

Мороженое с огнем станет символическим десертом

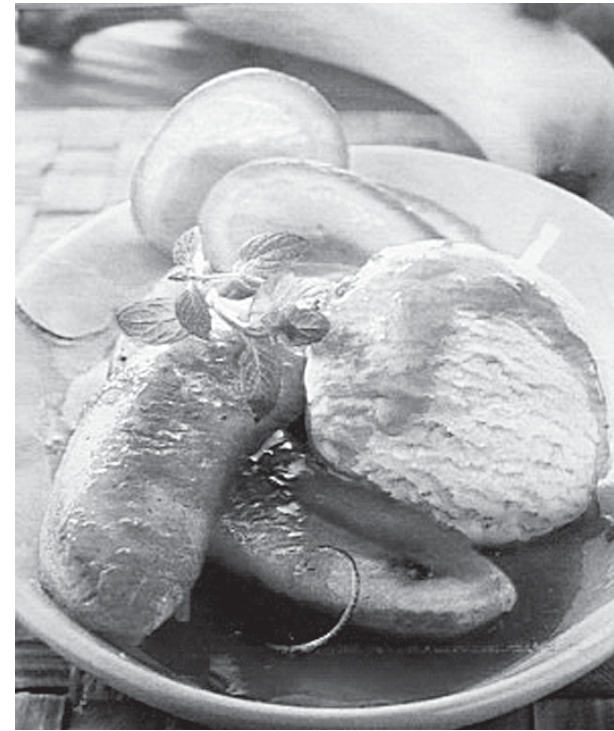
— Хотя дракон — животное сказочное, его повадки хорошо известны людям из различных сказаний и легенд, — рассказывает Татьяна Ракова. — Это животное мощное, поэтому стол должен быть изобильным. Дракон, как вы заметили, в наступающем году характеризуется как водный, к тому же он и сам умеет плавать, поэтому обязательно надо подать рыбные блюда, причем желательны, чтобы рыба была деликатесных сортов. Кстати сказать, форель, семга, кета, которые в изобилии имеются в продаже, относятся именно к таким сортам. Нелишним будет поставить на стол и морепродукты.

Однако дракон — существо всеядное, поэтому и мясные, и овощные блюда также будут кстати. Этот зверь водится на Востоке. Так что хорошо, если вы приготовите или купите что-нибудь из восточной кухни. Хотя бы морковь по-корейски. Нелишними будут на праздничном столе экзотические фрукты: манго, кокосы, ананасы и, конечно же, любимые нашим населением бананы.

На десерт — идеальный вариант: мороженое с огнем. Это угощение станет символическим, так как дракон — зверь огнедышащий.

К тому же он имеет крылья, может летать. Так что все, что тянет к земле, утяжеляет, ему неприятно. То есть наедаться до отвала в новогоднюю ночь и превращаться в неподъемный объект не следует. Откажитесь от чрезмерного употребления теста, разных жирных продуктов. Что, впрочем, только пойдет на пользу здоровью.

Скатерть должна быть яркой, вообще побольше ярких, особенно красных и золотых красок. Уместно будет зажечь свечи.



Бананы фламбе с мороженым — и вкусно, и недорого, и огнедышащему символу года должно понравиться.

НЕ ОТСТУПАЕМ ОТ ТРАДИЦИЙ

УЧИТЫВАЯ пожелания астролога, составляем примерное меню праздничного стола, при этом не забываем, что в декабре цены на многие продукты, как обычно, выросли на 5 — 10 процентов, поэтому будем экономными. Не забываем и о блюдах, которые уже стали традиционными на новогоднем столе россиян.

Холодные закуски: традиционные и любимые народом еще с советских времен салат мясной — тот же оливье, в котором курица заменена вареной колбасой, селедка под шубой, салат из крабовых палочек, салат из свежих помидоров с зеленым луком и сметаной, семга малосольная, красная икра (как же без нее!), ветчина, сервелат, морковь по-корейски.

Горячее блюдо из курицы — это аппетитно и недорого. Главное умело ее приготовить. Самая ценная часть курицы — грудки, поэтому предлагаем рецепт горячего блюда из куриных грудок.



Морковь по-корейски и селедочка уместны на праздничном столе.

Куриные грудки с гарниром

Картофель нарезают кружочками, тушат на слабом огне. Та же самая манипуляция производится с фасолью, которую предварительно на ночь замачивают. Грудки натираются маслом, солью и перцем, после чего кладутся на противень, накрываются пергаментной бумагой и запекаются. Картофель, фасоль и курица готовятся в одно и то же время. Главное в этом блюде — соус. **Ингредиенты для него:**

- 1 столовая ложка зелени;
- 1/3 стакана оливкового масла;
- 0,5 чайной ложки соли;
- немного крупномолотого черного перца;
- 2 чайные ложки горчицы;
- 2 столовые ложки красного винного уксуса.

Готовые куриные грудки выкладывают на блюдо, оформляются гарниром. Блюдо заправляют соусом.

Безалкогольные напитки: сок.

Алкогольные — бутылка шампанского плюс что-то покрепче.

Фрукты: ананас, мандарины, бананы.

