

Новый год и новогодние каникулы

2025

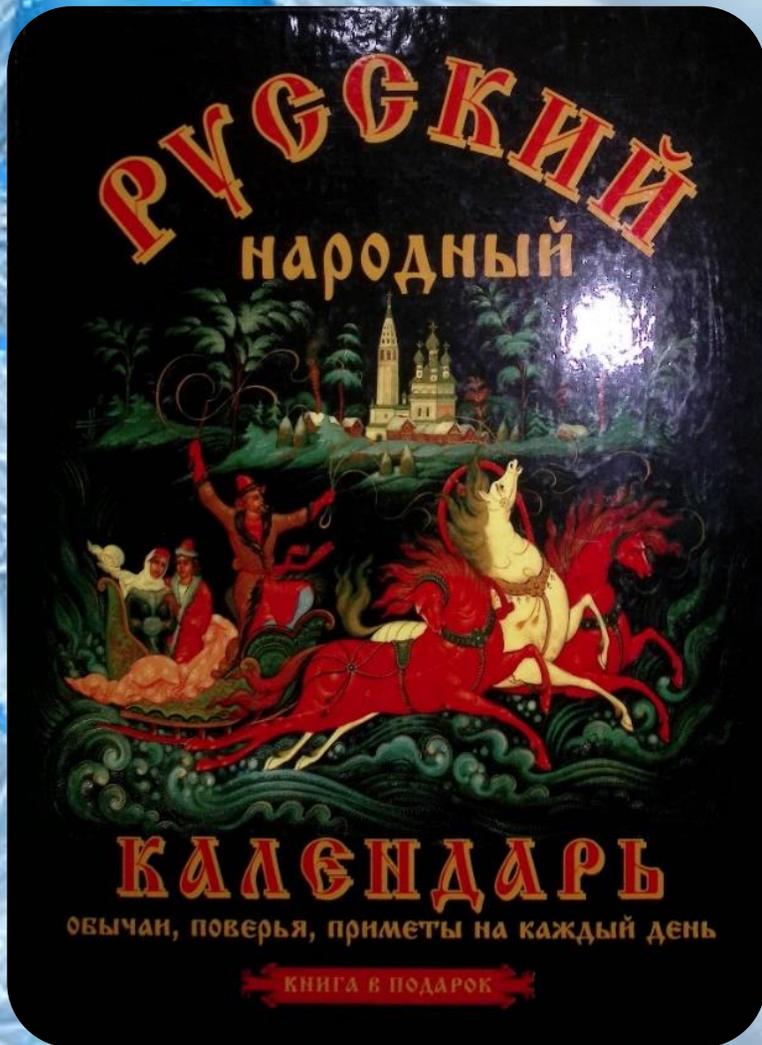




ИСТОРИЯ НОВОГО ГОДА



До известного указа Петра I *Новый год* россияне встречали сначала в марте, потом в сентябре, а 15 декабря 1699 г. император всея Руси повелел: «Поелико в России считают Новый год по-разному, с сего числа перестать дурить головы людям и считать Новый год повсеместно с первого января. А в знак доброго начинания и веселия поздравлять друг друга с *Новым годом*, желая в делах благополучия и в семье благоденствия. В честь *Нового года* учинять украшение из елей, детей забавлять, на санках катать с гор. А взрослым людям пьянства и мордобоя не учинять - на то других дней хватает».



Русский народный календарь / О.В. Третьякова, Н.В. Тверитинова.- М.: Книжный клуб 36.6, 2010. – 608 с.: ил.

Народный календарь – не только увлекательное чтение. Это кладезь многовековой народной мудрости и прикладных знаний, благодаря которым читатель научится безошибочно предсказать погоду, вырастит рекордные урожаи на своем приусадебном участке, а по бабушкиным рецептам приготовит сотни вкусных и оригинальных блюд.



ОБЫЧАЙ УКРАШЕНИЯ ЕЛКИ



В России обычай украшать елку прививался с трудом. До принятия указа Петра I в конце XVII в. о реформе празднования встречи *Нового года* наши прародители признавали праздничным деревом либо березу, либо цветущее вишневое дерево. А это в свою очередь, зависело от того, осенью или весной отмечался праздник. И чтобы полностью принять традицию устанавливать украшенную елку для встречи *Нового года*, россиянам понадобилось около столетия.

