



# ПРО НЕРКУ, НОВЫЙ ГОД И КУЛИНАРНЫЕ ЭКСПЕРИМЕНТЫ

**В** главный праздник года каждая из нас хочет порадовать гостей и удивить их своими кулинарными способностями. С горячим лучше не рисковать и подавать на стол что-нибудь надежное из своего коронного, а вот с закусками можно смело экспериментировать!

Красная рыба — всегда беспроигрышный вариант для старта праздничного ужина. Вы можете выбрать семгу или форель. Но если в новогоднюю ночь вам хочется побаловать себя чем-то особенным, рекомендуем попробовать нерку. Мясо у этой рыбы не розовое, как у других лососевых, а аппетитного ярко-красного цвета, который она приобретает, питаясь рачками-каландидами. Что касается вкуса, то он тоже немного иной — более яркий, насыщенный, с приятной горчинкой.

Что немаловажно, нерка не просто вкусная, но еще и полезная. Чего только стоят полиненасыщенные жирные кислоты семейства омега, которые помогают бороться со старением и поддерживать здоровым сердце. Ведь нерка — дикий лосось,

который вылавливается в месте промысла, в экологически чистых водах акватории Камчатки.

Если времени мало, просто вскройте упаковку, достаньте филе, нарежьте тонкими ломтиками и выложите на блюдо. Немного зелени — и ароматная, изысканная, тающая во рту закуска готова. Ну а если вам хочется принарядить новогодний стол, предлагаем сделать башенки из огурцов, сладкого перца и нерки. Это несложный рецепт по-настоящему праздничной закуски с этим деликатесом.



## БАШЕНКИ ИЗ ОГУРЦОВ И НЕРКИ

(4 порции)

### Ингредиенты:

- слабосоленая нерка «Меридиан», ломтики..... 120 г
  - огурцы ..... 2 шт.
  - сладкий перец..... 1 шт.
- Для маринада:**
- соевый соус..... 1 ст. л.
  - винный уксус ..... 0,5 ч. л.
  - оливковое масло..... 2 ст. л.
  - свежемолотый черный перец ..... 1 щепотка

### Способ приготовления:

Огурцы и перец вымыть. Огурцы нарезать тонкими продольными

пластинами, затем квадратами со стороной примерно 3 см. У перца удалить сердцевину, мякоть нарезать такими же квадратами. Смешать в миске соевый соус, уксус и оливковое масло. Выложить овощи, поперчить, перемешать и оставить на 30 мин. в теплом месте. Переложить овощи из маринада на бумажные салфетки, промокнуть. Ломтики нерки нарезать кусочками такого же размера. Сложить слоями — квадратик из огурца, нерки, перца, нерки, огурца. Продолжать складывать башенки, пока не закончатся все ингредиенты.