

## Новый год на праздничном столе



На Новый год хочется приготовить что-то особенное, запоминающееся и необыкновенно вкусное. Чтобы не повторяться, обратимся к помощи символа наступающего года. Какое меню одобрит этот мудрый восточный змей, полный жизненных сил и здоровья?

Дракон - хищник, а значит, поощряются мясные и рыбные блюда. Никаких полуфабрикатов: исключительно свежие и полезные продукты. Мясо или рыбу можно запечь с несколькими видами овощей. Желательно, если это будут овощи оранжевого, желтого, красного цвета, которые так любит капризный Дракон. И не забудьте о приправах и зелени: петрушка, кардамон, перец, имбирь, базилик - все, что насытит готовое блюдо непередаваемым ароматом.

Дракон также не прочь побаловаться фруктами и овощами, в частности, тыквой. Почему именно она? Оранжевый - излюбленный цвет этого сладкоежки. Тыкву лучше приготовить в духовке. Для этого ее следует нарезать на небольшие ломтики в форме лодочек, внутрь которых налить немного меда. Потрясающее лакомство на десерт приятно удивит и порадует гостей.

И не забудьте о привычных салатах, которые сопровождают новогодние празднества из года в год. Дракон чтит и одобряет кулинарные традиции.

### Десерт «Новогодняя сказка»

#### Ингредиенты:

- апельсины;
- мороженое;
- шоколад.

#### Рецепт приготовления.

Апельсины вымыть и высушить. Специальным или обычным ножом сделать зигзагообразные надрезы по кругу и разделить на две части. Мякоть вынуть (ее можно просто съесть или добавить в мороженое). Шоколад мелко порубить ножом. Смешать шоколад и мороженое. Наполнить половинки апельсинов. Украсить по вкусу. Десерт можно подать сразу или положить в морозилку.

### Свинина «Новогодний аромат»

**Ингредиенты:**

- 700 г свинины (вырезки);
- 500 г мандаринов;
- 3-5 веточек розмарина (или 3 ч.л. сушеного розмарина);
- 3 бутончика гвоздики;
- растительное масло;
- соль;
- перец.

**Рецепт приготовления.**

Мясо нарезать небольшими кусочками. С мандаринов снять кожицу, нарезать кружочками. На растительном масле обжарить свинину в течение 10-15 минут (под крышкой). Если необходимо, добавить немного воды. Добавить мандарины, аккуратно перемешать, жарить около 10-15 минут (под крышкой). Добавить розмарин, гвоздику, посолить, поперчить. Жарить в течение 10 минут (под крышкой).

Из указанного количества ингредиентов получается 5-6 порций. На гарнир идеально подойдет картофельное пюре или рис.

**Закуска «Новогодняя»****Ингредиенты:**

- 100 г крабовых палочек;
- 3 яйца;
- 50 г вареного риса;
- 1 баночка кукурузы;
- соль;
- майонез;
- кокосовая стружка.

**Рецепт приготовления.**

Пропустить через мясорубку крабовые палочки, яйца, рис, кукурузу (воду слить), посолить. Добавить майонез и хорошо перемешать: масса должна получиться не жидкой, но и не сухой. Из получившейся массы сформировать шарики, обвалять их в кокосовой стружке. Вместо кокосовой стружки можно использовать тертые белки или сыр. На стол можно просто подать шарики, а можно из них сделать снеговичков. Колпак и нос можно сделать из морковки, глаза – из горошин черного перца, пуговицы – из горошин красного перца, руки – из веточек укропа.

### Закуска «Дракончики»

**Ингредиенты:**

- 5 яиц;
- 5 ч.л. красной икры (слабосоленая семга или форель);
- сыр «Филадельфия» (или «Альметте»);
- зелень;
- огурец;
- красный болгарский перец;
- перец горошком.

**Рецепт приготовления.**

Зелень мелко нарезать, у яиц срезать верхушку, желтки вынуть, белок нафаршировать икрой. Желтки размять, добавить зелень и перемешать. Добавить немного сыра. Из полученной массы сформировать голову дракончика, поставить ее на белок с икрой. Из перца горошком и огурца сделать глаза, из огурца – уши, из красного болгарского перца – язык и гребешок, из икринок – ноздри.