

К празднику

В числе самых популярных новогодних идей – приготовление блюд, которые рекомендует восточный гороскоп. Год Жёлтой Земляной Собаки наступит 16 февраля 2018 года и завершится четвёртого февраля 2019-го.

И всё же в России животное – символ года – присутствует уже на празднике в ночь с 31 декабря на первое января – в виде ёлочных игрушек, плюшевых подарков и, конечно, изысков новогоднего стола. Нет-нет, мы не будем готовить блюда из собак, а напротив, выберем рецепты, которые придутся по душе покровительнице года.

Пятьдесят оттенков жёлтого

Что приготовить на новый 2018 год? Желательно, чтобы блюда в год Собаки-2018 радовали глаз многообразием оттенков жёлтого. Поэтому салаты можно готовить из жёлтых овощей и фруктов или же просто украшать ими блюда. Замечательно, если на столе будут лимон, ананас, жёлтый сладкий перец. Салаты могут быть самые разнообразные, как овощные, так и фруктовые. И обязательно приготовьте мясной салат, это же год Собаки!

Среди праздничных блюд популярны всевозможные слоёные салаты. Сверху на них можно выложить собачью мордочку из жёлтых зёрен кукурузы, глаза и носик сделать из чёрных оливок. Можно выложить отпечатки собачьих лап или косточки – любимого лакомства четвероногих друзей человека. Изображения косточки можно вырезать из колбасы, «нарисовать» майонезом, кетчупом, корейской морковкой или горчицей.

Новогодний стол кулинары рекомендуют разнообразить, приготовив яркие канапе, – тоже желательно с жёлтыми ингредиентами.

Собачья радость

Мясные блюда желательно приготовить с главной собачьей радостью – косточкой. Это могут быть рёбрышки, куриные голени или окорочка, словом, мясо на кости.

А какая собака не любит колбасу? Так что нарезка из нескольких видов колбасы, ветчины, копчёного мяса будет кстати. Колбаску для Жёлтой Собаки также можно добавить в салат. А чтобы сделать новогодний стол ещё более тематическим, на него можно поставить любимые многими, особенно детворой, сосиски в булочке, другими словами, хот-доги. Как известно, в переводе с английского «хот-дог» значит «горячая собака». Здесь хозяйка может проявить творческие способности, разнообразив

Во славу друга человека

Тематический новогодний стол организовать нетрудно, было бы желание



традиционные хот-доги не только кепчупом и горчицей, но и другими добавками.

Новогоднее меню-2018 можно дополнить и традиционными китайскими блюдами. В Поднебесной на новый год готовят рыбу ипельмени, поэтому, если хотите порадовать покровительницу года приветом с родины, можете занести их в свой кулинарный арсенал. Само собой, магазинными пельменями нынче никого не удивишь – а вот если приготовить домашние, да ещё и по китайскому рецепту, гости будут в восторге.

Основное правило, которое необходимо помнить, – Собаке нравится сытная еда. Традиционные блюда, такие, как оливье, сельдь под шубой, крабовый салат, также будут уместны на праздничном столе.

Kalter Hund

Само собой, новогодье не обходится без сладких блюд. Желательно, чтобы это был оригинальный, а главное, вкусный торт жёлтого цвета. Неплохая идея – любимый в Германии и Италии пирог или торт Kalter Hund – что в переводе значит «Холодная собака» – из печенья и шоколадного крема.

Для торта без выпечки «Холодная

собака» понадобятся следующие ингредиенты: 400 г прямоугольного печенья типа «Юбилейное» или «Топлёное молоко», 250 г сливочного масла, 3 яйца, 100 г сахара, 150 мл готового крепкого кофе (лучше всего растворимого), 3 ст. л. какао-порошка.

Приготовление. Сливочное масло поставить в микроволновую печь и растопить. Затем остудить до комнатной температуры. Сахар и яйца поместить в чашу блендера, взбить до белой пены. Потом вылить в яичную массу кофе и высыпать какао-порошок. Все компоненты взбить до получения однородной массы. Вылить шоколадную смесь в чашку с остуженным растопленным маслом, вымешать шоколадный крем до однородного состояния.

Прямоугольную форму с высокими бортиками смазать небольшим количеством рафинированного растительного масла и застелить её изнутри пищевой плёнкой или пергаментом так, чтобы концы «подстилки» были завернуты на внешние края формы. Дно формы выложить слоем печенья. На него поместить слой шоколадного крема, а сверху – снова слой печенья. Таким образом, форма должна до конца заполниться. При этом последним слоем должен быть кре-

мовый, он и станет верхом торта. Последний кремовый слой нужно хорошо разровнять, воспользовавшись деревянной или силиконовой лопаткой. При желании на его поверхности можно поместить посыпку из молотых орехов, кунжутного семени или кокосовой стружки. Торт поставить в холодильник для застывания не менее чем на 4 часа (лучше, конечно, на всю ночь). Готовый торт, потянув за концы плёнки или пергамент, аккуратно извлечь из формы и нарезать пластинами толщиной (как хлеб). Красиво уложить торт на блюдо

Гордость Пуэрто-Рико

Удивить гостей и создать весёлую атмосферу помогут коктейли. Один из самых знаменитых коктейлей жёлтого цвета – «Пина колада». Этот вкусный освежающий напиток встречается в карте многих баров и клубов и пользуется особой популярностью среди представительниц прекрасного пола. Выбираем безалкогольный вариант, который по вкусовым качествам ничем не уступает алкогольному, при этом не вредит здоровью.

