

Мой город

Блюда на год Лошади

Составление новогоднего меню — занятие не менее творческое, чем приготовление самих блюд. Ведь важно не только удивить гостей вкусом и подачей, но и угодить символу наступающего года. 2026 год — год Огненной Красной Лошади. Лошадь олицетворяет энергию, силу и движение. Поэтому на праздничном столе должны быть сытные, яркие и разнообразные блюда! Добавьте в меню блюда из мяса, овощей, злаков, а также свежие салаты и лёгкие закуски, чтобы сохранить баланс и гармонию. Не забудьте о красивой подаче. Лошадь любит всё эффектное и праздничное!

Салат "Золотая лошадь"

Если хотите удивить гостей, непременно обратите внимание на этот рецепт при составлении праздничного меню. Приготовить салат «Золотая лошадь» несложно, как может показаться на первый взгляд, а набор необходимых ингредиентов вполне бюджетный и доступный. Салат не только удивит своей подачей, но и порадует гармоничным вкусом. Уделите немного времени и сил этому блюду, и у вас получится не просто салат, а настоящее кулинарное произведение искусства, которое привлечёт благополучие и удачу на весь предстоящий год.

Ингредиенты: куриное филе - 250 г, морковь - 2 шт., шампиньоны - 200 г, лук репчатый - 1 шт., яйца - 3 шт., сыр - 120 г, растительное масло - 2 ст. л., лимонный сок - 1 ст. л., специи - 1 ч. л., майонез, соль, перец - по вкусу.



Подготовьте все ингредиенты по списку. Яйца и морковь заранее отварите и дайте остыть. Можно использовать в рецепте запечённое куриное филе, но подойдет и вареное. Куриную грудку так же можно заменить на отварную говядину. Куриное филе промойте и обсушите. Сделайте несколько глубоких надрезов ножом. Полейте грудку лимонным соком, натрите солью и специями со всех сторон. Специи можете взять на свой вкус (паприку, молотый перец и смесь для курицы). Переложите филе в рукав для запекания, завяжите концы, а пакет проткните ножом, для выхода пара. Отправьте в разогретую до 200 градусов духовку на 30 минут. Пока грудка запекается, поставьте сковороду на огонь и налейте масло. Выложите нарезанный кубиками лук и обжарьте до мягкости. Добавьте нарезанные шампиньоны, посолите, поперчите и готовьте до испарения влаги. Сыр натрите на мелкой тёрке. Яйца очистите и натрите на тёрке с крупными отверстиями. Морковь натрите на мелкой тёрке (оставьте 2 небольших кусочка, из которых нужно будет потом вырезать уши). Готовую грудку достаньте и дайте остыть. На плоское сервировочное блюдо выложите нарезанное небольшими кубиками курное филе, формируя силуэт головы лошади. Смажьте майонезом. Далее выложите обжаренные с луком грибы. Смажьте майонезом. Затем выложите слой из тёртых яиц. Посолите, поперчите и смажьте слой майонезом. Следующим слоем выложите тёртый сыр. Смажьте слой майонезом. Последним слоем выложите натёртую морковь, распределите морковь по бокам и посолите. Я майонезом не смазывала, но можно смазать по желанию. Пригладьте морковь ножом или ложкой. Пройдитесь по бокам, придавая салату окончательную форму. Из отложенной моркови вырежьте уши и оформите салат на свой вкус. Глаза и нос сделайте из маслины, гриву из сыра «Косичка». Из перьев зелёного лука можно выложить сбрую, как показано на фото. В районе виска соедините перья, украсив звёздочкой бадьяна. В рот можно положить несколько веточек петрушки. Салат «Золотая лошадь» готов. Праздничного настроения и приятного аппетита!

Сырная нарезка на год Лошади

Для встречи Нового года приготовьте сырную нарезку вместе со своими родными, друзьями. Не забудьте и про детей, они обожают такие красочные блюда в виде животных. Если у вас есть в наличии ягоды с кисло-сладким вкусом: клюква, брусника, смородина, то из них можно сварить джем и подать к нарезке. Добавляйте любые продукты, которые подчеркивают сырный вкус.

Ингредиенты: камамбер - 120 г, сулугуни - 100 г (косичка), голландский сыр - 200 г, сыр "Гауда" - 100 г, Дор Блю - 100 г, арахис - 50 г, мед - 50 г (жидкий), виноград - 100 г.



