

К празднику всех влюбленных...

Существует поверье, что браки, заключенные в День Святого Валентина, самые прочные и счастливые, а родившиеся в этот день дети всю жизнь будут любимы: в детстве, в зрелом возрасте и в старости.

Один из самых подходящих дней в году, когда можно сделать предложение любимой, это День Святого Валентина, который отмечают 14 февраля. Составной частью этого важного события в жизни обязательно должно быть кольцо – символ верности. По традиции, обручальное кольцо – это кольцо с бриллиантом. При покупке кольца стоит обратиться к опытному ювелиру, который поможет оценить качество и стоимость драгоценного камня.

Самая распространенная форма бриллиантов – круглая, так как такая форма лучше всего отражает свет, и драгоценные камни больше блестят. Большое значение имеет и прозрачность камня: чем чище его поверхность, тем лучше отражается свет, и цена бриллианта увеличивается.

Цвет бриллианта обычно бледновато-желтый, но бывают и бриллианты розового, синего, зеленого и даже красного оттенка. Самые ценные это бесцветные бриллианты.

Количество драгоценных камней в обручальном кольце также имеет значение. Принято считать, что один камень означает «Ты – неповторимая», а три обозначают – «Я», «Ты», «Мы».

Конечно, обручальные кольца с бриллиантами дорого стоят, но еще дороже они становятся, пройдя испытания временем. К тому же передаваемые из поколения в поколение обручальные кольца несут приятные и



Одно из самых популярных колец в мире – обручальное кольцо принцессы Дианы

дорогие воспоминания и укрепляют семью.

Самые-самые...

Одним из самых дорогих обручальных колец в мире считается обручальное кольцо великой голливудской актрисы Элизабет Тейлор, которое ей подарил один из ее мужей Ричард Бертон. На обручальное кольцо с бриллиантом в 30 карат он потратил в то время безумную сумму – 385 000 долларов США.

Одним из самых популярных колец в мире стало обручальное кольцо принцессы Дианы, которое по наследству получила невеста ее сына Кэтрин Миддлтон

– теперь уже герцогиня Кембриджская. Обручальное кольцо с 18-каратным синим сапфиром в окружении маленьких бриллиантов быстро обрело широкую популярность во всем мире.

Целых два обручальных кольца получила певица Бейонсе, за одно из которых ее жених, а теперь уже муж диджей Jay-Z заплатил 5 млн. долларов США. Другое кольцо – искусная подделка первого стоимостью 5000 долларов США – приобретено для повседневного пользования, в то время как оригинал предназначен для особых случаев.

Анастасия ВОЗНЕСЕНСКАЯ

Согласно статистическим данным, в России День Святого Валентина празднует более половины населения.

В Европе День Святого Валентина отмечают с XIII века.

В Великобритании 14 февраля девушки занимались гаданием, высматривая в окно своего суженого.

Романтичные датчане в этот день посылали любимым засушенные белые цветы.

Пылкие французы дарили своим возлюбленным драгоценности.

В Японии День Святого Валентина отмечают с тридцатых годов прошлого столетия. Изначально принято было в этот день дарить друг другу сладкие подарки. Разумеется, сладкие подарки радовали больше женщин, чем мужчин, поэтому женщинам доставалось даров намного больше. С тех пор многое изменилось, подарками становятся парфюмерия и косметика, различные мужские и женские аксессуары. Но шоколад по-прежнему остается самым популярным подарком в День всех влюбленных.

В США День Святого Валентина широко отмечают с 1777 года. Изготавливать и продавать подарки на Валентинов день стало в Америке прибыльным делом. В начале XX века в Штатах ввели моду на дорогостоящие марципаны. Если невесте не дарили марципаны, это считалось дурным тоном и могло обидеть невесту до глубины души.

На Востоке День Святого Валентина праздником не считают.

А в Саудовской Аравии празднование Дня всех влюбленных даже запрещено под угрозой огромных штрафов.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА

Омар под соусом Beurre blanc с макаронами

Приготовленные на пару омары, поданные с маслом, уже являются превосходным блюдом. Но щепотка эстрагона придаст им слабый запах аниса, а шафран дает цвет и глубину, хотя основным элементом в этом праздничном блюде останется вкус свежего омара.

Подготовка омаров

На 4 порции нужно 3 омара по 450 г.

Положите в пароварку подставку так, чтобы оставалось достаточно места для омаров, добавьте воды и 3 столовых ложки соли. Накройте крышкой и доведите до кипения на сильном огне. Поместите омары на подставку и накройте крышкой. Готовьте омаров на пару в течение 9 минут, снимите кастрюлю с огня, снимите крышку.

Когда омары охладятся, отделите клешни, а мясо хвостовой части разрежьте на 3-5-сантиметровые кусочки. Накройте крышкой и поставьте в холодильник. Сок, который выделится при разделке омаров, и икру положите в миску, они еще пригодятся.

Подготовка макаронных изделий

Ингредиенты:

- 1 крупное яйцо
- 1/4 стакана сухого белого вина
- 1 3/4 чашки цельной муки

Замесите тесто до однородной массы.

Заверните в пищевую пленку на 30 минут.

Используя макаронную машину, тонко раскатайте тесто. Разрежьте на полосы длиной 15-20 см, шириной 7-10 см. Тесто можно также раскатать скалкой на посыпанной мукой поверхности, хотя трудно сделать его таким тонким, как на машине.

Подготовленные полосы теста разрежьте вдоль острым ножом на тонкие полоски. Положите макаронные изделия на посыпанное мукой кухонное полотенце, дайте высохнуть, переворачивая их время от времени.

Приготовление соуса Beurre Blanc

Ингредиенты:

- 2 луковицы шалот, мелко нарезанные
- 1/4 стакана сухого белого вина
- 1/4 стакана лимонного сока
- Соль и свежемолотый черный перец
- 1 щепотка испанского шафрана
- 2 столовые ложки воды

250 г сливочного масла разрезать на кубики по 2,5 см

Поместите лук, шафран, вино и лимонный сок в кастрюлю с толстым дном и кипятите на слабом огне, пока почти вся жидкость не испарится.

Сделайте средний огонь, влейте воду и добавляйте масло по несколько кубиков, постоянно взбивая. Когда получится однородный соус, пробуйте его, добавляя лимонный сок или масло по вкусу. Готовый соус нужно поставить на час в духовку, разогретую до 94 градусов.

Приготовление блюда

Процедите сок омара и икру через мелкое сито, продавливая икру деревянной ложкой. На среднем огне в мелкой сковороде доведите сок до кипящего состояния, пока икра не станет красной. Добавьте 1/2 чайной ложки сушеного эстрагона и 4 столовые ложки сливочного масла. Добавьте мясо омара и варите, пока оно не станет полностью красным.



Омар украшает любой праздничный стол

В кастрюлю с кипящей соленой водой бросьте макаронные изделия и готовьте в течение 4-5 минут до мягкости. Слейте воду и поместите их на каждой из 4 нагретых тарелок. На них разложите мясо омара и полейте соусом Beurre blanc. Добавьте небольшое количество соуса Beurre blanc, сверху положите клешни и сбрызните еще раз соусом Beurre blanc.

К этому блюду можно добавить тушеную в масле морковь с черным перцем, эстрагоном и нарезанным укропом, слегка обжаренным в масле.

Чарли БЕРК