

ТЫКВЕННЫЙ СУП И КАРАСИ В СМЕТАНЕ

БОРЩ ИЗ СВИНОЙ ГРУДИНКИ

Ингредиенты: свиная грудинка — 500 г, картофель — 3 шт., свекла — 200 г, морковь — 2 шт., лук репчатый — 2 шт., помидоры — 4 шт., капуста — 300 г, лимонный сок — по вкусу, соль — по вкусу. Специи — по вкусу.

Свиную грудинку отваривать в течение часа, посолить. Добавить нарезанный картофель. Свеклу, морковь, лук, чеснок и помидоры измельчить в блендере, потушить на сковороде. В конце добавить лимонный сок и влить массу в кастрюлю.

Добавить нашинкованную капусту, соль по вкусу, специи. Варить еще 15 минут.



Вторые блюда

ПЕЧЕНЬ ТУШЕНАЯ

Ингредиенты: говяжья печень — 500 г, молоко 2,5% — 100 мл, мука — 100 г, лук репчатый — 1 шт., масло растительное (подсолнечное) — 2 ст. ложки, соль — по вкусу.



Снимаем с печени пленку. Нарезаем печень кусочками, лучше кусочки сделать побольше.

Обваливаем их в муке, которую смешиваем с солью. Выкладываем на сковородку, на которой достаточное количество разогретого растительного масла. Даем печени со всех сторон подрумяниться. Затем выкладываем в сковородку много лука, который заранее нарезаем тоненькими кольцами. Вливаем молоко и доводим до кипения. Накрываем сковородку крышкой и уменьшаем огонь до минимума. Через 5 — 10 (в зависимости от размера кусков печени) минут открываем крышку и достаем кусочек печенки на пробу. На тарелке разрезаем тушеную печень — если при надавливании будет вытекать прозрачный сок, то блюдо готово.

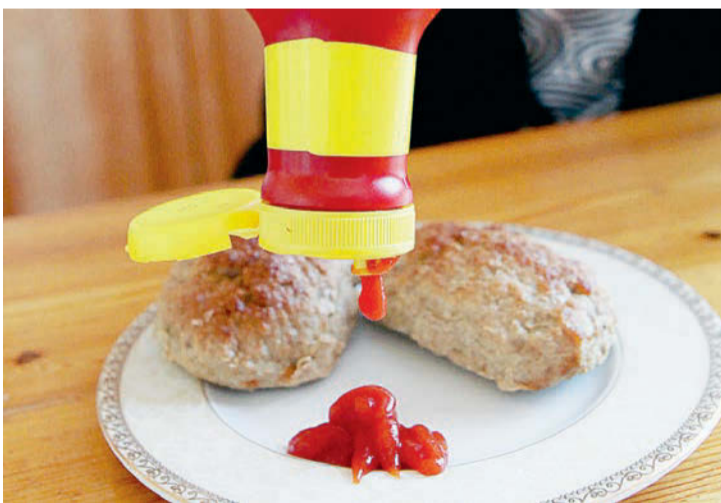
Самое главное — не передержать на сковороде печень, потому что в этом случае она получится горьковатая и жесткая. В качестве гарнира к печени можно отварить гречку, рис или приготовить картофельное пюре.

КУРИНЫЕ КОТЛЕТКИ

Ингредиенты: куриный фарш — 500 г, чеснок — 4 зубчика; репчатый лук — 140 г, белый хлеб — 140 г, молоко — 140 мл; яичный желток — 1 шт.; сливочное масло — 1 ст. ложка; растительное масло для жарки — 80 мл; соль — по вкусу; панировочные сухари — 5 ст. ложек.

Куриный фарш смешайте с луком, пропущенным через мясорубку, и чесноком, выдавленным через пресс или протертым на терке. Добавьте в фарш мягкое сливочное масло, яичный желток и кусочки белого хлеба, замоченного за 10 минут до этого в молоке. Перемешайте фарш, посолив его по вкусу. Сделайте из фарша небольшие котлетки, запанируйте их в сухарях и обжарьте на растительном масле с двух сторон. Котлеты можно просто обжарить до готовности на сковороде, а можно их потом немного протушить в кастрюльке с водой.

Котлетки можно подавать с картофельным пюре.