Новогоднюю елку обязательно устанавливают на главной площади каждого города.



Большая книга праздников народов мира. – М.: Эксмо, 2008. – 512с.:ил.

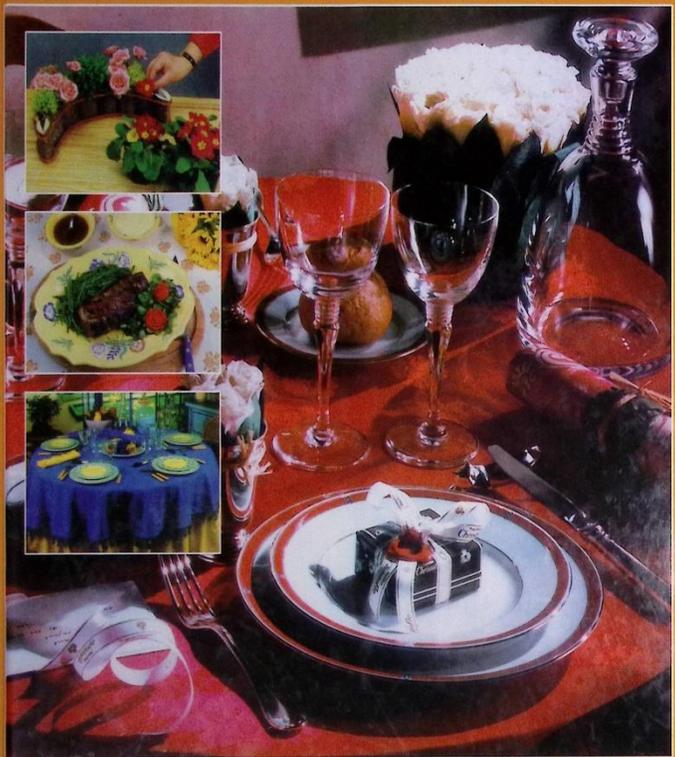
Эта яркая и оригинальная книга содержит огромное количество интереснейшей информации по многочисленным национальным, религиозным, профессиональным праздникам стран и народов мира. Кроме того, в ней представлены национальные обычаи празднования традиционных семейных торжеств, таких, например, как свадьба. Здесь вы найдете описание множества обычаев - от древних языческих ритуалов до совсем недавно возникших традиций. С помощью нашей книги вы сможете весело и небанально отметить традиционные праздники, внося в них своеобразный колорит той или иной страны, а также организовать множество оригинальных зажигательных вечеринок по самому неожиданному поводу. Удивите своих родных и друзей!



ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ

Сабина Жанен, Жюли Пейфер

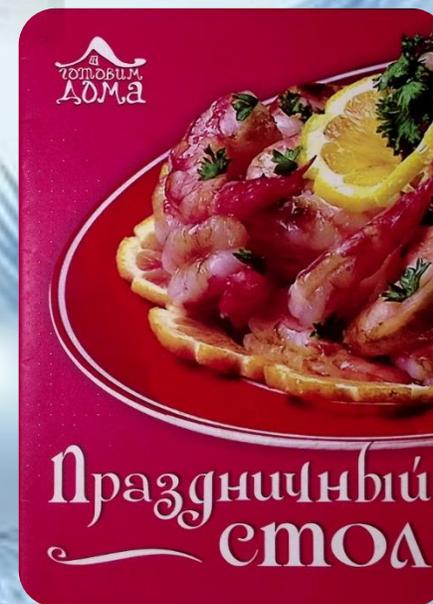
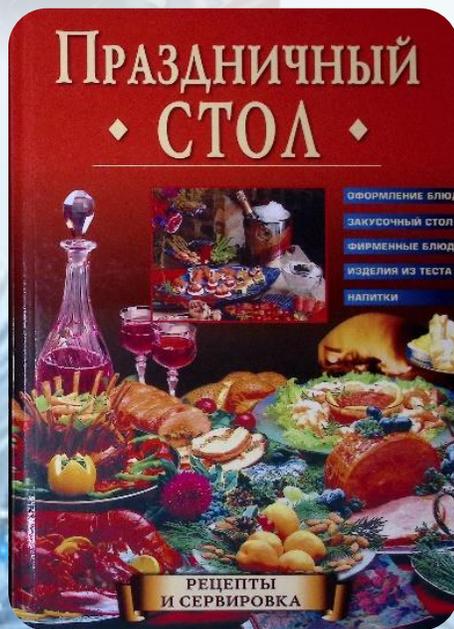
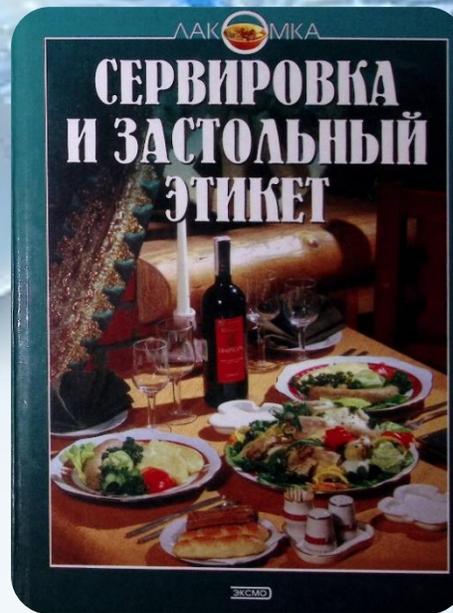
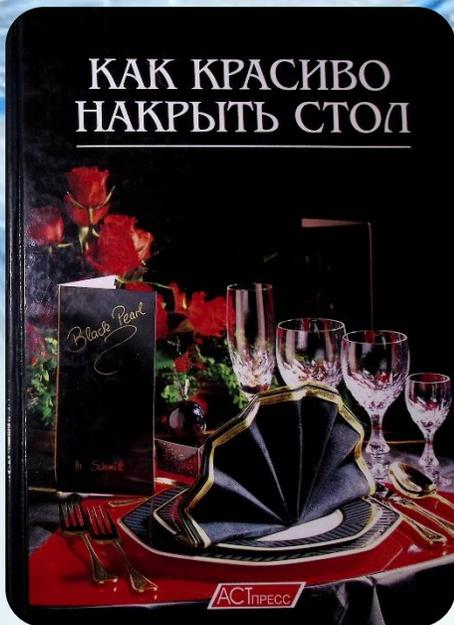
Как украсить стол и подать блюда



Жанен, Сабина.

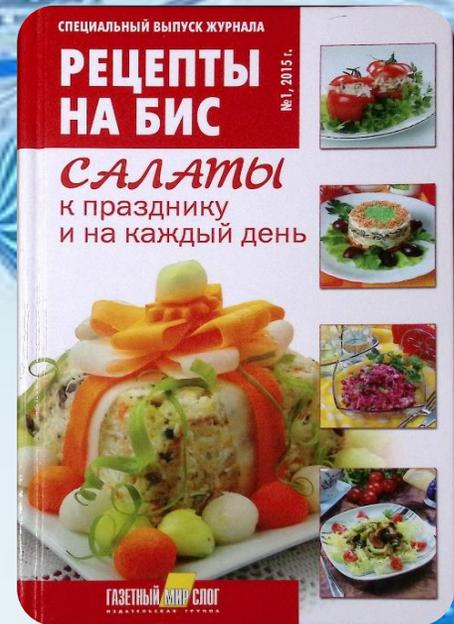
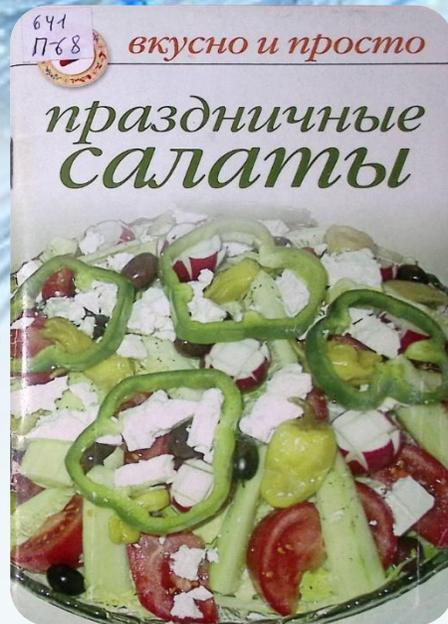
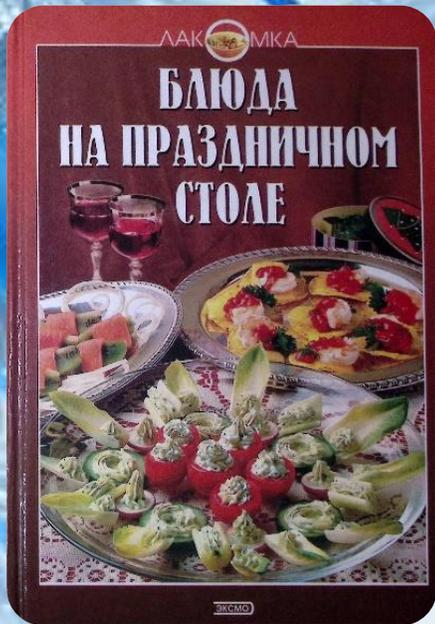
Как украсить стол и подать блюда : издания для досуга / С. Жанен, Ж. Пейфер. - М. : Интербук-Бизнес, 2002. - 127 с. : цв.ил., фот.цв. - Пер. с фр.

