



Что он нам подарит?

А что нам подарит сам символ – Белый Металлический (Серебряный) Тигр 2010 года?

Приходящий Год Тигра 2010 официально начнётся 14.02.2010 г. согласно смене дат по восточному лунному календарю. Поэтому европейский Новый Год встречать в полосатых костюмах а la тигр вовсе не обязательно.

Тигр, как один из древнейших и крупнейших хищников, для человека всегда был образом двойственным, непостижимо-загадочным, вызывал ужас бестии и восхищение своей дикой мощью и грацией. Поэтому попал в пантеон божеств животных к шаманистам, индуистам, даосам, буддистам и даже синтоистам.

Когда Восток открыл 12-летние био-лунные циклы, то 3-й по счёту год определил как Год Тигра, потому что большие группы людей начинали вести себя в это время крайне эмоционально, обуреваемые жадой деятельности и жадой власти, что увеличивало количество аварий и конфликтов между людьми.

Поэтому Год Тигра 2010 астрологам видится годом «глубокого реформирования». Возможно, нас уберегут фэн-шуй сувениры, предлагаемые на Год Тигра 2010 нашим великим «жёлтым соседом»: фигурки Белый Тигр 2010, рисунки и календари с символикой Года Тигра.

Год Белого Тигра уже на пороге. Кем Вы станете в новом 2010 году: бесстрашным укротителем, полосатым хищником или беззащитной антилопой? Какую бы роль Вы для себя ни выбрали, запомните, Тигр любит активных, уверенных в себе и неординарных личностей. Его главные черты: сила, мощь и амбиции. Приготовьтесь, год предвещает борьбу и взлеты, грандиозные битвы и покорение новых высот, поможет стремительному взлету по карьерной лестнице тем, кто не боится рисковать. Это год выдающихся личностей, год достижений и испытаний на прочность. В Год Тигра удача улыбнется людям, готовым к кардинальным переменам.

Если вы давно хотели изменить свою жизнь, в личном плане или общественном, – у вас есть шанс! Если же революции и потрясение устоев не для Вас, постарайтесь задобрить сурового хищника, встретив наступающий год по всем правилам. Тигр это оценит, и год пройдет без потрясений.

Встр-ррреча Нового

2010 года Белого Тигра

Прежде всего, встречать 2010 год нужно с шиком и размахом.

Подобно царю зверей, льву, Тигру придется по нраву веселый праздник с размахом, шумом, фейерверками и многочисленными гостями. Больше безумства при составлении сценария грядущего торжества! Пусть все искрится, взрывается, хлопает и радуется встрече с царем джунглей.

Новогодний нар-ррряг

Новогодние праздники – повод обновить гардероб. Ведь смена года символизирует начало нового периода в жизни, встречать который нужно в абсолютно новом наряде.

Хорошо, если он будет красных или солнечных оттенков. Ну и конечно, лидирует полосатая расцветка – Тигр примет Вас за своего. Материалы нужно выбирать богатые и натуральные: кожа, мех, шелк, замша и т.д. Так же как и украшения. Лучше всего для новогодней ночи подойдут аксессуары и украшения из натуральных материалов и камней. Неплохо будет дополнить костюм металлическими кольцами, бусами, браслетами, серьгами из золота, серебра, и платины. Крупные яркие бусы, массивные браслеты и объемные серьги приведут Тигра в благоприятное расположение духа. Важный нюанс – наступающий год астрологи рекомендуют встречать непременно в новых туфлях, даже если вы отмечаете праздник дома к кругу семьи. Женские туфли должны быть кожаными и обязательно с яркой пряжкой или шнуровкой.

Укр-ррррашаем дом

к новому году

Для украшения дома к встрече года Тигра лучше всего подойдут предметы из металла.

Игрушки на елку лучше всего сделать своими руками из блестящей фольги или из золотистой бумаги. Стол рекомендуется поставить на середину комнаты, а центр стола украсить металлической вазой с желтыми фруктами. Можно добавить в вазу «золотые» и «серебряные» фигурки тигра. Поставьте на стол жёлтые, пурпурные

или полосатые свечи. И не забудьте про салфетки двух цветов, один из которых обязательно должен быть желтым или оранжевым.

Накр-рррываем праздничный стол

Главное правило новогоднего стола 2010 – мясо и еще раз мясо!

