашими гостями этих корзиночек, вы можете приносить новые. Таким образом, в течение всего новогоднего застолья, на столе будет красоваться рукотворная разноцветная клумба, а не разрытая гора салата. И салаты не будут киснуть на столе в течение всей ночи, а благородно храниться в холодильнике.

Тесто для корзиночек:

200 граммов маргарина

200 граммов сметаны

2 стакана муки

Заполняем формы для корзиночек приготовленным тестом, предварительно раскатав его в лепёшечки, диаметром чуть больше, чем диаметр ваших формочек... Аккуратно прижимаем тесто к стенкам и заполняем формочки сухим горохом (чтобы тесто не поднималось). Выпекаем в духовке, как обычное печенье. Такие тарталетки могут храниться (только не в холодильнике) 2-3 дня.

Из бланшированных (обваренных) листьев капусты можно сделать трубочки. Листья лучше брать помягче, а толстый ствол немного срезать. Один конец трубочки вдевается в резное колечко из моркови, а сама трубочка наполняется салатом.

Очень красивы раковины из листьев белой и красной капусты - их можно сделать большими или маленькими, в зависимости от величины листа. Раковины наполняются салатом, тёртым сыром, свёрнутыми кусочками сельди, горошком и так далее. Едят всё вместе: и салат, и «посуду».

Какой праздник без холодца (студня, «дрожжалки»)!! И украшать мы его умеем звёздочками из морковки, листиками



Рецепты и советы от тещи Варвары Степановны

из петрушки, и у каждой хозяйки есть свой, любимый способ украшения. Давайте сделаем ещё и слоёный холодец.

В форму для холодца заливаем первый слой с вашими традиционными украшениями или без них, даём застыть. Тем временем объём холодца для следующего слоя перемешиваем с майонезом. Майонеза добавляем немного, до приобретения холодцом молочного цвета. Выкладываем его на застывший слой, даём застыть второму слою и выкладываем на него третий, обычный слой холодца. Толщину слоев и их количество каждая хозяйка делает в зависимости от своего терпения, желания и наличия времени.

К сожалению, всё имеет свойство кончаться, и новогодняя ночь тоже. Счастливые, утомлённые гости и домочадцы изящно склоняют головы с остатками причёсок на спинки кресел и (возможно) на останки праздничного стола... И тут предутренний полумрак комнаты вспыхивает живым, тёплым светом множества свечей, озаряющих энергичное, доброе, всё понимающее лицо хозяйки дома. У вас в руках красивый поднос с множеством бокалов, в которых багряно искрится пунш (или глинтвейн, или просто лёгкое вино), и в каждом бокале нежно вздрагивает крошечная горящая свеча... Праздник продолжается!!!

Свечу, длиной не более 1,5 сантиметров, можно установить в бокал с напитком следующими способами:

- вырезать из обычной полиэтиленовой крышки кружок, диаметром чуть меньше диаметра бокала, накапать на середину расплавленный воск и прикрепить свечку;
- отрезать от яблока кусочек бока, «горбушечку», сделать посередине, в самой высокой части углубление и вставить свечу;
- любым другим способом, который придумаете вы, или купить специальные плавающие свечи.

Главное - идея!

Если вы будете составлять смеси или сложные коктейли непосредственно в бокалах, то их для эффекта можно обработать «инеем» или цветным сахарным ободком. Для этого достаточно опустить край бокала в блюдо с сиро-



пом на 1 см (или смочить край лимоном, апельсином), стряхнуть, чтобы не осталось капель, и, поставив бокал вверх дном в блюдце с сахарной пудрой или мелким сахарным песком, сделать вращательное движение, чтобы пудра налипла на край; лишнюю пудру затем стряхнуть. Для образования цветного ободка край бокала следует опустить в сироп красного цвета, затем - в сахар.

Для коктейлей хорошо использовать цилиндрические бокалы с утолщённым дном, лимонадные стаканы, бокалы для шампанского.



РОЖДЕСТВО

Православное Рождество празднуют по юлианскому календарю, и потому оно на две недели позже католического, которое празднуют по календарю григорианскому.

