

ВНИМАНИЕ, КОНКУРС!

«Новогодний
калейдоскоп»

Дорогие читатели! Редакция газеты «Земля ветлужская» объявляет конкурс на лучшее новогоднее фото. Присылайте в редакцию фотографии из новогодних путешествий, с празднования Нового года или Рождества, с новогодних забав или из гостей у Деда Мороза. В общем, свои фотографии новогодней тематики. Лучшее фото будет размещено на обложке новогоднего номера газеты «Земля ветлужская», а его автор получит приз от редакции газеты.

Ждём ваши фотографии до 26 декабря 2018 года по адресу: г. Ветлуга, ул. Ленина, 55а, редакция газеты «Земля ветлужская», zemlvetl@yandex.ru.
Телефон для справок 8 (831) 265-35-87.

ФАКТЫ ПРО НОВЫЙ ГОД



В НОВОГОДНЮЮ НОЧЬ НУЖНО ОБЯЗАТЕЛЬНО БЛИСТАТЬ И НЕ ВАЖНО ЧЕМ – ЮМОРОМ, ДРАГОЦЕННЫМИ УКРАШЕНИЯМИ ИЛИ ЯРКИМИ НАРЯДАМИ И МАКИЯЖЕМ. МЫ ПРИВЕДЁМ НЕКОЛЬКО ИНТЕРЕСНЫХ ФАКТОВ О НОВОМ ГОДЕ, КОТОРЫЕ ПОЗВОЛЯТ ВАМ ВЫДЕЛИТЬСЯ В НОВОГОДНЕЙ КОМПАНИИ.

Викинги пилили на Рождество большое дерево, которое выглядело в виде оленя. Если дерево горело долго и прогорало полностью – то дом ждала удача, если же затухало, не догорев до пепла – жди беду.

В Австрии среди новогодних персонажей присутствует и Птица Счастья, потому на праздничном столе у них нет дичи.

Выходным 1 января в СССР стало только по указу Президиума Верховного Совета от 23 декабря 1947 года.

В Гренландии у местных эскимосов существует традиция дарить друг другу вырезанных из льда белых медведей и моржей, которые долго не тают.

Во Вьетнаме к Новому году в прудик у дома выпускают карпа, на спине которого по поверьям катаются домовые. Целый год карп живёт в пруду, а домовый присматривает за семьёй.

В лесу родилась ёлочка была впервые опубликована в 1903 году в детском журнале «Малютка». Через два года стихи Р.А. Кудашёвой были положены на музыку композитором Л.К. Бекманом.

Снеговика начали лепить в XIX веке с неизменными атрибутами – ведром на голове, метлой и носом-морковкой.

В Англии XIX века существовали благотворительные общества, которые беднякам раздавали для

приготовления рождественского пудинга муку, сахар и изюм.

Снегурочку придумали в середине 50-х годов прошлого века детские писатели Лев Кассиль и Сергей Михалков, введя внучку Деда Мороза в детские представления.

Первые стеклянные игрушки на ёлку стали производить в середине XIX века в Скандинавии.

В Шотландии в первый день нового года не делают предложение руки и сердца и не выносят мусор.

Деда Мороза начали звать в дом в СССР в 1970-е годы.

В Японии на Новый год традиционно подают капусту, жаренные каштаны, бобы и икру, которые символизируют у японцев соответственно радость, успехи, здоровье и много детей.

Родиной Деда Мороза считается Великий Устюг, а Снегурочки – село Щелыково, неподалёку от Костромы, где находится усадьба А.Н. Островского. Именно он написал по мотивам русских народных сказок «Снегурочку».

В Новый год ровно в полночь в Болгарии гасят свет, в течение трёх минут каждый может поцеловать кого угодно, и только ночь об этом узнает.

Первая новогодняя открытка была напечатана в Лондоне в 1843 году.

Деду Морозу пенсионный фонд России присвоил звание «Ветерана сказочного труда». Недаром, конечно. Работёнки у него хватают.

