

Что приготовить на Новый год



Как известно, козы и овцы – это травоядные животные, поэтому блюда на Новый год должны быть соответствующими. Овощи и разнообразная зелень в этом случае окажутся настоящими палочками-выручалочками. Кроме того, блюда на 2015 год Козы (Овцы) могут содержать и излюбленные продукты животных: к примеру, листья салата, морковь, капусту и свеклу. Причем последний ингредиент находится в составе излюбленного многими россиянами салата, настоящего хита новогодних застолий – «Сельдь под шубой».

Фрукты, овощи и разнообразные молочные продукты, а также еще и многочисленные виды сыров окажутся удачными составляющими блюд. Все эти продукты позволят задобрить животное, и это, как считается, поможет принести вам удачу в грядущем году.

Что касается эстетической стороны новогоднего стола, можно подобрать белую посуду и даже допустимы деревянные варианты. Разумеется, удачным решением станут еще и свечи, которые являются неотъемлемым атрибутом буквально любого праздника. Блюда на Новый год можно дополнить еще и всевозможными статуэтками с изображением хозяйки грядущего года.

Следуя этим несложным советам, вам удастся создать удивительно яркий, необычный и оптимальный для хозяйки нового года стол.

Блюда на Новый, 2015 год (Овцы), могут быть разнообразными. Ваше меню может состоять как из традиционных яств, так и из очень оригинальных новинок, которые вполне возможно вскоре станут вашими традиционными семейными угощениями.

Салат «Овечка-2015»

Ингредиенты:

- 600 г куриного филе;
- 6 яиц;
- 2 огурца;
- 120 г пармезана (или любого твердого сыра);
- 120 г чернослива;
- 1 пучок зелени;
- майонез;
- соль.

Сварить куриное филе, яйца. Филе порезать маленькими кусочками. Выкладываем на блюдо в форме овечки. Солим и покрываем майонезом. Натираем огурцы на терке. Выкладываем вторым слоем, также солим и покрываем майонезом. Далее идет натертый сыр. Отделяем белки от желтков. Желтки перетираем вилкой и выкладываем следующим слоем. Мелко режем чернослив. Натираем на мелкой терке все белки, кроме одного (он понадобится для глаз овечки). Чернослив выкладываем в виде мордочки и ушей. Из яичного белка выкладываем шерсть. Из белка вырезаем глаза, зрачки делаем из чернослива. Выкладываем лапки и майонезом обводим их. Так же рисуем носик. Из петрушки выкладываем травку, на которой будет «пасть» наша новогодняя овечка.

Десерт «Елочка»

Ингредиенты:

- большое яблоко;
- длинная морковь;
- ягоды (виноград, клубника и т.д.);
- фрукты (банан, мандарин, киви);
- пучок зелени;
- упаковка зубочисток.

Все ингредиенты промыть и просушить. Яблоко со стороны черенка срезать так, чтобы образовалась устойчивая плоскость. Морковь почистить и закрепить с помощью зубочистки. Эта конструкция устанавливается на плоскую тарелку и обкладывается вокруг яблока-основы веточками зелени. В яблоко и морковь втыкаются зубочистки в произвольном порядке, одна – перпендикулярно вверх. Фрукты нарезаются ломтиками, мандарины делятся на дольки. виноград лучше взять и зеленый, и черный. Фрукты и ягоды нанизываются в произвольном порядке на зубочистки, образуя форму елочки. На верхушку можно закрепить самую крупную клубничку или звездочку, вырезанную из кружочка моркови.

Фаршированный ананас

Ингредиенты:

- 300 г свинины;
- 100 г сыра;
- 2 зубчика чеснока;
- 1 луковица;
- 1 ананас;
- по 2 ст.л. растительного масла и майонеза;
- пол чайной ложки сахара;
- перец, соль, приправы для свинины по вкусу.

Вдоль пополам разрезать ананас, выбрать мякоть, оставив стенки толщиной около 1 см. Измельчить лук, мясо нарезать некрупными кубиками. В сковороде с нагретым маслом обжарить сначала лук, затем добавить мясо и жарить до выпаривания жидкости. Нарезать мякоть ананаса некрупными кубиками, положить к мясу, поперчить, посолить, добавить сахар, потомить все около 10 мин. почти до готовности, затем заправить майонезом, перемешанным с пропущенным через пресс чесноком. Выложить приготовленную смесь в половинки ананаса, посыпать тертым сыром и отправить в нагретую до 180 градусов духовку, выпекать 30 мин. Подавать блюдо к столу горячим.

Главная тонкость в приготовлении фаршированных ананасов с горячей начинкой – сохранить красивый внешний вид фрукта: от высокой температуры в духовке хвостик может завянуть. Поэтому перед тем, как поместить ананас в духовку, хорошо заверните хвостик ананаса в фольгу (не пекарскую бумагу!) – она и сохранит его красивый вид.