Православные традиции рождественского застолья исполнены мистического смысла. Но из них до наших дней дожила лишь самая поэтическая: в Рождественский сочельник, вечером 6 января (голодный день строгого поста) не садятся ужинать до появления первой звезды (звезды вифлеемской). Как показалась звезда, ужинают так называемой бедной кутьёй (или сочивом) - это каша из размоченных пшеничных зёрен или риса с изюмом.

Сочельник, или сочевник, получил название от слова «сочиво». Это обрядовое кушанье, обязательное для этого вечера. Сочивом начиналась трапеза в Рождественский и Крещенский сочельники, на родинах, на крестинах, поминках, с той лишь разницей, что эта каша, чаще называемая «кутья», была разной по составу. Так, рождественскую кутью, которую подавали в Сочельник, готовили постной, «бедной».

Сочиво (рождественская кутья, постная)

Обычно для сочива используется подготовленное зерно пшеницы. Но сочиво можно приготовить и из риса. Соотношение компонентов сохраняется. Иногда добавляют изюм, но это не обязательно. Изюм должен быть тщательно промыт, отварен до мягкости. Готовое блюдо должно быть сочным, рисовые зёрна должны сохранять целостность.

Отдельно, в специальной посуде, растирают мак до получения макового молочка, добавляют мёд, перемешивают до однородной массы и добавляют к каше. В последнюю очередь добавляют ядра грецких орехов.



Зёрна пшеницы (или рис) - 1 стакан

Мак - 100 г

Грецкие орехи (ядра) - 100 г

Мёд - 2-3 ст. ложки

Сахар по вкусу

После ужина «бедной» кутьёй, отправлялись в церковь, не забывая при этом поставить горшок с «богатой» кутьёй и соломенный сноп под образа. И лишь возвратясь после ночной службы, накрывали праздничный стол. Мы же накрываем обычно праздничный Рождественский стол с утра 7 января. Но и сейчас мы можем соблюдать традиции Рождественского стола, очень интересные и символические.

Рождество - это, прежде всего, семейный ужин. В доме царят мир, покой и согласие, приветливость и доброжелательность. Готовясь к рождественскому обеду, не забудьте, что в этот день к столу приглашают близких вам одиноким людям.

Вся семья накрывает праздничный стол. По старинному обычаю, его сначала посыпали сеном - в память о вертепе и яслях, затем застилали белоснежную накрахмаленную скатерть, в центре непременно ставили «богатое» сочиво (бабкину кашу, бабкину кутью). А затем и другие кушанья, которых должно быть двенадцать: блины, рыбные блюда, заливное, студень из свиных и говяжьих ножек, молочный поросёнок, начинённый кашей, свиная голова с хреном, свиная домашняя колбаса, жаркое, колядки, медовые пряники, ломанцы с маком и мёдом, взвар. Непременными блюдами на Рождественском столе были холодец, заливное, но главное место занимали блюда из свинины. Но почему из свинины?

«Велено их есть на Рождество, за наказание! Не давала спать младенцу, всё хрюкала. Потому и называется свинья! Он её хотел погладить, а она, свинья, щетинкой ему ручку уколола!» (Шмелёв И. С. «Лето Господне»).



Обязательным блюдом был также взвар (сейчас его называют компот). И кутья, и взвар тоже имели символическое значение: кутью ели при поминании умерших, а взвар - по случаю рождения ребёнка. Соединение этих блюд символизировало рождение и смерть Христа.

По старинному обычаю, к этому дню из пшеничного теста готовили фигурки животных: коров, быков, овец, домашних птиц - их называли козулями. Очевидно эти фигурки символизируют домашних животных, присутствовавших при рождении Христа. Впрочем, козули не только рождественское угощение, но и талисманы. Коза - символ изобилия и достатка в доме, корова - хорошего урожая и плодородия, олень несёт долголетие и счастье, а «тетера с птенцами» - счастливое материнство.

Бабкина каша

В отличие от «бедной» кутьи, бабкину кашу готовили на молоке, и даже крупу замачивали в молоке. В кашу клали много масла и не скупались на такие добавки, как сливки, яйца. Готовую кашу украшали половинками варёных яиц.