ВКУСНЫЕ ФАНТАЗИИ

НОВОГОДНИЙ СТОЛ НЕ ТОЛЬКО САМЫЙ КРАСИВЫЙ И ВКУСНЫЙ ЗА ВЕСЬ ГОД, НО ЕЩЁ И САМЫЙ ХЛОПОТНЫЙ ДЛЯ ХОЗЯЙКИ И ДОРОГОЙ ПО ЗАТРАТАМ. НЕКОТОРЫЕ СЧИТАЮТ: ГУЛЯТЬ ТАК ГУЛЯТЬ – И НЕ ЖАЛЕЮТ ДЕНЕГ НА ПРАЗДНИЧНОЕ УГОЩЕНИЕ. А НЕКОТОРЫЕ (ПО РАЗНЫМ ПРИЧИНАМ) ПРЕДПОЧИТАЮТ ЭКОНОМИТЬ. СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ НИХ РЕДАКЦИЯ ГАЗЕТЫ «ЗЕМЛЯ ВЕТЛУЖСКАЯ» ПОДОВЕРЛА СОВЕТЫ, КАК ПОДАТЬ САМОЕ СКРОМНОЕ БЛЮДО ТАК, ЧТОБЫ ОНО ЗАЙГРЛО НОВЫМИ КРАСКАМИ И БЫЛО ПРИВЛЕКАТЕЛЬНО НА ПРАЗДНИЧНОМ СТОЛЕ.

Новый год БЕЗ ЛИШНИХ ТРАТ



Подаём салат в тарталетках

Салаты вроде оливье или крабового некоторым уже кажутся повседневыми и недостойными столь важного праздника. Исправить ситуацию помогут порционные корзиночки из теста – тарталетки. Разложите в них салат, украсьте веточкой зелени, маслинкой, вареным перепелиным яйцом или виноградной гроздью – и привлекающее внимание блюдо готово!

Использовать можно покупные тарталетки или приготовить самим. Для этого понадобятся лишь формочки из любого магазина: 200 г сливочного масла или маргарина, примерно 250 г муки, 50 г сахара, одно яйцо. Не забудьте перед выпечкой положить готовое тесто на полчаса в холодильник. Можно взять и готовое тесто.



Подаём салаты в оригинальных формах

Порционная подача даже простого салата – пожалуй, беспроигрышное решение. Для его воплощения понадобятся любая красивая и, главное, праздничная форма. Например, хорошо подойдут бокалы для виски – толстые большие стаканы. Выложите в них, например, классический салат из огурца, сыра и ветчины. Будет смотреться очень красиво!

Вам понадобятся: 150 г ветчины, один свежий огурец, 100-120 г сыра, один болгарский перец (лучше красный или жёлтый), 100 г майонеза. Порежьте ингредиенты крупными кубиками одинакового размера, заправьте майонезом, выложите в бокалы. К боковым стенкам бокала заранее положите несколько долек маслин и листочки петрушки.



Используем формы для салатов

Любой слоёный салат может стать настоящим украшением стола, если его выложить на порционные тарелки, используя специальные формы. Можно купить их в магазине (обычно в набор входят круглая и прямоугольная формы, каждая – с крышечкой-прессом). Можно просто обрезать с двух сторон пластиковую бутылку (не менее литра объёмом) и использовать эту заготовку. Главное – не забудьте слегка придавить слои, тогда они не развалятся, а будут выглядеть как надо.

Особенно красиво будут смотреться салаты, в которых используются ингредиенты разных цветов – например, селедка под шубой или «Мимоза».



Нарезаем канапе

Используйте для канапе всё, что найдёте в холодильнике: колбасу, ветчину, оливки и маслины, сыр, маринованные огурчики, шампиньоны, рыбу. Вполне подойдёт и то, что осталось от приготовления салатов. Главное – применять эти продукты в самых разных сочетаниях. Можно сделать тематические «новогодние» канапе: из варёного перепелиного яйца с крышечкой-прессом. Можно просто обрезать с двух сторон пластиковую бутылку (не менее литра объёмом) и использовать эту заготовку. Главное – не забудьте слегка придавить слои, тогда они не развалятся, а будут выглядеть как надо.



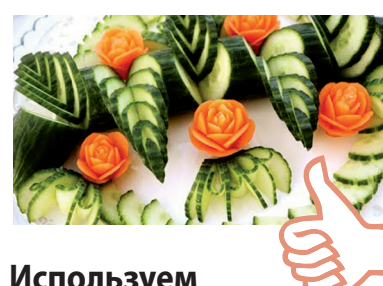
Используем шпажки

Такой трюк поможет подать на праздничный стол абсолютное повседневное блюдо. Например, назовёте ли вы новогодним блюдом банальные котлеты? Вряд ли. Но вот из обычных фарша сделайте мини-котлетки, а приготовив их, насадите на деревянные шпажки – другое дело! Добавьте на эту палочку кусочек огурца, сыра или помидорчик-черри. Можно установить шпажки в высокий стакан, а можно воткнуть, например, в половинку кочана капусты или большой грейпфрут.