Цель этой книги – рассказать, из чего складывается искусство приема гостей и как достичь вершин в этом. Однако, следуя тем или иным правилам сервировки стола, встречи и обслуживания гостей, опирайтесь все же на собственные возможности, вкус и жизненный опыт





ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ



Рудольф Биллер

КАК УКРАСИТЬ БЛЮДА



АСТ ПРЕСС

Выпечка из заварного теста



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

Для заварного теста нужно: 250 мл воды, 50 г масла, щепотка соли, 150 г муки, 2 яйца. Вскипятите воду с маслом и солью. Добавьте муку и, постоянно помешивая, проварите смесь на слабом огне до получения однородной массы. Тесто положите в миску и взбейте в него яйца. Если заварное тесто приготовлено правильно, оно сосульками спадает с ложки.

Фигурки из заварного теста

Изготовьте различные (в виде звезды или с круглым отверстием) носики для кондитерского мешка, украсите заварное тесто разнообразными формами. Чтобы получились завитки, выдвигайте одинаковый «обратный» «противоположный» зюк, розетки — маленький зюк, «бантики» — два розетки поочередно вправо и влево, чтобы получились розетки, выдвигайте из кондитерского мешка полузюк.

«Лебедь» из заварного теста

«Лебедь» из заварного теста изготавливается в два приема. Сначала с помощью кондитерского мешка сформите голову и шею. Нанесите с более толстого конуса длиной примерно в 1 см, направьте его чуть наклонно вверх. Затем с помощью кондитерского мешка с более широким отверстием сделайте хвостик и равномерно распределите зюком выведенные швы. Тепло выпекайте на кондитерской розетке или «русенице».



Фигурки из заварного теста и различные кондитерские изделия «Рашетин», «Пирожки» — «Пирожки» и «Бантики», «Веточки» — «Розетки» и «Бантики», «Веточки» — «Розетки» и «Бантики».

Медальоны и коктейли



МЕДАЛЬОНЫ

Медальоны — это маленькие пикантные, которые подают как закуски перед основной едой или используют в качестве закуски. Медальоны делают из говяжьего, куриного или свиного филе и украшают свежими или жареными. Медальоны, приготовленные с использованием дара моря, не только даруют вкус, но и превращают гарнир из свежих овощей, в первую очередь, с огурцами или эдмондскими помидорами.

КОКТЕЙЛИ

Существует множество специфических блюд для коктейлей: «Французский салат» или «Лодочка». Но даже самый простой салат должен быть по-прежнему красивым. Красивый салат — это не только красивый цвет, добавив в салат любимые специи.

Составляющие гарнира на вечерней закуске на праздничном ужине.