Рождественский торт

Поскольку в рождественском десерте обязательно должен присутствовать миндаль, рекомендуем вам приготовить необычный сливочный торт, который явится достойным завершением как европейской, так и русской традиции рождественского ужина.

Для торта (на 6 персон):

Белков - 5 шт.

Сахар - 1 стакан

Сливки - 1 стакан

Ванильный сахар - 1 ст. ложка

Миндаль - 200 г



Вырезать из белой бумаги 5 кружков, примерно 25 см диаметром

Приготовление торта начнем с подготовки миндальных зерен, которые нужно обдать кипятком, очистить от кожицы и мелко порубить ножом. Теперь очень тщательно отделяем белки от желтков. Белки помещаем в абсолютно чистую сухую миску и ставим на полчаса в холодильник: подготовленные таким способом, они взбиваются гораздо лучше. Взбиваем белки в пену (можно это сделать с помощью миксера, но лучше венчиком - тогда они лучше пропекутся). В полученную массу понемножку всыпаем сахар, осторожно перемешивая или подбивая венчиком. Смазываем бумажные кружки сливочным маслом и кондитерским шприцем укладываем взбитые белки спиралью, начиная с краев (середина пусть будет пустая). И лишь один из кружков следует сплошь покрыть слоем белков толщиной в полпальца. Выпекают белки на кружках в подогретой духовке на самом маленьком огне до тех пор, пока они не затвердеют (но не порозовеют). Когда вынутые из духовки безе остынет, осторожно сложить кружки из безе на плоское блюдо - сначала цельный кружок, а затем остальные, один на другой. Теперь нужно взбить сливки (вот это можно сделать миксером без всяких опасений), добавить сахар с ванилью и выложить взбитые сливки внутрь кружков, отделив предварительно полстакана сливок для того, чтобы тонким слоем смазать бока и поверхность торта. Затем сверху и с боков обсыпать торт миндальной крошкой. В принципе, торт готов, но вы можете использовать его снежно-белую поверхность для реализации своих творческих амбиций - украсить его по своему вкусу и как угодно.

И последнее. Готовясь к рождественскому ужину, не забудьте, что в этот день к столу приглашают близких вам одиноких людей. А в древние времена это правило распространялось на одиноких путников и даже на волков: остатки рождественского ужина выставлялись за ограду или ворота - отведав их и познав человеческую доброту, волки



переставали наносить вред хозяйству. Так что не забудьте отложить кусочек праздничного торта. Для волков.

Пряники

Для приготовления пряничных изделий использовали различные ароматические корни, семена, цветки, кору, цедру и другие пряные добавки. Отсюда и название этих изделий - пряники. Кроме того, в ход шли и самые разнообразные вкусовые добавки - орехи, изюм, цукаты, сушеные фрукты, ягодные соки. А еще пряники отличает красивое оформление.

Приготовить пряники в домашних условиях совсем не сложно.

Растереть добела сливочное масло с медом, добавить пропущенные через мясорубку или очень мелко нарезанные цукаты из апельсиновой корочки, яйцо, сметану, питьевую соду, сок лимона, соль на кончике ножа, все тщательно перемешать до получения однородной массы. Затем всыпать муку и замесить вязкопластичное пряничное тесто. Тесто нужно тщательно вымесить и обязательно дать ему «отдохнуть» минут 15-20, после чего раскатать на столе ровным слоем толщиной примерно 0,5-1 см и сформовать или вырезать пряники обычными металлическими выемками для печенья.

Для теста:

Мука - 1 стакан

Мед - 3 ст. ложки

Масло сливочное или маргарин - 100 г

Цукаты измельченные - 2 ст. ложки

Яйцо - 1 шт.

Сметана - 1/2 стакана

Сода - 1/2 ч. ложки

Сок лимона - несколько капель



По желанию можно сформовать любые фигуры. Для этого из картона или плотной бумаги нужно вырезать силуэты зверюшек, птичек, бабочек, Деда-Мороза, затем наложить эти трафареты на поверхность раскатанного теста и маленьким ножом аккуратно вырезать из него силуэты - заготовки, затем поверхность смазать желтком, положить на смазанный маслом противень и выпекать при температуре 180-200°C до готовности. Для украшения можно использовать орехи, изюм. Охлажденные пряники можно украсить сахарной глазурью: нанести различные рисунки, цветы, орнаменты и сделать самые разные надписи, что особенно нравится детям.

