Австралийский Новый Год

Для большинства из нас Новый год – это пушистый снег на деревьях и завывание вьюги за окошком, но где-то далеко, почти на краю земли, Новый год – это летняя жара, ласковые волны моря и много солнца.

ФОТО ИЗ СЕМЕЙНОГО АЛЬБОМА ДЖИНРУ

Мы сидели за праздничным столом и рассказывали о традициях и особенностях празднования Нового года в России и Китае

Мой первый Новый год в Австралии я чуть не пропустила. В декабре жара стояла нестерпимая. И только прохладные волны океана приятно остужали этот зной. Буйство красок радовало глаз. Наслаждаясь летом, я вдруг обнаружила, как в городе стали появляться наряженные елки.

«Ах, ведь скоро Новый год», – подумала я, и на следующий день отправилась в магазин за красавицей ёлкой.

В магазин шла, выбирая самые тенистые улицы. Солнце стояло в зените. На ясно-голубом небе ни облачка. Разноцветные попугаи лорикеты, словно ёлочные игрушки, украшали пальмы своими радужными тельцами.

В магазине, в отделе елочных украшений, я на миг перенеслась в зимнюю сказку и забыла, что на дворе австралийское лето. Всё сверкало, блестело, серебрилось, напоминая мне, что скоро действительно Новый год. Рассматривая наряженную ёлку, я вспомнила о своём родном крае. Мне стало немножко грустно, ведь мой первый Новый год в Австралии я буду справлять не только без привычного снега, но и без моих семьи и друзей. В тот самый миг мои размышления прервал звонок мобильного телефона: звонила моя подруга китаянка Джинру, она приглашала меня встретить Новый год в кругу её семьи. Улыбнувшись стоящему рядом с ёлкой Санта-Клаусу, я подумала, что и в знойный Новый год бывают чудеса!

У дома моей подруги, среди зелени пальм и лимонных деревьев, я заметила маленькую наряженную ёлочку. Джинру рассказала, что в Австралии люди бережно относятся к природе и в канун Нового года не срубают елки для праздника, а покупают небольшие деревца в глиняных горшках и высаживают их около дома.

Семья моей подруги встретила меня с радостью. Мы сидели за праздничным столом и рассказывали друг другу о традициях и особенностях празднования Нового года в России и Китае.

Я поделилась со своими друзьями, как скучаю по снегу и Москве. Джинру что-то тихонечко сказала своим близким, они кивнули, улыбнулись мне, и неожиданно для меня зазвучала хорошо знакомая мелодия моего детства… От волнения замерло сердце. Что за чудеса вдруг происходят в эту новогоднюю ночь! На китайском языке они пели мои любимые «Подмосковные вечера». Как потом объяснили мои друзья, они в детстве учили эту песню в школе и очень полюбили этот нежный и душевный мотив. Я тоже запела эту песню. На двух языках – китайском и русском – звучали «Подмосковные вечера» в самую волшебную для меня новогоднюю ночь.

Приятной радостью и предчувствием чуда наполнилась, как в детстве, моя душа. В этот счастливый миг мне подумалось, что если я выйду на улицу, то увижу не сиднейские летние пейзажи, а старый московский дворик с высокими сугробами и пушистым снегом на ветках деревьев. После этого дня Австралия стала мне ближе и роднее.

Екатерина КРАВЦОВА

Как украсить праздничный стол?

Стол в этом году лучше поставить на середину комнаты и накрыть его белоснежной скатертью, которая придаст ему еще большую торжественность, и на фоне которой будут эффектно смотреться посуда из белого фарфора с золотой каймой и металлические с позолотой столовые приборы.

Праздничный стол в Новогоднюю ночь должен быть особенным, поэтому, накрывая его, забудем принцип повседневности «побыстрей и попроще» и вспомним некоторые правила этикета (чтобы праздник был праздничным – надо потрудиться).

Обычно основная тарелка ставится на подстановочную. Справа от тарелки кладут нож для основного блюда (ближний к тарелке), затем нож для закуски (он меньше по размеру) и ложку для первого блюда. Слева кладут вилки: ближе к тарелке – вилку для основного блюда (она больше по размеру) и вилку для салата. На тарелку можно положить красивую салфетку золотистого цвета, продетую в металлическое кольцо. Если в меню присутствуют пирожки, то тарелку для них ставят чуть левее основных.

На таком столе будут прекрасно смотреться хрустальные бокалы для воды, красного и белого вина. Не забудем про соль и перец: если стол большой, можно поставить их в нескольких местах.