Украшаем стол

И всё-таки количество и состав блюд – далеко не главные компоненты торжества. Создать праздничное настроение можно, украсив стол новогодними аксессуарами. Например, в качестве кольца для тканевой салфетки можно использовать ленточку серпантин. К ней можно приложить новогодний шарик самого маленького размера. Ещё можно вместе с детьми вырезать из бумаги снежинки и положить их рядом с тарелками или под них. И детям будет приятно, и гостям!



Используем приёмы карвинга

Красивые и оригинальные фигурки из овощей и фруктов украсят любой стол. Можно украсить и простой огурец. Сначала отрезаем достаточно длинную часть огурца, около 12 см. Треугольным ножом делаем продольные надрезы, не дорезая до конца около 1-2 см. Подрезаем кожуру и выравниваем поверхность огурца. Она должна быть ровной и гладкой. Делим мякоть на пять равных лепестков. Острые ножи ставим точно в центр и делаем надрезы. Оформляем каждый лепесток.

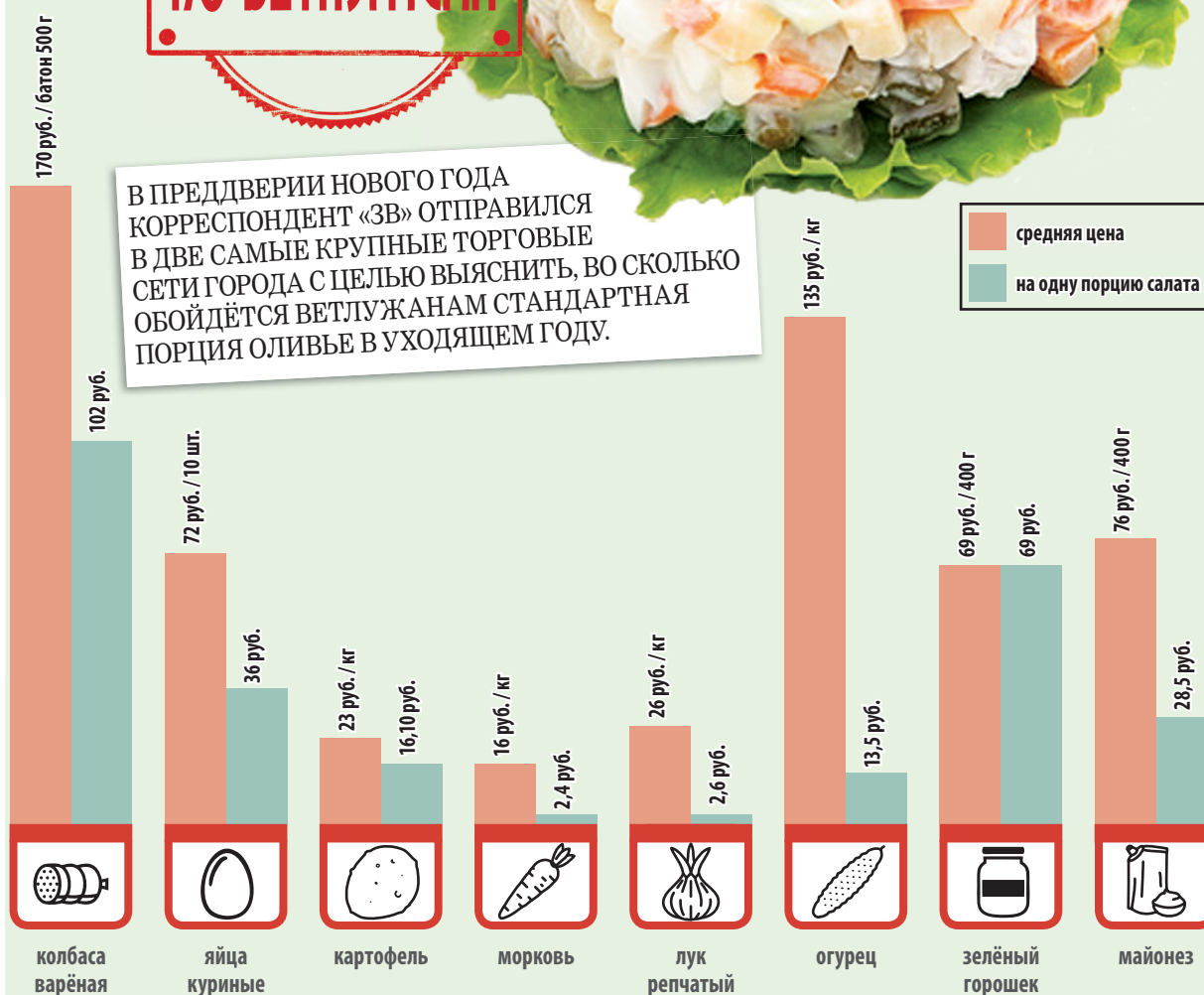
НОВОГОДНЯЯ ЭКОНОМИКА

«Индекс оливье»

ПО-ВЕТЛУЖСКИ



В ПРЕДДВЕРИИ НОВОГО ГОДА КОРРЕСПОНДЕНТ «ЗВ» ОТПРАВИЛСЯ В ДВЕ САМЫЕ КРУПНЫЕ ТОРГОВЫЕ СЕТИ ГОРОДА С ЦЕЛЬЮ ВЫЯСНИТЬ, ВО СКОЛЬКО ОБОЙДЁТСЯ ВЕТЛУЖАНАМ СТАНДАРТНАЯ ПОРЦИЯ ОЛИВИЕ В УХОДЯЩЕМ ГОДУ.



Следуя традиции

Мы взяли за основу один из самых популярных рецептов: 300 г варёной колбасы, пять яиц, картофель (3-4 шт. – около 700 г), одну

морковь (приблизительно 150 г), одну среднюю луковицу (примерно 100 г), огурец (примерно 100 г) и банку зелёного горошка (400 г) и 150 г майонеза.

Вычислили среднюю стоимость

необходимых нам продуктов. Итак, выходит, что стандартная порция салата оливье на семью из четырёх человек в этом году обойдётся ветлужанам в 270 рублей 10 копеек.

Это интересно