Приготовить сахарную глазурь для пряников совсем просто.

В маленькую мисочку вылить яичный белок и взбивать вилкой или венчиком минут 5-10 до начала появления пены. Затем понемногу, по одной чайной ложке, добавлять к белку сахарную пудру, просеянную через ситечко с мелкими отверстиями. Продолжать взбивать: масса будет белеть и загустевать. Готовая масса должна быть умеренно текучей и не расплываться.

Для глазури:

Яичный белок - 1 шт.

Сахарная пудра - 1/2 - 3/4 стакана

Насколько масса готова к глазированию, можно проверить так: в пергаментный кулек (кусочек пергаменты или кальки свернуть конусом) положить ложку полученной глазури и попробовать сделать на прянике какую-либо надпись. Отверстие в кульке должно быть очень маленьким, а выдавливаемая глазурь должна вытекать струйкой тонкой, как волосок.

Если сделанная надпись не расплывается, то можно приступать к оформлению пряника, если же она расплывается, то в нее нужно добавить пудру.



Рождественский поросенок

Ошпаренного поросенка вытереть насухо полотенцем. Слегка натереть мукой в тех местах, где осталась щетина, и опалить на огне, затем тщательно промыть в холодной воде. Посолить поросенка с внутренней стороны, положить на противень спинкой вверх, слегка смазать сметаной, полить растопленным маслом, на противень подлить 1/4 стакана воды и жарить в духовке 1,5 часа. Чтобы образовалась румяная сухая корочка, надо во время жарения несколько раз полить поросенка с ложки жиром.

На стол подать на блюде с гречневой кашей или тушеной капустой и посыпать сверху рублеными яйцами. Сверху полить жиром, полученным при жарении.

Рождественская индейка

Подготовленную к жарению птицу нафаршировать, брюшко зашить. Индейку смазать смесью из сметаны, масла и майонеза. Поставить в духовой шкаф на противень, жарить 2,5 часа на среднем огне, поливая вытопившимся жиром. Подавать на стол целой и резать уже за столом.

Начинка: орехи измельчить, чернослив замочить в горячей воде и вынуть косточки, яблоки очистить и нарезать кубиками, рис отварить до полуготовности. Все смешать, добавить соль, перец и шафран.

Сметана - 200 г

Масло сливочное - 50 г

Майонез - 50 г

Для начинки:

Орехи - 1/2 кг

Чернослив - 1/2 кг

Яблоки - 1/2 кг

Рис - 1 стакан

Соль, перец, шафран по вкусу



Ступень из рыбы

В небольшом количестве воды сварить бульон сначала из голов рыб. Через полчаса добавить рыбную мелочь. Готовый, но еще горячий бульон процедить и залить им формочки, в которые красиво уложено мясо рыбы, отделенное от костей, нарезанная вареная морковь и листочки зелени. Если чувствуете, что студень может не застыть, обратитесь к помощи желатина. Замочите его в воде, прокипятите вместе с бульоном, но при первой же «бульке» выключайте огонь. Подают с хреном и горчицей.

Головизна - 1 кг

Рыбная мелочь - 1 кг

Лук репчатый - 1 шт.

Морковь - 1 шт.

Желатин - 1 ст. ложка

Хрен - 100 г

Соль, перец, лавровый лис, зелень

Рыба, запеченная по-московски

Сковороду смазывают маслом, по краям кладут картофель, нарезанный кружками и обжаренный, в середину укладывают куски жареной рыбы. Для этого используют лосося, сома, судака, осетровую рыбу, треску, хека и др. На рыбу кладут жареный лук, ломтики вареных яиц, вареные сухие или свежие грибы. Все заливают сметанным соусом, посыпают сыром и запекают в духовке.

Рыба - 300 г

Мука - 2 ст. ложки

Масло топленое - 2 ст. ложки

Грибы свежие - 50 г (сухие - 20 г)

Яйцо - 1 шт.

Лук репчатый - 1 шт.



