

С Новым годом!

8 слой: крекеры. Смазать майонезом и посыпать натертыми на мелкой терке желтками.

Салат хорошо еще и тем, что его можно, и даже желательно готовить накануне праздника. За это время крекеры полностью пропитаются, станут мягкими, и будут просто таять во рту. Украсить такой торт-салат лучше непосредственно перед подачей, можно розочками из рыбной нарезки - лосося, форели, нерки, икрой, зеленью. Чем богаче украшения, тем очевиднее, что жизнь удалась!

Курочка медовая в лимонной глазури

Великолепное чуть сладковатое мясо с яркой лимонной ноткой во вкусе, празднично и изысканно, пикантно и незабываемо! Сочетается практически с любым гарниром.

Нам понадобится: курица или куриное филе, качественный соевый соус, мед, лимон, перец молотый – красный сладкий и черный, оливковое масло.

Курицу разделать на порционные куски, если используется филе, то нарезать поперек волокон на неширокие полосы.

Приготовить маринад: в глубокой миске смешать 100 мл соевого соуса, 2 столовых ложки жидкого меда, 2 ст.л. оливкового масла, красный и черный перец. Выдавить сок одного небольшого лимона, выжатый лимон также порезать и добавить в маринад. Попробовать и «подогнать» под себя – добавить еще меда, или соуса или кислоты так, чтобы вам было вкусно.

Подготовленную курицу опустить в маринад, тщательно перемешать и оставить – чем дольше маринуется мясо, тем насыщеннее его вкус и нежнее консистенция. Минимум – 1 час. Максимум – до 3 суток в холодильнике.

Замаринованную курицу вместе с кусочками лимона выложить на противень, в огнеупорную форму или на сковороду и слегка полить маринадом. Поставить в разогревенную духовку и запекать до появления аппетитной румяной корочки.

Совет: при сильном нагреве духовки мед может как бы «подгорать», так что следите за тем, чтобы ваша «птичка» не обуглилась. Для того, чтобы этого не произошло, можно несколько раз перевернуть кусочки или периодически поливать их образовавшимся соком, или прикрыть верхние выступающие части кусочками фольги, или просто значительно уменьшить огонь.

Торт «Брависсимо»

Легкий, нежный, сочный торт, на приготовление которого уходит не больше получаса. А конечный результат – полный восторг ваших гостей и домчадцев. Главное, не нужно даже зажигать духовку – коржи для торта выпекаются мгновенно... на сковороде.

Итак, для коржей нам понадобится:
1 баночка сгущенки, 1 яйцо, 1 ч.л. соды (погасить уксусом), 3 стакана муки.

Замешиваем тесто (оно получается мягким), чтобы не прилипало к рукам и хорошо раскатывалось. Ставим на плиту сковородку для разогрева. Тесто делим на 8 частей, раскатываем по размеру чуть больше диаметра сковороды, накалываем в нескольких местах вилкой и выкладываем на сухую разогревную сковороду. Через минутку переворачиваем – коржи жарятся очень быстро, так что надо следить, чтобы не подгорели. Готовые остывшие коржи обрезать, положив сверху подходящую по размеру крышку от кастрюли – обрезки потом пойдут на посыпку торта. На замес теста и выпечку коржей уходит максимум 30 минут.

Крем можно использовать любой, например, заварной:

0,7 л молока, 4 ст. л. муки, 2 яйца, 1 - 1,5 ст. сахара, 1 пачка ванильного сахара.

Все тщательно перемешать (лучше миксером на малых оборотах) и варить до загустения. Остудить. В чуть теплый крем положить 200 г масла, взбить.

Совет: сначала приготовить крем, потом жарить коржи!

Ну а дальше поступить так: коржи хорошо промазать теплым! кремом, слегка прижать, верх и бока посыпать измельченными в крошки (можно перетереть руками) обрезками. Поставить в холдинг на 3 часа – а можно и больше, и наслаждаться.

Новогодние игры-забавы, или Как не уснуть под новогодней елкой

Большинство людей всегда очень тщательно готовятся к самому главному празднику – Новому году. Но как-то повелось, что в

нашем сознании с давних пор укоренилось такое понимание подготовки к торжеству, как закупка продуктов и продумывание новогоднего меню.

Ну, еще установка елки, украшение квартиры, покупка и упаковка подарков... Все это очень важные и необходимые элементы праздничной традиции. Проблема в том, что, замкнувшись на подготовке праздничного стола и украшении дома, многие совершенно не думают о том, как развлечь своих домочадцев и гостей.

Между тем, как показывает практика, какими бы вкусными и оригинальными ни были угощения на новогоднем столе и как бы ни порадовали подарки и новогоднее убранство помещения, всю ночь этим наслаждаться попросту невозможно. В результате все старания хозяйки, направленные на то, чтобы сплотить близких в день семейного праздника, могут пойти насмарку: кто-то от нечего делать рано отправится спать, кто-то излишне наяжет на алкоголь, а кто-то и вовсе уйдет продолжать празднование в другое место.

