

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №2»

Новогоднее меню 2020

Выполнил:
Дектярева Екатерина,
7 Б класс
Руководитель:
Алексенко О.В.,
учитель технологии и ИЗО

Прокопьевский гордской округ, 2019

Какие блюда не должны быть в меню



В 2020-м году мы встречаем новый год Крысы (Мыши) Белой (Металлической). А это значит, что на столе могут быть весьма разнообразные блюда. Ведь мышка — животное непритворное и любит полакомиться любым видом пищи. Но и здесь есть несколько пунктов, от которых следует воздержаться, если вам хочется задобрить новую хозяйку года. Поэтому не ставьте на

новогодний стол 2020:

капусту;
редис;
репу;

манную крупу (даже в качестве дополнительного ингредиента);

чрезмерно жирную пищу — мясо лучше выбрать постное или же срезать с него жир;

сыр с резким запахом;

крепкие алкогольные напитки — можно использовать только в качестве дополнения к коктейлям;

кофе — в любом виде.

Избегайте также острых и экзотических блюд.

Сервировка стола на Новый 2020 год



Поскольку Белая Крыса любит элегантную простоту, то и сервировка должна быть соответствующей. Идеальным решением станет декор в стиле Прованс или

Эко с использованием светлых, уютных тонов — белого, серого, металлического, бежевого, цвета шампань. Скатерть, салфетки должны быть из натурального полотна — хлопка, льна. Красивая сервировка новогоднего стола предполагает наличие простой посуды, без вычурных орнаментов, росписей, позолоты.

Рекомендуется также поставить на стол мешочки с зерном и букет из засушенных злаковых колосьев.

Что нужно поставить на новогодний стол в год Крысы

В новогоднее меню 2020 рекомендуется включить:

- мясо — идеально, если его будет несколько видов;
- каши;
- морепродукты;
- фрукты;
- ягоды;
- творог;
- зелень;
- интересные, но простые блюда, которые обязательно должны быть сытными.



Салат из апельсинов с базиликом

- * апельсин
- * 150 г фиников
- * 200 мл виноградного сока
- * сок 0,5 лимона
- * 1 ст. л. сушеного базилика



- Финики промыть, выложить в чашку, залить кипящей водой 400 мл и распарить в течение 7 мин. Разрезать их вдоль пополам, удалить косточку.
Мякоть нарезать полукружьями.
- Апельсины очистить от кожуры, нарезать очень тонкими кружками. Удалить косточки.
- Для заправки виноградный и лимонный сок влить в сотейник, уварить до одной трети первоначального объема. Добавить базилик, перемешать, дать остыть.
- Апельсины и финики выложить в салатник, полить заправкой.

Салат с морковью и финиками

- * морковь - 4 шт.
 - * финики - 1 стакан
 - * лук-порей - 1 стебель
- Для заправки:
- * сок и цедра 1 лимона
 - * мед - 1 ст. ложка
 - * корень имбиря молотый - 1 щепотка
 - * соль по вкусу



- Морковь натрите на крупной терке.
- Финики разрежьте пополам, удалите косточки.
- Лук-порей нарежьте кольцами.
- Подготовленные ингредиенты соедините.
- Для заправки лимонный сок, соедините с цедрой, медом, имбирем, посолите, перемешайте.
- Приготовленной заправкой полейте салат и выдержите его в холодильнике 1 час.
- При подаче салат посыпьте рубленой зеленью.

Индейка с лимонно-чесночным соусом

- тушка индейки;
- 150–200 г сливочного масла хорошего качества (размягченного);
- соль, перец молотый черный — по вкусу;
- лавровый лист;
- оливковое масло;
- 2 лимона (для масляной заправки)+1 шт. для начинки;
- 3 зубчика чеснока;
- петрушка — около 100 г;
- 2 луковицы репчатые;
- 6–7 тонких ломтиков бекона.