Сметана - 2,5 стакана

Картофель жареный - 300 г

Сыр - 20 г

Сбитень

Незаслуженно забыт этот изумительный, истинно русский напиток! Он словно специально придуман для краев, где лето коротко, а зимы -длинные и суровы. Сбитнем отогревались на стылых улицах прохожие, без него немислимы прежде были многоядные и громкоголосые базары. Использовали для него специальные сосуды вроде самоваров и специальные пузатые стаканчики.

Вскипятить воду. В кипящую воду добавить варенье и мед, через 5-7 минут положить пряности, варить еще 5 минут. Подавать горячим.

Вода -5 л

Ягодное варенье - 800 г

Мед - 200 г

Имбирь - 2 г

Гвоздика -2 г

Корица - 1/2 г

Можно приготовить сбитень с вином, пропорции те же, только в 4 л воды добавляют 1 л вина.



Сравнительная таблица веса и меры некоторых продуктов

Продукты	Содержание в граммах		
	Стакан (250 куб. см)	Столовая ложка	Чайная ложка
Вода	250	20	5
Варенье	280	40	15
Горох лущеный	230	25	10
Желатин в порошке	—	15	5
Какао в порошке	130	15	5
Картофельный крахмал	200	20	8
Крупа «Геркулес»	90	12	6
Кислота лимонная	—	25	8
Корица молотая	—	20	8
Кофе молотый	—	25	5
Крупа гречневая	210	20	4
Крупа манная	230	25	4
Крупа перловая	230	20	4
Пшено, рис			
Масло растительное	240	20	5
Маргарин (растопленный)	245	20	5
Мед	265	35	12
Мука пшеничная	160	15	3
Молоко цельное	250	20	5
Молоко сгущенное	—	30	12
Молоко сухое	120	20	5
Орехи толченые	140	12	7
Орех (очищенный арахис)	174	25	8
Перец молотый	—	—	5
Пюре томатное	220	25	8
Сливки	250	15	5
Сметана	250	25	10



Сравнительная таблица веса и меры некоторых продуктов

Продукты	Содержание в граммах			
	Стакан (250 куб. см)	Столовая ложка	Чайная ложка	1 шт.
Сахар песок	200	20	10	
Сахарная пудра	190	25	8	
Сода питьевая	—	28	12	
Соль (крупная)	300	25	10	
Сухари молотые	125	15	5	
Трава сухая	—	5–6	—	
измельченная				
Томатная паста	—	30	5	
Фасоль	220	30	5	
Уксус	250	20	5	
Цедра лимона	—	10	5	
(свежая)				
Баклажан	—	—	—	150 – 200
Вишня свежая	190	30	—	
Картофель (клубень)	—	—	—	75 – 100
Клубника садовая	150	—	—	
Лук репчатый	—	—	—	
Малина свежая	140	20	—	50 – 75
Морковь средняя	—	—	—	
Огурец	—	—	—	75 – 100
Петрушка, сельдерей	—	—	—	40 – 60
(корень)				
Помидор	—	—	—	50 – 75
Свекла	—	—	—	75 – 100
Смородина черная	130	30	—	



Содержание

ВСТРЕЧАЕМ КОЗУ ПО ПРАВИЛАМ.....	4
АСТРОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОГНОЗ НА 2003 год	6
ЧТО КЛАДУТ ПОД ЕЛКУ.....	7
ТОСТЫ И ПОЗДРАВЛЕНИЯ.....	9
УКРАШАЕМ ДОМ.....	15
СОВЕТЫ К ЗАСТОЛЮ.....	22
ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ.....	25
САЛАТЫ И ЗАКУСКИ.....	25
Салат "Валентина".....	25
"Лист капустный - это вкусно".....	26
Салат из квашеной капусты с фасолью.....	26
Салат из квашеной капусты с апельсином.....	27
Салат "Крабики".....	27
Сельдь в сметане.....	27
Праздничная приправа.....	28
Овощной холодец.....	28
Винегрет.....	29
Винегрет «Здоровье».....	30
Винегрет особый.....	31
Совет для всех видов винегретов.....	31
Рулетки из вареной колбасы.....	32
«Курица под снегом».....	32
Корзиночки с креветками.....	32
Салат с крабовыми палочками.....	33
Салат «Каприз».....	34
Свинная голова под хреном.....	34
Салат «Морские виртуозы».....	35
Щука фаршированная по-сибирски.....	36
ВТОРЫЕ БЛЮДА.....	37
Куриные окорочка с грушами.....	37
Котлеты «Новогодние».....	37
Грибные равиоли.....	38
Курица с грибами.....	39
Говядина с черносливом.....	39
Говядина «в кармашке».....	40
Свинные отбивные.....	40