Дословно Pina colada переводится как «отфильтрованный ананас», и

это неудивительно, ведь в состав входит ананасовый сок. В настоящее время существует две вариации – алкогольная «Пина колада» и безалкогольная.

Согласно самой распространённой версии, напиток был создан в середине 1950 годов барменом Рамоном Марерро в Пуэрто-Рико. В 1978 году в стране была установлена мемориальная доска, посвящённая коктейлю, ставшему национальной гордостью.

Безалкогольный коктейль «Пина колада» включает ананасовый сок и кокосовое молоко или чаще встречающиеся в продаже в гипермаркетах кокосовые сливки в соотношении три к одному, лёд и дольку ананаса для украшения.

Взбивать компоненты блендером желательно в два этапа. Сначала – все компоненты, исключив лёд, и уже после этого – со льдом до образования кремообразной однородной консистенции. Подают «Пина коладу» в бокале харрикейн, край которого украшают долькой ананаса.

Кремовый, лимонный, мятный. . .

Поскольку покровительствовать наступающему году будет Жёлтая Собака, а стихия грядущего года – это земля, то и оформление праздничного стола должно быть выдержано в тёплых спокойных тонах. Прежде всего стоит подобрать подходящую скатерть – жёлтых, бежевых, оранжевых и золотистых тонов. Новогодний стол нужно непременно украсить красивыми свечами и композициями из природных материалов, но стоит избегать кричаще ярких красных оттенков – они уместнее для стихии огня.

Ну и, конечно, не стоит забывать о Собаке, виновнице праздника. На праздничный стол желательно поставить фигурку пёсика.

Одеться лучше в один из оттенков жёлтого, но совершенно не обязательно. Ещё один «земляной» цвет – коричневый, обозначающий благополучие и плодородие. Другие допустимые цвета новогодней ночи – тёмно-красный, шоколадный, золотой, зелёный, оранжевый, горчичный, кремовый, лимонный, мятный, бежевый, коралловый, фиолетовый, лиловый, синий, розовый. Как видите, выбор богатый. Собака не станет ограничивать полёт фантазии, особенно Собака Жёлтая, Земляная. Ведь земля – это самая дружелюбная стихия в восточном гороскопе, так что можно надеяться, что наступающий год принесёт нам желанный мир и покой в семьях и межличностных отношениях, а главное, подарит полную гармонию с самим собой.

Креатив

Новогодье для лентяев

Говорят, как вы Новый год встретите, так его и проведёте. То-то у россиянок вечно куча работы на кухне. Каждое новогодье – кулинарный марафон.

Вскакиваем ни свет ни заря, ставим варить овощи, потом, как сумасшедшие, строгаем салаты...

И ждём боя Курантов – всё, можно расслабиться... Надоело! Как сделать праздник действительно праздником?



Пижамная вечеринка

Проще всего, разумеется, заказать столик в ресторане. Но не всем это по карману. К тому же у Нового года в «общепите» свои минусы. Дома в любой момент можно переодеться в пижамку – и баиньки. А из заведения ещё попробуй вызови такси. Устанешь от шума и обилия посторонних вокруг – а путь домой становится отдельным квестом, требующим немалых усилий. Не случайно всё больше супружеских пар, разок другой отметивших Новый год в ресторане, говорят: «Нет уж, это семейный праздник!»

В гостях у близких друзей или родственников – «почти как дома» – сталкиваемся ровно с той же

необходимостью на время превращаться в кулинарную машину. Неужели выбор небогат: утомительная суэта или весь день на кухне? А вот и нет, достаточно лишь взглянуть на праздник как... на праздник, а не на повинность! А для этого можно отказаться от трудоёмких блюд и одеться... в халаты да пижамы, чтобы было по-домашнему уютно. Конечно же, не возбраняется украсить фланелевые «прикиды» новогодней мишурой и надеть карнавальные маски.

Со студенческим задором

Ну, пижамные вечеринки придутся по вкусу не всем. Но вот ещё одна мысль для креативных лентяев. Подруга подала отличную идею – отпраздновать по-студенчески. Помните, какие весёлые вече-

ринки были в университетских общагах, где на столе – селёдочка с картошечкой, квашеная капуста, огурчики-помидорчики да сало. А чего ещё для счастья надо? Кого вы в наше время удивить решили этими вашими кордон блю? Оливье приелся хуже «Иронии судьбы» – не знаю, как вы, а я готовлю его когда угодно, но только не на Новый год, стараюсь по мере возможностей избегать банальных решений.

Прежде чем презрительно крикнуть, скажите: а вы давно ели рассыпчатую варёную картошку да со сливочным маслом? Говорите, калорийно и сплошной крахмал? Ну, не вреднее для фигуры, чем утопающие в озёрах майонеза изысканные ингредиенты. Так что берите идею на вооружение. Это студенты мечтают о ресторане – а людям постарше не лишне подарить себе путешествие в юность.

Праздник интроверта

Когда-то для меня и моих друзей самым страшным кошмаром было оказаться в Новый год в одиночестве. Парадоксально, но чем старше мы становимся, тем больше привлекает идея наконец-то встретить новогодье наедине с собой. Неважно, в пижаме или в вечернем наряде, с деликатесами или без них. Что ж, в этом случае всё-таки стоит устроить себе праздник. Лень готовить? Так купите фрукты, сыр, оливки... А если накануне сварите борщ, то и вовсе здорово. Если среди ночи проголодаетесь, то пусть вас вдохновит сама мысль, что вы впервые в жизни едите борщ в новогоднюю ночь. А когда человек что-то делает впервые, это отличный повод загадать желание. А если оно загадано в главную ночь года – непременно сбудется!