Фасолинные котлеты с курицей и грибами, кондитерскими изделиями «Рашетин» и «Пирожки» на праздничном ужине.

Ветчина с сыром и помидорами, пикантная закуска на праздничном ужине.

Рулетики на ветчине с помидорами, сливками и сыром.

Медальоны из свиного филе с грибами и помидорами.

Телятина с грибами и помидорами, соусом «Рашетин».

«Бантики» из заварного теста с кремом и фруктами.

Фасолинные котлеты с курицей и грибами, кондитерскими изделиями «Рашетин» и «Пирожки» на праздничном ужине.

Рулетики на ветчине с помидорами, сливками и сыром.

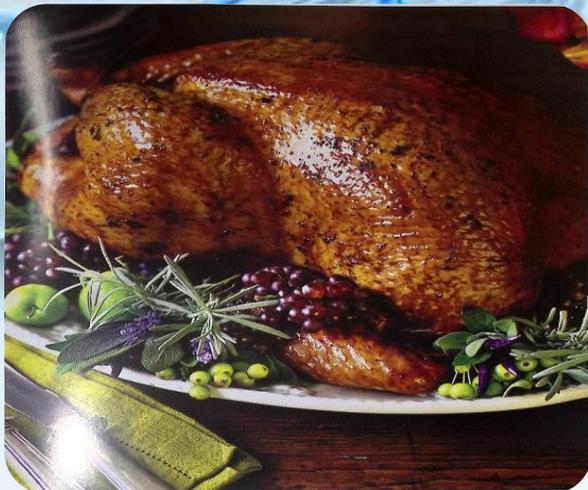
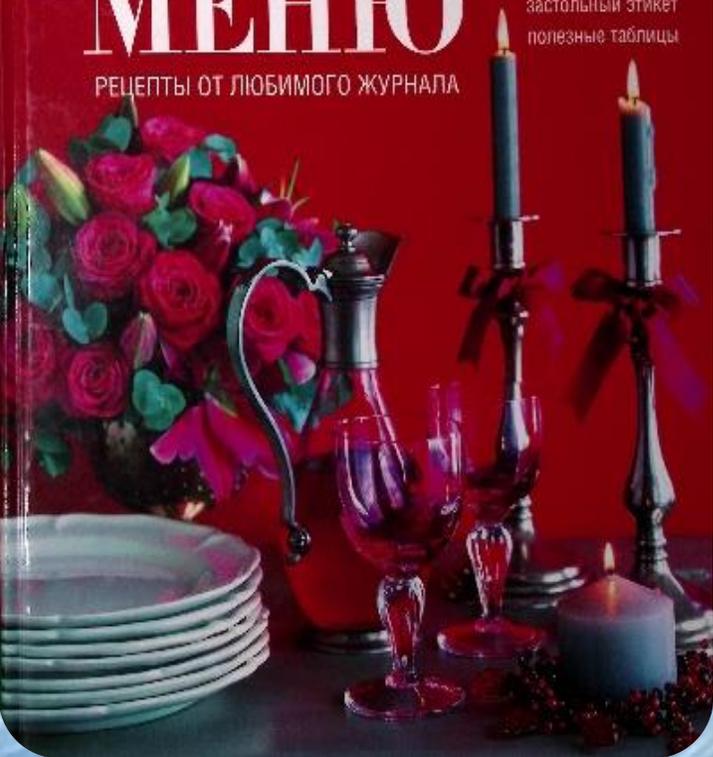
Телятина с грибами и помидорами, соусом «Рашетин».