Мясо подойдет любое, выбирайте по вкусу. Чтобы угодить полосатому хищнику, приготовьте мясо на шампурах или с помощью гриля. Чтобы дом весь год был полной чашей, угощения должны быть сытными и разнообразными. К выбору меню надо подойти основательно: будущий символ года не терпит небрежности. Напитки желтых, красных и янтарных тонов; особенно подойдут апельсиновый и мандариновый соки.

Однако, помните, что хищник ест только тогда, когда действительно голоден, так что необязательно устраивать мясное пиршество, достаточно одного горячего блюда. От блюд из рубленого мяса лучше отказаться – «крупный кусок» – вот что вам нужно. Приготовьте то, что можно вынести гостям на большом красивом блюде, и чтобы от аромата «слюнки текли» – острый нюх хищника сразу подскажет, где его ждут с нетерпением.

Если порадуете Тигра хорошим куском мяса, остальное не имеет принципиального значения. Сытая кошка благосклонна ко всему.

Ставьте на стол то, что нравится вашей семье и гостям. Обязательно от души накормите своих домашних кошек тем, что они любят, да и о подарке для своих любимцев позаботьтесь, – все–таки хозяину года они близкая родня – авось «промурлычат» за вас словечко.

Что же касается напитков, то лучше не перебарщивать, разве что немного хорошего (очень хорошего) коньяку. Стачайтесь не превратиться в злейшего врага тигра – обезьяну. Легкие вина и особенно шампанское, разумеется, вне конкуренции. Что за Новый год без пробочных «выстрелов»?!

Памятник Оливье –

человеку и салату

Новый год без салата оливье – это не праздник, а недоразумение какое-то, – в этом, согласно социологическому опросу, убеждены 78 процентов населения России и стран бывшего Советского Союза. Согласно тому же опросу, главные любители оливье ныне – молодые люди 18–24 лет.

Это блюдо – наше национальное достояние, на протяжении десятилетий – неизменная составляющая любых торжеств. А уж новогодние праздники без него вообще были немислимы. И если веселье заканчивалось погружением лица в салат, то, скорее всего, это был оливье

Недаром его первым делом клали в тарелки припозднившимся гостям, даже если те соглашались явиться только «к чаю». Недвусмысленно указывая на роль блюда во всем пиршестве, салатница, как правило, ставилась в середине стола. Даже горячее обречено было скромно притулиться в сторонке. Но все это вполне заслуженно. Ведь роль оливье была уникальна: он служил и закуской, и гарниром, и основным блюдом, не претендуя разве что на роль десерта. Этот салат был больше чем просто блюдом: он служил надежным знаком дружеского расположения, превосходящим в этом смысле даже выпивку на брудершафт. Оливье – блюдо семейного стола, и угощение им гостей означало близкие отношения между гостем и хозяевами.

И в то же время оливье был самым демократичным блюдом советских времен – он украшал праздничный стол интеллигентов и партийных начальников, пенсионеров и рабочих. Его популярность не останавливали ни социальные, ни материальные барьеры. Он был всенародным достоянием – в противоположность своему предку, сотворенному легендарным Люсьеном Оливье.

Блюдо из высшего общества

Сколь ни было блистательно общество, некогда наслаждавшееся блюдами знаменитого француза, главному творению Оливье изначально не повезло.

Говорят, великий кулинар вовсе не салат создавал. Нарезанное отварное филе рябчиков и куропаток Оливье выложил на блюдо попеременно с резаным ландспиком и соей-кабуль, положил рядом вареные раковые шейки и паюсную икру, трюфели, каперсы и белые грибы в особом маринаде. А в центре, не столько ради еды, сколько для красоты, возвышалась горка картофеля с корншоном, украшенная ломтиками крутых яиц и политая соусом провансаль.

Оказалось, русские более ценят насыщение, нежели эстетику. Некий господин, чье имя история не сохранила, с решительностью

невежи перемешал все продукты и спокойно умял в качестве закуски к столовому вину № 21. В следующий раз оскорбленный Оливье уже сам демонстративно смешал все компоненты...

Насколько этот апокриф соответствует истине, сказать трудно. Как бы то ни было, салат пользовался большим успехом у московских гурманов и стал фирменным блюдом ресторана «Эрмитаж».