Для того чтобы эта невеселая история не оказалась сценарием вашей новогодней ночи, попробуйте провести несколько несложных, но веселых конкурсов и игр. Например, следующие:

Новогодняя игра «Мартовский кролик»

Ведущий выбирает «жертву» за столом и отводит в сторону, чтобы загадать понятие, которое тот должен будет жестами объяснить всем присутствующим. Этим словом оказывается «кролик». Пока ничего не подозревающий человек готовится к своему выходу, ведущий быстро сообщает гостям, что именно загадано и просит их старательно делать вид, что они не понимают ничего из изображаемого.

Входит «жертва» и начинает всячески показывать кролика – прыгать, «шевелить ушками», грызть морковку, но его никто не понимает! В недоумении он изворачивается и старается все сильнее, но результат один. Таким образом, раздраженный «мартовский кролик» заводится все сильнее и сильнее, что очень сильно веселит гостей, да и самого «разводимого», когда он разоблачит обман. Заряд праздничного настроения обеспечен!..



Новогодняя игра «Ловкая морковка»

В ряд расставляются открытые пустые бутылки, к поясу всех желающих привязываются маленькие морковки. Задача – попасть морковкой в бутылку. Но не спешите участвовать в конкурсе – за них гораздо смешнее наблюдать!..

«Новогодний стилист»

Это интересная новогодняя забава для взрослых. Все гости делятся на две команды – мужскую и женскую. Для конкурса вам потребуется приготовить парики, усы, косметику и несколько забавных аксессуаров. Задача мужчин – сделать из женщин настоящих Дедов Морозов, прекрасная же половина должна суметь преобразить мужчин так, чтобы их нельзя было отличить от Снегурочек!

Для того, чтобы образы получились максимально живыми и оригинальными, помимо традиционных атрибутов следует положить в корзину с вещами неожиданные предметы – белье, рожки для обуви, очки и прочее.

По завершении конкурса обязательно прово-

кующей тематических полезностей. Например, сладкоежке – несколько коробочек чая, кофе, шоколадки, необычное печенье, чашку. Корзинка с предметами косметики (не декоративной) – отличная идея для тещи, мамы, близкой родственницы. Сложите туда пену и соль для ванной, набор масел, мягкое полотенце.

Возможно и такое решение: в подарочную шкатулку, в бархатный мешочек положить красивое зеркало с деревянной ручкой и упаковать вместе с запиской: «На Новый Год мне хотелось сделать тебе самый красивый подарок, который только можно найти на земле. Я искал, искал, но ничего более красивого, чем ты сама, так и не нашел».

Порадовать малышей очень просто, если учесть некоторые нюансы. Первое: детишки любят, чтобы всего было много, поэтому лучше купить не один большой подарок, а несколько маленьких. Второе: подарки всегда должны быть сюрпризами, поэтому напрямую спрашивать у ребенка, что он хочет, не нужно – пусть малыш «посоветуется» с Дедом Морозом. Третье: если подарков несколько, не стоит дарить все сразу, лучше растигнуть это на весь день, тогда детская радость будет долгой и бурной. Четвертое:старайтесь не покупать слишком дорогих подарков – малыш, скорее всего, быстро разберет их на части. Лучше выбрать что-то, что не жалко подвергнуть «экзекуции» во имя того, чтобы ребенок постигал суть вещей.

Ну а что дарить «другу сердечному» – сердце и подскажет, помните только, что рядом с любимым человеком вы провожаете еще один день, еще один год, чтобы встретить новый...

«Кошачьи» приметы

Таинственная, смышленая, ловкая кошка вдохновила людей на множество примет и суеверий за время долгой совместной жизни с ними. Хотя некоторые связанные с кошками суеверия отличаются жестокостью и основаны на страхе и невежестве, другие полны любви.

Американская народная мудрость из XIX века учит: «Хотя считается, что черные кошки приносят несчастье, бродячий кот, особенно если он черный, обязательно предвещает удачу. Если черный кот пришел к вашей двери, впустите его и будьте к нему добры».

Пресловутая встреча с черным котом в России сулит беду и требует немедленных профилактических мер в виде плевка через плечо. Англичане же, напротив, дарят открытки с изображением черных кошек, желая друг другу удачи.

Везение и удача будут сопутствовать тому жителю Англии, который встретит на улице черную кошку, найдет листок клевера с четырьмя «лопастями» вместо трех, в первый день месяца громко произнесет фразу «белые кролики» и поймет как можно больше падающих осенних листьев.

Котокролик, или Газетная «утка»?

Британские ученые обнародовали сенкционную информацию о результатах не менее сенсационного эксперимента.

В одной из лабораторий Туманного Альбиона исследователям удалось создать новый вид животного на основе генетических кодов кота и... кролика.

Маленький создание, которое увидело свет буквально несколько дней назад, получило имя Toby и сейчас находится под пристальным вниманием ученых. По словам последних, малыш прекрасно развивается, и уже через несколько месяцев можно будет приступить к созданию пары для Тоби, что позволит воссоздать новый вид животных в естественных, а не лабораторных условиях.

Вот только сдается, что сообщение это – обычная газетная «утка», запущенная в канун наступающего нового года.