Домашний Очаг

Праздничное МЕНЮ

РЕЦЕПТЫ ОТ ЛЮБИМОГО ЖУРНАЛА

рецепты
праздничных блюд
правила идеальной
сервировки
застольный этикет
полезные таблицы



МАСТЕР-КЛАСС

Индейка с орехово-лимонной начинкой

8 порций
Время приготовления: 5 часов 20 минут

Для индейки весом примерно 5,5 кг:

- 1 лимон (разрезать пополам)
- 3–4 шт. лаврового листа
- 175 г сливочного масла (растопить)
- 16 свиных колбасок (можно купить колбаски для гриля)
- 16 полосок бекона (разрезать пополам, чтобы получилось 32 полоски)
- по 8 головок красного лука и лука-шалота (крупные разрезать пополам)
- 1 головка чеснока (разделить)
- оливковое масло
- лавровый лист и розмарин

Для орехово-лимонной начинки:

- 125 г сливочного масла
- 2 средние головки лука (мелко нарезать)
- 4 стебля сельдерея (мелко нарезать)
- 225 г хлебных крошек
- 125 г геркулесовых хлопьев
- 175 г смеси из разных несоленых орехов (мелко порубить)
- 2 ст. ложки нарезанного чабреца или лимонного тимьяна
- цедра и сок 1 лимона
- 1 ч. ложка тимьян
- 2 яйца (взбить)

1. Нагрейте духовку до 180 °С. Приготовьте начинку. Растопите в сковороде масло, обжарьте до мягкости лук и сельдерея. Выложите в миску и соедините с остальными ингредиентами для начинки. Приправьте солью и перцем, перемешайте. Положите индейку на доску и приподнимите кожу у шейного отверстия. Начините индейку фаршем, стараясь набивать не слишком плотно. Переверните индейку на грудку, закройте шейное отверстие кожей и закрепите зубочисткой.

2. В заднее отверстие тушки поместите лимон и лавровый лист, натрите солью и перцем, свяжите ножки. Поместите индейку в большую форму для запекания. Квадратный кусок марли размером 1х1 метр вымочите в расплавленном сливочном масле, сложите пополам и заверните в него индейку. Запекайте в духовке в течение 3,5 часа.

3. Оберните каждую колбаску полоской бекона. С индейки снимите марлю, обложите колбасками в беконе и готовьте еще 40 минут, время от времени поливая тушку образовавшимся жиром.



Рулетки из баклажанов с орехами

Обжарьте нарезанный листочками баклажан в растительном масле. В блендере приготовьте пасту из 200 г грецких орехов, обжаренного лука (1 головка), большого пучка зелени (базилик, кинза, укроп), $\frac{1}{4}$ ч. ложки острого красного перца, $\frac{1}{4}$ ч. ложки хмели-сунели, щепотки шафрана и 3–4 долек чеснока. Подсолите пасту и намажьте на обжаренные кусочки баклажана, сверните рулетками. Посыпьте зернами граната.

Помидоры с мягким сыром

Срежьте с небольших помидоров «крышечку», выньте мякоть ложкой и залейте их смесью сыра фета со сливками и зеленью.

Рулетки из баклажанов с сыром

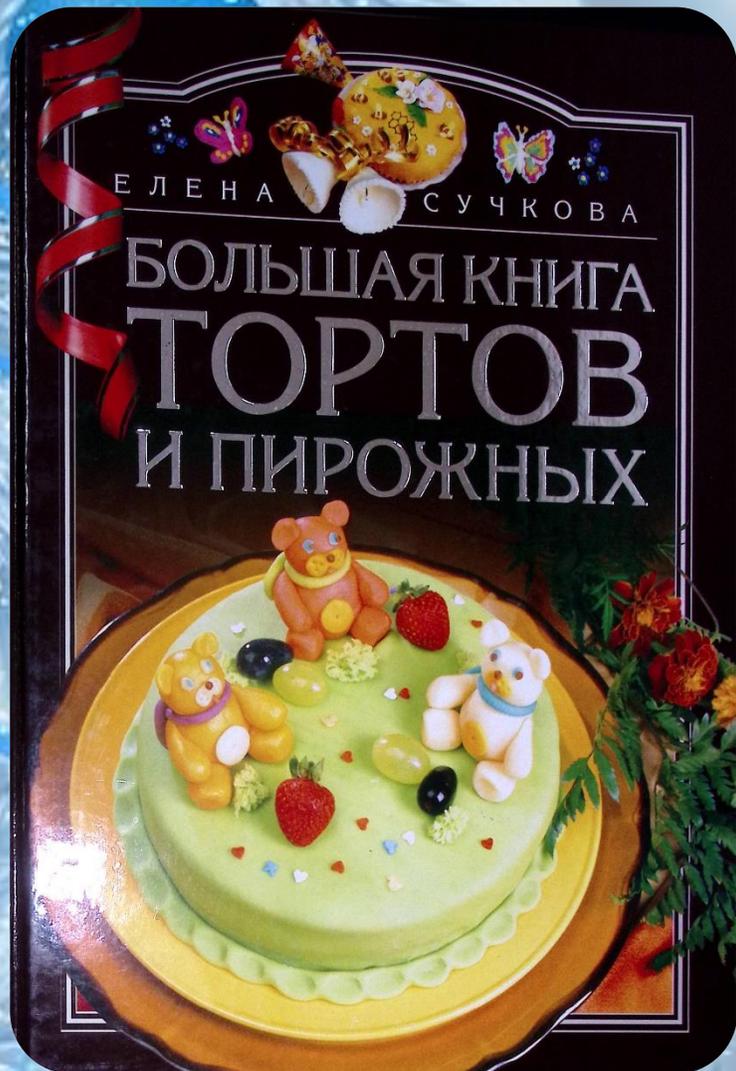
Натрите на мелкой терке сыр, смешайте с майонезом и раздавленными чесноком, выложите на кусочки обжаренных баклажанов и сверните рулетками.