Впоследствии рецепт неоднократно подвергался мутациям. Еще при жизни автора в Москве было модно угощать гостей домашним салатом «под Оливье». А бывший подмастерье из «Эрмитажа» Иван Иванов так и вовсе сделал себе карьеру в ресторане «Москва», создав салат «Столичный», оказавшийся наиболее близким по вкусу к оригинальному блюду.

Потомкам рецепт салата остался именно благодаря Иванову, умудрившемуся удержаться в руководстве «Москвы» даже после революции. Он же создал и первую упрощенную «под пролетариат» версию салата, изъязив из рецептуры канувшие в Лету деликатесы и заменив «буржуазного» рябчика на рабоче-крестьянскую курицу.

Большая семья

С революционных пор готовят этот салат кто во что горазд. Вариаций на тему оливье появилось столь много, что ни у кого уже не вызывают удивления сборники с названиями типа «100 рецептов оливье». Утратив изначальный рецепт, мы обрели целую семью родственных ему блюд.

Большинство «родственников» – седьмая вода на киселе. От салата Люсьена Оливье в них остались разве что картошка, яйца да соус провансаль (правда, уже не домашнего, а заводского приготовления). Зато добавилось много такого, от чего француз пришел бы в ужас.

Классический оливье советского периода предполагал мясо, причем говядину (на практике частенько заменявшуюся колбасой). Курица, которая больше отвечала оригинальному рецепту с рябчиками, пользовалась несказанно меньшей популярностью. Даже крабы (кальмары, креветки), которыми обернулись те раки, что клали в салат в «Эрмитаже», и то казались народу более «правильными».



Незаконнорожденные потомки оливье постепенно обзаводились собственными именами. Как только их не обзывали: «столичный», «мясной», «зимний», «праздничный» или совсем бессмысленно – «наш любимый». Но как бы хозяйки ни именовали свои кулинарные изыски, название «оливье» было понятно всем – оно превратилось в своего рода фамилию этого семейства салатов.

А самое удивительное, что советский оливье, оказывается, как две капли воды похож на классическую основу для окрошки: стоит только заменить майонез квасом. Может, это неожиданное родство «аристократического» салата с простонародным блюдом и сделало оливье столь популярным?

Падение и взлет

Вошедший в моду в 1960-е годы оливье несколько десятилетий был главным блюдом советской кулинарии.

Казалось, ничто не способно поколебать его позиции. Но полтора десятилетия назад популярность его резко пошла на спад. Наступившее продуктовое изобилие диктовало новую моду: стало почитаться правильным и престижным не следовать традиции, а проявлять «фантазию». Оливье исчезал с праздничного стола, его потеснили салаты корейские, японские, греческий, «Цезарь»...

В довершение неприятностей случилась мода на здоровую пищу. В советские времена немногие считали калории и уровень холестерина. Теперь же все понимают: оливье – это табу для худеющих, вегетарианцев и исповедующих принципы раздельного питания. Казалось, еще немного – и любимый салат нескольких поколений будет навсегда забыт. Но нет – и социологические опросы тому подтверждение, – могучий оливье и сегодня в большинстве семейных застолий занимает главенствующее положение.

Подлинный рецепт знаменитого салата Люсьен Оливье унес в могилу, которая, кстати, недавно была найдена на Немецком (Введенском) кладбище в Москве, участок № 12.

Ну а если кто-то из наших читателей решит воспроизвести не привычную, колбасно-мясную, а более приближенную к оригиналу версию «народного» салата, то предлагаем воспользоваться рецептом 1904 года, опубликованном в кулинарном издании того времени:

Рябчики зажаренные – 3 шт. Картофель вареный – 5 шт. Огурцы свежие (или корншоны) – 5 шт. Оливки и каперсы – 200 г. Соя кабуль – 2 ст. ложки. Раковые шейки – 15 раков. Салат латук – 5 листьев. Трюфели – 3 шт. Ландспик – 1 стакан. Соус провансаль – 200 г. Картофель и огурцы очень мелко нарезать. Филе жареных рябчиков нарезать бланкетами (правильными ровными кусочками), добавить оливки и залить соусом провансаль с добавлением сои кабуль, все хорошо перемешать. Выложить в салатник и остудить. Украсить раковыми шейками, листиками салата латука, ломтиками трюфелей и рубленным ландспиком.

Подготовила Светлана ЗАВАДСКАЯ