

Как встретить год Земляной Крысы

ЗА СТОЛОМ...

...соберите теплую и шумную компанию друзей. Крыса обожает общество и веселье. Но учтите, в гости стоит приглашать только действительно симпатичных вам людей. Показного радушия Крыса не одобрит: для чужих она прижимиста, для тех же, кто ей искренне дорог, не пожалует ничего.

НА СТОЛЕ...

...должны быть серебряные и позолоченные приборы, скатерти и салфетки в цветах наступающего года: серые, коричневые, желтые, терракотовые. Главное — чтобы убранство соответствовало девизу Крысы: умеренность и элегантность! Поставьте чашу с водой. Не забудьте про свечи: желтые, золотые, серебряные, голубые, пурпурные или сиреневые, белые. Количество их также регламентировано: либо 5, либо 12. Украсьте стол предметами из дерева: вазочками для еловых веток, туесками, посудой. Маленькие деревянные мыши и крысы придутся очень кстати. Уместны и изображения покровительницы года из других материалов: фарфора, глины, металла, плюша и даже бумаги.

ПОД СТОЛОМ...

...встречая Крысинный год, окажутся нетрудно. Увы, у этой изящной скромницы сложные отношения с алкоголем: она быстро напивается, а напившись, еще и норовит затеять драку. Поэтому будьте осторожны. Тем более что, как предупреждают астрологи, встреча Нового года в этот раз совпадет с солнечным затмением.

В НАЧАЛЕ ЗАСТОЛЬЯ...

...по традиции подают закуски. Крыса — гурман. Ценит разнообразие, выдумку и качество. Блюдо должно быть как можно больше, хоть бы и понемногу каждого. Приготовьте для Крысы приманку: зерна, семечки, орешки, зелень. Понравятся длиннохвостый и маленькие пирожки, которые легко утащить в норку. Крыса любит смешивать всё со всем и пробовать, что получилось, поэтому для салатов рекомендуются неожиданные сочетания ингредиентов. Хороши тут и классика, и экзотика. Порадуют Крысу мясные и рыбные ассорти. Строго обязательны сыр. Беспроигрышный вариант — сырная тарелка. На блюде или красивой деревянной доске разложите сыры разных сортов, нарезанные разными способами: ломтиками, треугольниками, кубиками, с помощью фигурных формочек. Можно воткнуть в каждый кусочек по шпажке. Во Франции сыры едят на десерт, но у нас заведено

начинать с них праздничную трапезу. Прекрасно сочетается любой сыр с сухофруктами и всё теми же орехами, особенно миндалем. А вот хлеб к сыру подавать не принято, но это у них там не принято, а у нас без этого вроде бы как и не обойтись.

Всегда популярные фаршированные яйца превратите в мышат — начинив половинки, выложите их белком вверх и сделайте ушки из ломтиков редиса, хвостики из перьев зеленого лука, глазки из горошин перца.

ПРОДОЛЖИТЬ ЗАСТОЛЬЕ...

...можно горячим из мяса, рыбы, птицы, грибов: тут Крыса не знает ограничений. На гарнир она предпочтет рис. Подойдут всевозможные рисовые запеканки и рисовые фарши. Отличная идея — приготовить для всей компании сырное фондю, модное сейчас блюдо, пришедшее к нам из Швейцарии. Но, если это будет первое фондю в вашей жизни, поэкспериментируйте заранее — здесь требуется некото-

Тутти-фрутти

700 г смеси фруктов и ягод (например, по 350 г вымоченной кураги и размороженной клубники) разложите по креманкам. Покройте слоем мелких меренг, смоченных фруктовым ликером. Разотрите 5 яиц с 350 г сахара и, помешивая, нагрейте до 70 — 80 градусов с 550 мл кипяченого молока. Добавьте 20 г предварительно замоченного желатина. Когда он растворится, процедите и добавьте ванилин. Залейте фрукты теплой смесью и остудите в холодильнике. Посыпьте сахарной пудрой.

На новогодний стол — все самое красивое.

рый навык. Есть специальная фондюшница — отлично. Нет — не страшно. Главное, помните — сыр в готовом фондю не должен застыть, пока вы обмакиваете в него кусочки хлеба, овощей и т. д. Поддержать тепло поможет спиртовка или электроплитка, поставленная прямо на скатерть. Иначе фондю придется съесть очень быстро.

