



Seasons Greetings

City of Edmonton
Office of the Mayor
Phone: 780-496-8100
Fax: 780-496-8292
Email: stephen.mandel@edmonton.ca

Mayor Stephen Mandel

New Year Eve recipes Новогодний разносолычик

Что приготовить на Новый год

В арсенале любой хорошей хозяйки найдется не один вкусный способ порадовать домочадцев, а также задобрить и приручить даже самого грозного Дракона, превратив его в милейшее домашнее животное. Внести свою скромную лепту парочкой оригинальных новогодних рецептов попробуем и мы.

Карп, фаршированный по-гречески

В год водяного Дракона на праздничном столе должно быть представлено хотя бы одно рыбное блюдо, а еще лучше, если таких блюд будет сразу несколько, приготовленных из разных сортов рыбы. Вместе с вкусной и полезной рыбкой в Ваш дом «приплывет» здоровье, удача и достаток. К Новому году 2012 мы предлагаем нафаршировать карпа, символизирующего целеустремленность, выносливость, стойкость, мужественность и терпение. Все эти качества нам очень пригодятся в наступающем году, сулящем многим неожиданные перемены и повороты в жизни.

Ингредиенты:

карп весом около килограмма
5-7 крупных, свежих шампиньонов
пара куриных яиц
полстакана сметаны
треть стакана панировочных сухарей
сливочное масло
треть ч.л. черного молотого перца
зелень петрушки



Способ приготовления:

1. Перебираем и при необходимости чистим свежие шампиньоны. Тщательно промываем их в проточной холодной воде и нарезаем вдоль волокон тоненькими ломтиками. Укладываем подготовленные грибы в эмалированную кастрюльку, солим, перчим, вливаем небольшое количество воды, накрываем крышкой и тушим на маленьком огне.
2. Взбиваем яичные белки, смешиваем с желтками и панировочными сухарями, растертыми с парой ст.л. растопленного сливочного масла и солью. Добавляем тушеные грибочки и все хорошенько перемешиваем.
3. Подготовленного и выпотрошенного карпа тщательно промываем под проточной холодной водой, обсушиваем и щедро натираем изнутри и снаружи смесью из молотого черного перца и соли.
4. Грибным фаршем заполняем брюшко рыбы и аккуратно зашиваем отверстие.
5. На противень наливаем немного воды, укладываем нашего фаршированного карпа, посыпав рыбку измельченной зеленью петрушки, а затем сбрызгиваем растопленным сливочным маслом.
6. Отправляем противень с карпом в духовку, разогретую до 180 градусов. Запекаем на слабом огне порядка 40-45 минут, периодически «проведывая» рыбку и поливая соком с противня, чтобы карп получился сочным.
7. За 10 минут до конца запекания заливаем карпа сметаной.
8. Готовое блюдо украшаем ломтиками лимона, зелеными оливками и зеленью. К столу подаем горячим.

«Драконьи лапки»

Интересно, что в некоторых странах на новогодний стол не принято подавать блюда из птицы, чтобы счастье не улетело. В целом ряде стран в новогоднее меню не допускают зайцев, кролей и прочих шустрых и быстроногих представителей животного мира, чтобы удача не удрала. А вот свинина практически везде приветствуется, символизируя достаток и плодородие, поэтому аппетитные и симпатичные «драконьи лапки» из свиной корейки будут очень кстати.

На 4 порции понадобится:

1 кг свиной корейки на кости
чеснок
4 крупные картофелины
растительное масло
соевый соус
черный молотый перец и соль по вкусу
Для сервировки:
листья салата
помидоры черри
оливки



Способ приготовления:

1. У корейки зачищаем реберные косточки, а мясо хорошенько натираем солью и

Пришла КОЛЯДА отворяй ворота!

Русский Клуб Эдмонта предлагает Вам поддержать старинную традицию русских рождественских колядований.

Если вы хотите, чтобы к вам на Рождество пришли колядовщики, пожалуйста, свяжитесь с нами по тел. 780-240-5886 или по E-mail: russo-club@yahoo.ca до 3 января 2012 г. Посмотреть фоторепортаж о колядовании можно на вебсайте <http://public.fotki.com/nashedmonton/parties/kolyada08/>

перцем, шпигуем чесноком, сбрызгиваем соевым соусом и растительным маслом. На пару часов оставляем корейки в тепле мариноваться.

2. Картофель нарезаем довольно толстыми ломтиками. Духовку разогреваем до 200 градусов. Мясо укладываем в форму шалашиком, положив внутрь ломтики картофеля. Накрываем фольгой и запекаем около 20 минут. Снимаем фольгу и запекаем еще минут 15-20.
3. Запеченные «драконьи лапки» с картофелем выкладываем на листья салата, украшаем помидорами черри и оливками.

Запеченные мидии

Драконы, конечно, в основном практикуют сыроедение, но в холодную зимнюю пору так хочется чего-нибудь теплого, согревающего и тело и душу, а в праздник еще и чего-нибудь эдакого, незаурядного, например, вкуснейших мидий, запеченных с сыром и чесноком. Просто, неординарно и очень вкусно! Дракоше понравится

Ингредиенты:

12 мидий в раковинах
200 г твердого сыра
4 зубчика чеснока
панировочные сухари
оливковое масло
зелень петрушки
черный молотый перец
соль по вкусу



Способ приготовления:

1. На мелкой терке трем сыр. К натертому сыру добавляем панировочные сухари и тщательно перемешиваем. Чеснок пропускаем через чеснокодавку. Соединяем чесночную массу с тертым сыром и панировочными сухарями. Солим, перчим и хорошенько перемешиваем.
2. Половинки раковин с мидиями тщательно промываем под холодной проточной водой. Выкладываем в форму для запекания. Аккуратно начинаем каждую раковину приготовленной сырно-чесночной массой.
3. Сбрызгиваем мидии оливковым маслом и отправляем в духовку. Выпекаем 10 минут при 180 градусах.
4. Сервируем мидии на широком блюде, посыпав мелко рубленой петрушкой.

Молочное желе «Новогодняя сказка»

Ну и в завершение торжества, конечно же, не забудьте подсластить драконью душу вкусным десертом – фруктовым салатом, тортиком, пирожными или нежным и сочным молочным желе, которое готовится быстро и просто.

Ингредиенты:

2 ст.л. желатина
1 пакетик ванилина
6 стаканов молока
4 ст.л. сахара
50 г кокосовой стружки



Способ приготовления:

1. Желатин заливаем двумя стаканами холодного молока и на час оставляем набухать. Оставшееся молоко доводим до кипения, растворив в нем сахар и ванилин. Вливаем в замоченный желатин.
2. Готовую смесь выливаем в форму. Всыпаем 50 г кокосовой стружки и хорошенько размешиваем. Для застывания выносим на ночь на холод.
3. Застывшее желе аккуратно вытряхиваем на блюдо. Сверху украшаем кокосовой стружкой, цукатами, изюмом, свежими фруктами, сахарной пудрой, шоколадом или взбитыми сливками.

Счастливого и вкусного Нового года!