Для соуса:

- 4 веточки розмарина;
- 3 небольших помидора (лучше черри);
- сухой сидр — 0,5 л;
- куриный бульон — 1 л;
- 50 г очищенных грецких орехов.



Индейку помыть, очистить

Теперь нужно тушку натереть заправкой.

Поставить в разогретую до 220 градусов духовку на 10 минут.

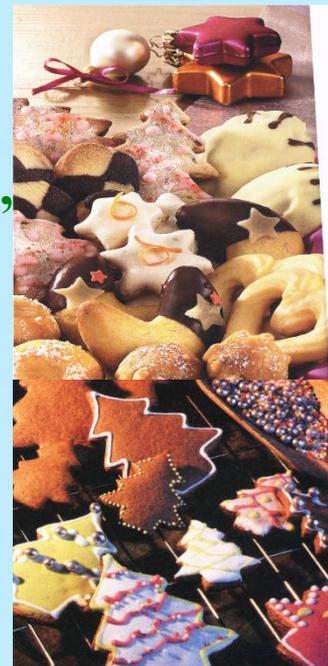
После этого поливаем выделившимся соком и выпекаем при температуре 190 градусов около 2 часов.

Готовую индейку нарезаем ломтиками и подаем, полив соусом.

Пряничные елочки и звезды – 30 штук

- * 125 г меда
- * 1 щепотка соли
- * 75 г сахарного песка
- * 150 г сливочного масла или маргарина
- * 1 яйцо
- * 250 г пшеничной муки грубого помола
- * 250 г сах.пудры
- * 1 стол. ложка какао
- * 1 яичный белок
- * ½ пакетика разрыхлителя
- * пищевые красители
- * 2 чайн. ложки приправы для пряников
- * сладкие украшения

1. Разогреть на среднем огне мед, сахар и сливочное масло, пока сахар не расплавится. Охладить до 37°. Перемешать муку, какао, разрыхлитель, приправу для пряников и соль.
2. Замесить тесто из мучной смеси, медово-сливочной массы и яйца. Закрыть крышку и поставить в холод на 8 ч.
3. Раскатать тесто толщиной в 5 мм между 2 слоями бумаги для выпекания. Вырезать елочки и звезды с помощью формочек. Нагреть духовку до 175°. Выложить пряники на противень, застеленный силиконовым ковриком, и выпекать 15-20 мин.
4. Смешать в маленькой миске сахарную пудру, белок и подкрасить красителями. Намазать массой охлажденные пряники, украсить глазурью и сахарными шариками.



Елочки

Сливочное масло - 250 г Мука - 2,5 стакана Яйцо - 1 шт.

Лимон - 1 шт. Апельсин - 1 шт. Мак – 3 ст. л.

Кунжут – 2 ст.л. Курага – 200 г

Сахарная пудра - 1 стакан + 2 ст.л.

Фисташки измельченные – 2 ст.л.



1. Размягченное масло нарезать кубиками. Желток отделить от белка при помощи Поваренка. Лимон и апельсин вымыть, обсушить, на мелкой терке Поваренка натереть цедру. В глубокую миску Веселого кулинара с крышкой-выемкой положить масло, сахарную пудру – 1 стакан, муку, желток, цедру и смешать миксером до однородной массы – тесто готово.

2. Положить тесто в Охлаждающем лотке в холодильник на 30 минут. Посыпать Подложку мукой. Раскатать охлажденное тесто Скалкой в пласт толщиной 2-3 мм. Формочками для Печенья вырезать снеговики и звездочки разной величины, положить на посыпанный мукой противень.

3. Каждую фигурку в середине проткнуть деревянной палочкой насквозь. Кондитерской кисточкой смазать печенье яичным белком и посыпать фисташками, маком или кунжутом. Поставить противень в разогретую до 180 градусов на 7-15 минут.

Курагу вымыть, обсушить, 2-3 штуки разрезать на 4 части.