ЗАКАНЧИВАЯ ЗАСТОЛЬЕ...

...угостите Крысу яблоками и другими фруктами, шоколадом, орехами (без них, как и без сыра, никуда). Эффектно будут смотреться фрукты и сладости, развешенные на еловых ветках, укрепленных в вазах на столе. Побалуйте хозяйку года тутти-фрутти (что в переводе с итальянского означает «всякая всячина») — блюдом, как и фондю, насчитывающим десятки вариантов приготовления.

ПОСЛЕ ЗАСТОЛЬЯ...

...ничего не должно пропасть и сгнить в мусорном ведре. Крыса — особа практичная, такое расточительство сочтет за личное оскорбление. Зато гости, особенно если это родственники и близкие друзья, с радостью примут в качестве «памятного подарка» пакеты с оставшейся снедью.

РЕЦЕПТЫ К НОВОГОДНЕМУ СТОЛУ

Салат с ветчиной, сыром «дор блю» и грецкими орехами

Нарежьте крупной соломкой и обжарьте в оливковом масле 200 г ветчины. Раскрошите 80 г сыра «дор блю». По 100 г черного и белого винограда нарежьте половинками. Растолките 30 г грецких орехов. Получка салата порвите руками и уложите в салатницу, сверху выложите все остальное. Посолите, поперчите, перемешайте. Полейте 2 ст. л. оливкового масла, встряхните, поставьте на полчаса в холодильник. Украсьте целыми виноградинами.

Фондю по-деревенски

400 г картофеля отварите в мундире. 50 г сырокопченого окорока нарежьте мелкими кубиками. 400 г брокколи поварите 15 минут. Измельчите 2 дольки чеснока. 300 г сыра (хорошо смешать 2 или 3 сорта) натрите на терке. 4 сладких перца очистите от сердцевин, нарежьте полосками, слегка обжарьте. Смажьте стенки и дно кастрюли сливочным маслом и обжарьте в ней кусочки окорока. Всыпьте сыр, влейте 150 мл сухого белого вина и 2 ст. л. вишневой водки (или бренди), добавьте 1 ч. л. картофельного или кукурузного крахмала и чеснок. Помешивая, доведите смесь до кипения. Очищенный от кожуры и нарезанный крупными кубиками картофель, брокколи и перец берите длинными вилочками или деревянными палочками и окунайте в кипящий сыр.

Курица, фаршированная рисом и фруктами

50 г орехов (грецкие, кедровые, пекан, фундук или их смесь) слегка обжарьте без масла. Если орехи крупные, раздробите. В глубокой сковороде разогрейте 3 ст. л. растительного масла и обжарьте мелко нарезанные луковичу и 50 г корня сельдерея в течение 5 минут. Положите 200 г длиннозерного риса и жарьте еще 2 минуты. Влейте 350 мл горячей воды или куриного бульона, 120 мл апельсинового сока, посолите, поперчите и доведите до кипения. Накройте крышкой и готовьте на медленном огне 10 минут. Очистите небольшое яблоко от кожуры и сердцевин и мелко нарежьте, добавьте в рис вместе с 75 г вымоченного изюма, перемешайте вилкой. Снова накройте и готовьте около 5 минут. Перемешайте с орехами, 1/4 ч. л.



корицы, 1 ч. л. тертой апельсиновой цедры. Дайте остыть. Выпотрошенную курицу поперчите и посолите со всех сторон, заполните начинкой. Остатки начинки отложите. Запекайте курицу в форме в разогретой до 200° духовке около часа, пока выделяющийся сок не станет прозрачным. Дайте постоять 5 — 10 минут. Переложите на блюдо. Обжарьте в масле оставшуюся начинку и разложите вокруг курицы.

Шоколадно-ореховый торт

Поломайте на кусочки 100-граммовую плитку шоколада и вместе с 250 г печенья размелите в кухонном комбайне в крупные крошки. Растопите 200-граммовую плитку шоколада с целыми орехами и смешайте с 50 г подогретого сливочного масла. Перемешайте все в комбайне с 50 г смеси сухофруктов. Переложите массу в квадратную форму и плотно утрамбуйте. Растопите еще одну 200-граммовую плитку шоколада с орехами, перемешайте с 2 ст. л. молока и полейте торт сверху. Поставьте в холодильник. Когда торт застынет, нарежьте его квадратами.



Сами домик создадим, А потом его съедим.