Фирменный судак.....	41
Свинина в пивном тесте ..	42
Цыплята фаршированные.....	43
Утка по-новогоднему.....	44
Куриные окорочка по-праздничному.....	45
Лосось в тесте с майонезом.....	46
Утка запечённая.....	47
К ЧАЮ.....	48
Ленивый пирог.....	48
Пирог с красной рыбой.....	48
Пирог с яблоками в пламени.....	49
Торт «Снежный ком».....	50
Торт «Новогодняя ночь».....	51
Торт «Айсберг».....	52
Пончики для новогодней ночи.....	53
Торт «Новогодняя сказка».....	54
ОРИГИНАЛЬНЫЕ ДЕСЕРТЫ.....	55
Мороженое с огнём.....	55
Апельсиновые корзиночки с кремом.....	55
Яблоки медовые.....	56
Виноград с мёдом.....	56
Мороженое в грейпфруте.....	56
Салат-коктейль из хурмы и апельсина.....	57
Салат из брусники.....	57
КОКТЕЙЛИ И НАПИТКИ.....	58
Крюшон.....	58
Горячие напитки с вином.....	59
Чай с красным вином.....	59
Напиток «Каберне горячее».....	59
Грог с мёдом.....	59
Пунш горячий.....	60
Десертные коктейли (с салкоголем).....	61
«Апельсин».....	61
«Кремлёвский полковник».....	61
«Кровавая Мэри».....	62
«Чёрный русский».....	62
«Крупник».....	62
«Шампань-коблер».....	62
Физ «коньяк шипучий».....	63
Десертные коктейли (безалкогольные).....	63



Коктейль из соков.....	63
Овощной коктейль.....	64
Коктейль «АВС».....	64
Банановый коктейль «Эг-Ног».....	64
ФУРШЕТ.....	65
Сандвичи с пастой из сардин и сыра.....	65
Торт закусочный.....	65
Паштет из копчёной рыбы.....	67
Паштет из рыбной колбасы.....	67
Бутерброды с рыбной колбасой.....	68
Курица фаршированная «галантин».....	68
Паштет из куриной печени.....	69
Кудри (старинный рецепт русской кухни).....	69
Хрустящие шоколадные пирожные.....	70
ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ ДЛЯ ДЕТЕЙ	71
Рулеты из свинины.....	72
Салат «Гнездышко».....	73
Шарики из трески.....	73
«Плавающие острова».....	73
Зефир яблочный.....	74
Крем из киви.....	74
Крем-брюле.....	75
Печенье «Ежики».....	75
Бутерброд с дольками мандаринов.....	76
Самбук из яблок.....	76
Торт «Горка» в детском варианте.....	77
«Сливочная колбаска».....	78
УКРАШЕНИЕ ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА	79
РОЖДЕСТВО	83
Сочиво (рождественская кутья, постная).....	83
Бабкина каша.....	85
Рождественский торт.....	85
Пряники.....	87
Рождественский поросенок.....	89
Рождественская индейка.....	89
Студень из рыбы.....	90
Заливная рыба.....	90
Рыба, запеченная по-московски.....	90
Сбитень.....	91

www.natahaus.ru

Электронная версия данной книги создана исключительно для ознакомления только на локальном компьютере! Скачав файл, вы берёте на себя полную ответственность за его дальнейшее использование и распространение. Начиная загрузку, вы подтверждаете своё согласие с данными утверждениями!

Реализация данной электронной книги в любых интернет-магазинах, и на CD (DVD) дисках с целью получения прибыли, незаконна и запрещена!

По вопросам приобретения печатной или электронной версии данной книги обращайтесь непосредственно к законным издателям, их представителям, либо в соответствующие организации торговли!

www.natahaus.ru