4. Печенье выложить на Подложку, остудить, проткнуть деревянными шпажками, чтобы получились пирамидки: внизу – большие звездочки, сверху – маленькие, посыпая каждую звездочку сахарной пудрой. Чтобы елочки получились пышнее, чередуйте печенье с дольками кураги, а для вершушек – четвертинки.

5. Снеговики можно склеить вареной сгущенкой, посыпать сахарной пудрой и поставить между елочками или просто посыпать сахарной пудрой и разложить произвольно.

Айва новогодняя

- * айва - 550 г
- * сливочное масло - 1 ст. ложка
- * мед - 1 ст. ложка

Для начинки:

- * миндаль - 90 г
- * изюм без косточек - 50 г
- * сахар - 1 ч. ложка

Для крема:

- * молоко сгущенное - 2 ст. ложки
- сливочное масло - 50 г

- Айву очистить от кожицы и удалить сердцевину, нарезать ломтиками.
- Масло взбить с медом.
Смазать айву.
- Варить айву на пару 35–40 минут. Охладить и смешать с распаренным изюмом и измельченным миндалем и сахаром.
- Из масла и сгущенного молока приготовить крем.
- При подаче оформить айву кремом. Подать с сыром.



Снежки - картофель фаршированный

- * картофель - 2 кг
- * лук репчатый - 60 г
- * мука пшеничная - 10 г
- * масло сливочное или растительное - 50 г
- * грибы свежие - 900 г или сушеные - 240 г
- * сухари молотые или сыр тертый для посыпки
- * перец молотый
- * соль



1. Ровные клубни средней величины, хорошо промойте, испеките в кожице и, немного охладив, очистите. Придайте клубням форму снежков.
2. Сухие грибы замочите в холодной воде на 3–4 часа, затем еще раз промойте и соедините с процеженной водой, в которой они замачивались. Отварите без соли до размягчения грибов. Готовые грибы отцедите от бульона и мелко нарежьте. Свежие грибы промойте и нарежьте.
3. Для соуса муку подсушите до появления запаха каленого ореха, охладите, разведите частью грибного бульона до консистенции жидкой сметаны и проварите.
4. Лук мелко порубите, пассируйте на масле 5–7 минут, добавьте грибы и пассируйте все вместе. Заправьте солью, перцем, влейте грибной соус и перемешайте.
5. Заполните «снежки» фаршем. Поместите их на противень с силиконовым ковриком, посыпьте тертым сыром или сухарями и запекайте при 220 °С до образования корочки.
6. При подаче картофель посыпьте рубленой зеленью.

Чипсы картофельные

- * картофель - 600 г
- * растительное масло - 3 ст. ложки
- * зелень петрушки рубленая - 1 ст. ложка
- * чеснок - 1-2 зубчика
- * перец черный молотый
- * соль



- Масло смешайте с зеленью, измельченным чесноком, перцем и солью.
- Картофель нарежьте тонкими ломтиками, перемешайте с масляной смесью, выдержите 30 мин.
- Выложите ломтики картофеля на противень и запекайте 15-20 мин. при 180 градусах.
- Подавайте чипсы охлажденными или оформите салат.



Горячий шоколад с ореховым кремом

- 50 мл жирных сливок;
- 1 стол. ложка Нутеллы;
- 150 мл цельного молока;
- 25 г измельченного молочного шоколада;
- 25 мл орехового ликера;
- 1 стол. ложка дробленого фундука поджаренного.

1. Взбиваем сливки в крепкую пену, добавляем Нутеллу и перемешиваем.

Совет. Если вы хотите достичь «мраморного эффекта», достаточно перемешать все 1–2 раза.

2. В небольшой кастрюле доводим молоко до кипения на среднем огне. Снимаем с огня и добавляем шоколад. Помешиваем молочно-шоколадную массу до полного растворения шоколада. Ставим смесь на огонь, прогреваем и вливаем в нее ореховый ликер.

3. Наливаем горячий шоколад в чашку, сверху кладем взбитые сливки и посыпаем дроблеными орехами.



Приятного аппетита!