Какой Новогодний стол может обойтись без свеч! Свечи должны быть полосатые (белые с золотом) в белых металлических подсвечниках, ведь наступающий год – год металлического Тигра.

И последний штрих: с белым безукоризненно сочетаются зеленые детали. Очень красивы вазы из прозрачного стекла. В них можно поставить букеты из зеленых листьев папоротника, аспарагуса, аспидистры. Великолепно смотрятся в таких вазах и белые тюльпаны. В низкие вазы на прозрачную поверхность воды можно положить коротко срезанные лилии, а среди них пустить плавать двух уточек… Ваша фантазия подскажет вам сюжет.

ФОТО: LIVEINTERNET.RU

Праздничный стол в Новогоднюю ночь должен быть особенным

Главное, помнить, что в Новый год мы соберемся за столом не для того, чтобы просто насытиться. Хорошее праздничное настроение зависит от нас самих.

(Как украсить дом к Новому году, читайте на странице 6).

Что подать на новогодний стол?

Еды должно быть много и разной, чтобы дом в течение года был «полной чашей». На стол нужно подавать мясо во всех видах – тигр его любит. Неплохо приготовить мясо на шампурах или с помощью гриля. Гарнир можно сделать из картофеля, свеклы или моркови, что будет данью уважения Тигру-предшественнику – покровителю 1998 года, стихией которого была земля.

Напитки предпочтительны жёлтых, красных и янтарных тонов, особенно подойдут апельсиновый и мандариновый соки.

А центр стола пусть украсит металлическая ваза с фруктами.

Рецепт от ресторана «РОТОНДА»

«Куриные кубики «Гун Бао»

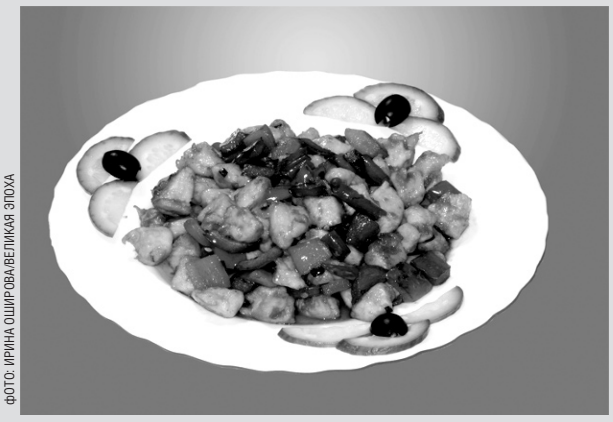

ФОТО: ИРИНА ОШИРОВА/ВЕЛИКАЯ ЭПОХА

Куриное филе промыть, нарезать кубиками размером 1х1см.

Перец сладкий промыть, удалить семечки, нашинковать кубиками 1х1см.

Чеснок очистить, измельчить и растолочь до образования однородной массы.

Приготовить соус: в соевый соус добавить растолченный чеснок, соль и, помешивая, довести до кипения.

В кипящий соус добавить нарезанное кубиками куриное филе и нашинкованный сладкий перец. Жарить на большом огне до полной готовности.

В готовую массу добавить предварительно разведенный в небольшом количестве холодной воды крахмал и все перемешать.

При подаче выложить горкой на центр блюда, а по краям украсить дольками огурца и маслинами.

Приятного аппетита!

Историческая справка

Первая вилка в Европе

В поваренной книге, составленной при Анжуйском дворе в Неаполе и подаренной королю Роберту Анжуйскому, есть такой рецепт: «О лазанье: для лазаньи возьми тесто для пасты (пастой в Италии называют различные изделия из муки и воды) и раскатай настолько тонко, насколько сможешь. Затем раздели его на квадратные кусочки шириной в три пальца. Затем вари названную лазанью в кипящей подсоленной воде. Когда лазанья сварится, возьми натертый сыр. По желанию можно добавить хорошие специи, растертые. Насыпь в кастрюлю сыра со специями. Сверху положи слой лазаньи и снова натертого сыра – до тех пор, пока не заполнится кастрюля или горшок. Ешь с помощью деревянного шила».

Это первое упоминание специального инструмента, которым нужно «брать» еду, то есть выполняющего функцию вилки. И инструмент этот связывается именно с пастой (этот прибор использовался, начиная с эпохи Средневековья до второй половины XVI века). Ведь лазанья горячая и скользкая, брать ее руками неудобно, и можно обжечься, вот и советовали в неаполитанском придворном сборнике рецептов пользоваться «шилом», которое вскоре было заменено вилкой.