Десерт: коробка конфет ассорти, чай китайский, мороженое с огнем.

Подсказываем рецепт этого десерта.

Мороженое с огнем

Для одной порции необходимо:

- 150 г пломбира,
- 20 г печенья,
- 1 ст. ложка коньяка.

В креманку выложить шарики мороженого, посыпать измельченным печеньем, облить подогретым в ложке коньяком и поджечь. Сразу же подавать на стол.

ОТПРАВЛЯЕМСЯ В МАГАЗИН...

Составив список продуктов, необходимых для приготовления перечисленных блюд, отправляемся в магазин. Цены в декабре подскочили, поэтому лучше делать закупки в сетевом супермаркете экономкласса. Однако при этом не забывайте внимательно читать этикетки: состав продуктов, проверяйте срок годности, покупайте изделия известных производителей, положительно зарекомендовавших себя на рынке. Все должно быть качественным и свежим.

Для мясного салата покупаем:

полкилограмма картофеля (плюс полтора килограмма для второго блюда и сельди под шубой) по цене 15 — 30 руб. за кг,
300 г вареной колбасы (250 руб. за кг) — 75 руб.,
300 г соленых огурцов (30 руб. за кг) — 9 руб.,
200 г моркови плюс для сельди под шубой еще полкило (19 руб. за кг) — 12,3 руб.,
банка зеленого горошка — 35 руб.,
майонез — 35 руб. за упаковку,
петрушка, укроп, зеленый лук (30 руб. за упаковку) — 90 руб.,
пять яиц (50 руб. за десяток) — 25 руб.
Итого — округленно — 315 руб.

Для селедки под шубой требуется:

упаковка сельди весом 400 г — 90 руб.,
полкилограмма свеклы — 10 руб.,
300 г лука (20 рублей за килограмм) — 6 руб.,
упаковка майонеза — 35 рублей.
Картофель и морковь уже куплены.
Итого: 141 руб.

Покупаем также:

полкилограмма сервелата (750 руб. за кг) — 375 руб.,
упаковку ветчины весом 150 г — 70 руб.,
упаковку семги весом 200 г — 125 руб.,
морковь по-корейски — 300 г (130 руб. за кг) — 39 руб.,
баночку красной икры — 252 руб.,
мандарины — 70 руб. за кг,
бананы — 35 руб.,
ананас — 120 руб.,
шампанское — 120 руб.,
что-то покрепче — 150 руб.,
упаковку сока — 65 руб.,
коробку ассорти — 100 руб.,
Ингредиенты для мороженого с огнем:
пломбир в контейнере (500 г) — 150 руб.,
пачка печенья — 25 руб.,
100-граммовая бутылочка хорошего коньяка — 60 руб.

Ингредиенты для салата из крабовых палочек:

упаковка палочек 300 г — 40 руб.,
банка кукурузы — 50 руб.,
300 г. вареного риса (45 руб. за кг) — 13,5 руб.,
упаковка майонеза — 35 руб.
Итого — не более 150 руб.

Стоимость горячего:

Килограмм куриных грудок — 160 руб.,
400 г фасоли (45 руб. за кг) — 18 руб.
Картофель уже закуплен раньше.
Стоимость составляющих для соуса примерно 20 руб.
Итого: 198 руб.



Какой же Новый год без мандаринов!

Окончательная сумма, потраченная на продукты для новогоднего стола, составляет 2560 руб.

МЕЖДУ ТЕМ

ГРЕЧКА СНОВА ДОРОЖАЕТ

ЦЕНЫ на гречку начали расти уже второй раз в нынешнем сезоне. Правда, в магазинах крупа еще не подорожала, но, по данным переработчиков, скоро это может произойти. Дело в том, что производители гречки в Алтайском крае за последние две недели взвинтили цены на 40%, и они составляют сейчас 15 — 16 тыс. рублей за тонну. Об этом сообщили в Институте конъюнктуры аграрного рынка.

Петербургская компания — крупнейший российский поставщик фасованных круп — пока не повышала отпускные цены. Об этом заявила ее коммерческий директор Оксана Линник. По ее словам, сейчас компания держит минимальные остатки и старается закупать как можно меньше крупы. В то же время эксперты утверждают, что объективных причин для роста цен нет. В нынешнем году в стране уже собрано 800 тысяч тонн гречки при потребности 650 — 700 тысяч. Напомним, что этой осенью гречка уже дорожала. В начале

октября производители повышали цены на 11 — 12%. Но потом крупа подешевела.

Сейчас, вероятнее всего, по мнению Оксаны Линник, крестьяне придерживают гречку «до лучших времен». Однако в данном случае это нецелесообразно, так как крупы на рынке достаточно и рано или поздно производителям придется от нее избавляться. До магазинных полок рост цен производителей доходит в среднем за месяц, поэтому вполне вероятно, что его удастся избежать, если на рынок начнут поступать новые партии крупы.

По статистике, гречка занимает 20% рациона россиян и находится во втором месте после риса. В конце лета прошлого года она резко подорожала сразу в несколько раз. Это объяснялось засушливым летом и низким урожаем. Тем не менее Антимонопольная служба возбудила дела против торговых сетей и оштрафовала их.