Сырные шарики с зеленью

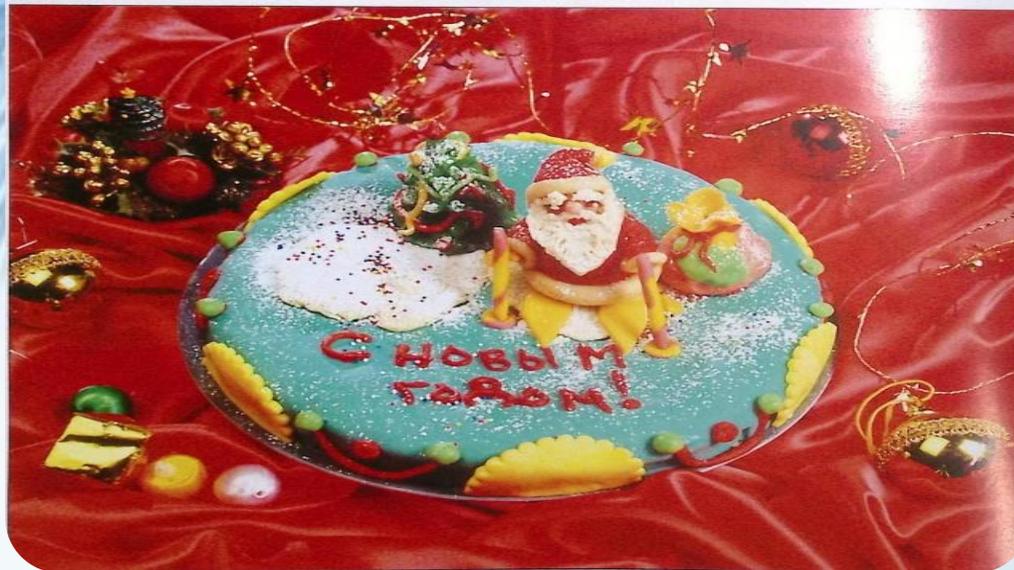
Смешайте обезжиренный творог с мягкой брынзой или фетой в соотношении 1:2, скатайте из полученной смеси аккуратные шарики и обваляйте их в рубленой зелени укропа (можно смешать укроп с кинзой). Для этого рецепта можно использовать в качестве основы любой мягкий сыр или творог, обвалять шарики можно также в измельченных грецких орехах или орехах кедрово.

Мешочки из сыровяленой ветчины

Приготовьте начинку: любой мягкий сыр (филладельфия или другой) смешайте с небольшим количеством оливкового масла, добавьте измельченные фисташки, приправьте по вкусу. Выложите начинку на тонкие ломтики сыровяленой ветчины (например, возьмите пармскую ветчину, хамон или любой сыровяленое мясо), сформируйте мешочки, придавая у основания, чтобы они не развернулись.