Подготовьте указанные продукты. Приобретите разные сорта сыров: Камамбер, Дор Блю, Сулугуни, Голландский и т.д. Орехи можно выбрать по вашему вкусу. Из твердого сыра вырежьте голову лошади. С помощью стержня шариковой ручки сделайте глаза и нос. Выложите на блюдо или на доску для подачи. Нарезьте Дор Блю и Камамбер ломтиками, оставляя полукруглые хвосты и выложите в конец тарелки — это будет задняя часть лошади. Остаток Камамбера нарежьте слайсами и выложите под голову — это будет шея. Разделите сыр косичку на части и затем руками еще разделите их на "волосинки" — выложите из Сулугуни гриву лошади. Нарежьте мелким кубиком голландский сыр или Гауду и заполните туловище. Из Сулугуни создайте хвост лошади, а из твердого сыра — ноги и копыта. Украсьте нарезку виноградом и орехами, свежей зеленью. Блюдо полностью готово к подаче! Не забудьте добавить мед или ягодный соус (с кисло-сладким вкусом), орехи, ягоды и т.д. Счастливого вам Нового года!

Фруктовый салат "Лошадка"

В качестве десерта на новогодний стол можно приготовить фруктовый салат, а чтобы он смотрелся более празднично, оформить его в виде лошади — символа наступающего года.

Ингредиенты: САЛАТ: банан - 1 шт., яблоко - 1 шт., груша - 1 шт., творожный сыр - 3 ст. л., сахарная пудра - 1 ч. л. **ДЕКОР:** стружка кокосовая - 45 г, виноград темный - 20 г, гвоздика (бутоны) - 1 шт., яблоко - 1/2 шт., киви - 2 шт.



Очистите яблоко и грушу от кожуры, вырежьте сердцевину. Нарежьте на мелкие кубики. Банан тоже очистите от кожуры и порежьте на кубики. Смешайте творожный сыр с сахарной пудрой. Кокосовую стружку подсушите на сковороде до легкого румяного цвета. Это не обязательный шаг, но поджаренная стружка лучше и по вкусу, и по внешнему виду. Киви очистите от кожуры, нарежьте на тонкие брусочки. Соедините в глубокой миске нарезанные фрукты и творожный

крем. Все перемешайте. Выложите на сервировочную тарелку салат в форме силуэта головы лошади. Сверху присыпьте кокосовой стружкой. Из кусочка яблока сделайте уши. Из винограда выложите рот и глаз, на нем можно поставить блик творожным кремом, а нос сделайте из гвоздики. Выложите гриву из нарезанного киви. Фруктовый салат на год лошади готов, приятного вам аппетита! С наступающим Новым годом!

Скумбрия "Ёлочка"

Сочная и ароматная рыба с ярким маринадом, красиво оформленная «ёлочкой» на праздничном столе. Идеально подходит для новогоднего ужина!

Ингредиенты: скумбрия - 1 шт., соевый соус - 3 ст. л., лимонный сок - 1 ст. л., сахар - 1 ч. л., соль - 1/2 ч. л., масло оливковое - 1 ст. л.



Подготовьте рыбу. Скумбрию промойте под проточной водой, отрежьте голову, хвост и срежьте плавники. Затем разрежьте вдоль не со стороны брюшка, а со стороны спины. Достаньте внутренности и основную кость, удалив также все крупные и по возможности мелкие косточки. Для маринада соедините соевый соус, масло, соль, сахар и сок лимона. Можно добавить смесь перцев и молотую паприку. Жаропрочную форму смажьте маслом. Выложите филе шкуркой вверх. Разверните кусочки филе вертикально, поставив их как бы на ребро. Полейте подготовленным маринадом и запекайте в духовке при температуре 180 градусов около 20 минут. Готовое блюдо дополните свежими овощами или любым гарниром.

Сырные "Снежки"

Сырная закуска «Снежки» — это праздничные шарики из твердого и плавленого сыра с добавлением яйца, чеснока и майонеза, обваленные в стружке твердого сыра.

Ингредиенты: сыр твердый - 100 г, сыр плавленый - 100 г, майонез - 1 ст. л., яйцо куриное - 1 шт., чеснок - 1 зубчик, соль и перец по вкусу.



Натрите твердый сыр на мелкой терке. В отдельной миске смешайте плавленый сыр с яйцом, измельченным чесноком и майонезом до однородной массы. Постепенно добавляйте тертый твердый сыр в смесь и тщательно перемешайте, чтобы получилась плотная масса, из которой можно формировать шарики. Из готовой сырной массы скатайте небольшие шарики размером с грецкий орех. Затем обваляйте каждый шарик в оставшейся стружке твердого сыра, чтобы получилась красивая «снежная» поверхность. Готовые снежки можно подавать сразу или слегка охладить в холодильнике перед подачей.