КАРАСИ, ЖАРЕННЫЕ В СМЕТАНЕ

Это старинное русское блюдо незаслуженно забыто сегодня, вытесненное импортными рыбными деликатесами. Но вот настало время вспомнить его.

Ингредиенты: караси — 1 кг, масло растительное — 0,5 стакана, лук репчатый — 2 шт., яйца — 3 шт., сметана — 2 стакана, зелень — по вкусу, соль — по вкусу.

Нужно выбирать некрупных охлажденных карасей. Рыбу почистить. Для этого острым ножом удалить чешую, выпотрошить и удалить жабры. Голову по вашему усмотрению можно отрезать или оставить. После этого промыть рыбу проточной холодной водой, просушить бумажным полотенцем и немного посолить.

Репчатый лук нарезать мелкими кубиками. После чего поставить на огонь сковороду с растительным маслом. Разогреть масло, выложить в сковороду измельченный лук. Обжарить его, непрерывно помешивая, в течение нескольких минут. Затем выложить лук в тарелку. Куриные яйца промыть теплой водой, разбить в тарелку и взбить при помощи миксера. Затем соединить взбитые яйца с остывшим жареным луком и с маслом, на котором он жарился. В тарелку насыпать панировочных сухарей. Каждого карася обмакнуть в яично-луковую смесь, затем в панировочные сухари и обжарить с обеих сторон на раскаленном масле до образования румяной корочки. Обжаренных карасей выложить на сковороду и залить нежирной сметаной. Далее сметану довести до кипения. Затем убавить огонь до минимума и минуты через три снова, добавив огонь, довести смесь до кипения. Блюдо из карасей готово.



Подготовила Светлана ЯКОВЛЕВА
Фото Натальи ЧАЙКИ

КУДА ПОЙТИ В ВЫХОДНЫЕ

В субботу, 8 ноября

НА КОНЦЕРТ

В концертном зале «Яни кирик» выступит джазовый коллектив «NAOMI bit» с новой программой.



Публику ждут джазовые стандарты «многолетней выдержки», лаундж, оригинальные сочинения участников группы, а также классические миниатюры и советские мелодии из кинофильмов в джазовой обработке. Музыканты ансамбля вооружены флейтой, вибратоном, бас-гитарой.

Начало — в 19.00.

ДЕТИ, БЕГОМ НА ДИСКОТЕКУ!

В 15.00 в ресторане «Юность» пройдет первая детская дискотека «Best Kids». Выступят лучшие детские коллективы.

Специальным гостем концерта станет финалист отборочного тура детского «Евровидения» Ксения Мулина. Участники: арт-студия «Питер Пэн», шоу-группа «ТОДИ», танцевальный коллектив «ODI Stars».

Детям от 3 до 13 лет. Среди ведущих — диджей «Радио Балтика» Артем Соколов.

В воскресенье, 9 ноября

НА КОНЦЕРТ

В БКЗ «Октябрьский» выступит легендарный оркестр Гленна Миллера под управлением Уилла САЛДЕНА.



В сегодняшнем составе оркестр существует с 1983 года: два альт-саксофона, два тенор-саксофона, кларнет. Руководитель коллектива Уилл Салден, блестящий пианист, пронес любовь к музыке Гленна Миллера через всю жизнь, и сегодня, исполняя творения великого музыканта, он сохраняет ее для потомков.

Начало — в 19.00.

В ТЕАТРЕ

В Молодежном театре на Фонтанке в 17.30 откроется фестиваль «Эрик-Эмманюэль Шмитт в Санкт-Петербурге».

Покажут спектакли «Четыре танго о любви» Молодежного театра на Фонтанке; Московский театр на Малой Бронной представит спектакль «LIBERTIN», Санкт-Петербургский театр им. Ленсовета — «Фредерик, или Бульвар преступлений».

Те, кому посчастливится попасть на фестиваль, смогут лично познакомиться с Эриком Шмиттом и посмотреть моноспектакль «Тайна Кармен» — о творчестве великого композитора Жоржа Бизе с участием солистов Музыкального театра «Зазеркалье».

Фильм «Оскар и Розовая Дама» (Канада, Бельгия, Франция, 2009; автор сценария и режиссер — Э.-Э.Шмитт) тоже можно будет увидеть в рамках фестиваля.

Подготовила Варвара ХОЛОДНАЯ