Торт «С Новым годом!» с шоколадом для выпечки «Выпекайка»



Тесто: мука — 500 г,
яйца — 8 шт., сахар — 180 г,
шоколад для выпечки
«Выпекайка» — 50 г,
масло сливочное — 80 г.

Начинка: сливки — 200 г,
шоколад для выпечки
«Выпекайка» — 50 г,
ананасы из компота.

Отделка: конфитюр клубничный —
100 г, марципан или молочная
мастика — 500–600 г.

1. Размягченное масло соединить с сахаром и растереть добела (взбить), добавить в него желтки и растопленный шоколад для выпечки «Выпекайка». Белки взбить в пышную стойкую пену, соединить с масляной массой.



Рулет из красной рыбы

• 250 г филе копченой семги • 2 ч. л. желатина • 50 мл воды • 140 г сливочного масла • зелень по вкусу • 1 лимон для украшения

1. Желатин залить холодной кипяченой водой и оставить для набухания на 20 мин.

2. Затем нагреть желатин (не кипятить!) и остудить до комнатной температуры.

3. Рыбное филе пропустить через мелкую решетку мясорубки.

4. К рыбному фаршу добавить желатин и перемешать.

5. Зелень вымыть и мелко порубить.

6. Перемешать зелень с мягким сливочным мас-

лом в однородную массу. На пищевую пленку выложить рыбный фарш слоем около 5 мм.

7. Затем равномерно распределить масляную начинку.

8. Свернуть рулет с помощью пищевой пленки и убрать в холодильник на 2–3 ч.

9. При подаче на стол нарезать рулет на порционные ломтики. Лимон вымыть и нарезать дольками.

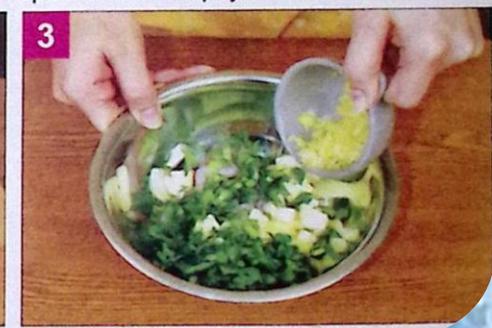
10. Украсить рулет лимоном и зеленью. Веселого всем застолья!



Фаршированные лимоны «Елочные игрушки»

3 лимона, 150 г куриного филе, 3 кабачка, 1 пучок зелени петрушки, 2 ст. л. растительного масла, соль, перец.

У 2 лимонов срезать верхушки, ложкой аккуратно удалить мякоть. Кабачки очистить от кожицы и семян, нарезать мелкими кубиками, сварить в подсоленной воде до полуготовности. Куриное филе нарезать кубиками, обжарить на масле. Цедру оставшегося лимона натереть на мелкой терке. Смешать кабачки, курицу, мелко рубленную зелень и цедру, посолить, поперчить, заправить маслом. Наполнить начинкой лимоны и накрыть срезанными верхушками.



1. Горбушу разделить на филе, натереть солью, перцем и пряностями, сбрызнуть соком лимона и смазать майонезом.

2. Лук нарезать полукольцами, морковь натереть на крупной терке и все вместе обжарить на масле. Посолить и поперчить.

3. Выложить одну половину филе в форму, выстланную фольгой, сверху – лук с морковью. Накрыть второй половиной филе, завернуть в фольгу, выложить на противень, влить немного воды и запекать в духовке 30 мин при 180 °С.



• горбуша весом 1–1,5 кг • соль, перец, пряности по вкусу • сок лимона • майонез • 1 луковица • 1 морковь • раст. масло



По мнению астролога Т. Глобы на праздничном столе должны быть сладости : пирожки, печенье, конфеты. Также важно поставить 5 видов злаков. Например: пшеница, кукуруза, рожь, горох, рис обязательно.

— НУЪЪА ИЕМ ДЕУЪ —

2025

A decorative border for a New Year greeting. It features a light blue background with a pattern of pine branches, various ornaments (solid blue, silver, and blue and white striped), and a blue ribbon with white stars. The text is centered in a purple, serif font.

С НАСТУПАЮЩИМ НОВЫМ ГОДОМ!!!