Рецепт самого новогоднего из салатов принадлежит французскому кулинару бельгийского происхождения Люсьену Оливье. К слову, семья Оливье не только подарила России знаменитый салат, но и популяризовала у нас майонесный соус, проще говоря – майонез. В начале 1860-х Люсьен Оливье открыл в самом центре Москвы элитарный ресторан парижской кухни «Эрмитаж». В числе посетителей этого модного места были И. Тургенев и Ф. Достоевский. Рецепт одного из самых популярных блюд заведения – салата, названного в честь владельца, держался в строжайшем секрете. По некоторым данным, изначально салат состоял из двух рябчиков, телячьего языка, четверти фунта паюсной икры, полфунта свежего салата, 25 штук отварных раков, полбанки пиканлей, полбанки сои-кабуль, двух свежих огурцов, четверти фунта каперсов, пяти яиц вкрутую. Майонез для заправки готовили на французском уксусе из двух яиц и одного фунта оливкового масла. Кстати, во всём мире салат принято называть русским.

ФОТОФАКТ

В 2013 году 23 ноября в Белоруссии был установлен рекорд по скоростному приготовлению салата оливье. Рекорд был поставлен на кулинарном фестивале Phillips и его занесли в Книгу рекордов стран СНГ и Балтии «Диво». Представители компании С. Касинская и О. Божок приготовили за 10 мин. и 5 сек. 20 литров салата.



По данным Росстата, стоимость главного новогоднего салата за год выросла на 4 %. В 2018 году на оливье россиянам придётся потратить 325 рублей 30 копеек. Инфляция в РФ в октябре 2018 года ускорилась до 0,4 %, в годовом выражении – до 3,5 % (с 3,4 % в сентябре). При этом за январь-октябрь индекс потребительских цен вырос на 2,9 %. Таким образом, стоимость оливье росла быстрее инфляции.

КСТАТИ

Накрывал новогодний стол и высчитывал «индекс оливье» Роман Районов