Брызги искрящегося шампанского, чарующий аромат мандарин, звон бокалов и долгожданные подарки… На пороге стоит самый волшебный праздник года, а значит, самое время задуматься, как встретить его по всем правилам и порадовать своих близких кулинарными шедеврами, которые помогут сделать Новый год по-настоящему вкусным!

ТРАДИЦИИ СО ВКУСОМ

В РОССИИ...

Новый год во все времена отличался радушием и хлебосольством, а разнообразие и богатство русского праздничного стола поражало воображение. Ведь принято считать, чем больше на нем угощений, тем богаче и беззаботнее будет жизнь в наступающем году.

НОВОГОДНЯЯ ИСТОРИЯ

Традиция накрывать на Новый год богатый стол появилась в середине XIX века. Начиная с этого времени на новогоднем пиршестве присутствовали разносолы и пироги, кисели и компоты, блины, жареные пулярки и многие другие блюда. Тем не менее, к праздничному столу никогда не подавали домашней птицы, дичи и зайчатины. Дело в том, что существовало поверье, которое гласило, что вместе с ними улетит или убежит из дома счастье.

ЛОВИСЬ, РЫБКА!

Без чего еще не обходится ни одно праздничное застолье? Конечно, без аппетитной красной рыбы. Начиная с XII–XIII веков она неизменно входила в состав парадного русского стола. Ее подавали как в чистом виде — вяленую или соленую, так и в составе других блюд — с блинами, в ботвинье, в расстегаях с рыбой, в пирогах и кулебяках.

ВКУСНО И ПОЛЕЗНО!

Красные дары моря всегда ценились не только за отменный вкус, но и за полезные качества. Красная рыба богата омега 3 кислотами, которые способствуют укреплению сердечно-сосудистой системы, улучшению работы головного мозга, а также органов зрения. Кроме того, в ней много минеральных веществ и микроэлементов, необходимых для организма. Это и легкоусвояемые белки, и аминокислоты, и железо, и фосфор и многие другие.

ВКУСНОЕ ОТКРЫТИЕ

К красной рыбе относятся семга, форель, горбуша, кета, а также нерка, которая не уступает своим красным собратьям ни в пользе, ни во вкусе. Отличительная особенность этого вида рыбы семейства лососевых — аппетитный ярко-красный цвет, который она приобретает, лакомясь алыми рачками-каланидами.
Однако нерка является обладательницей не только уникального мяса ярко-красного цвета, но и богатого минерально-витаминного состава. Все благодаря тому, что нерка — это дикая рыба, которая вылавливается у берегов Камчатки. А сухой способ засолки морской солью позволяет сохранить природную нежность и сочность натуральной рыбы. Нерка — кулинарная находка, которая станет роскошным украшением любого новогоднего стола. Ее можно добавлять в салаты, делать рулеты, бутерброды и прочие закуски... Вариантов — великое множество! Главное, не бойтесь экспериментировать, и ваши близкие получат истинное гастрономическое удовольствие от новогоднего застолья!

Реклама