https://grodnonews.by/news/vlast/vse_obrashcheniya_vzyaty_na_kontrol_subbotnyuyu_pryamuyu_liniyu_provel_zamestitel_predsedatelya_obli.html

И у каждой страны в этом вопросе свои традиции и предпочтения, которые, тем не менее, сходятся в одном: всегда должно быть главное блюдо, без которого невозможно представить праздничный стол. И белорусским хозяйкам наверняка будет интересно узнать несколько [оригинальных
рецептов](https://grodnonews.by/news/lifestyle/5_blyud_dlya_novogodnego_stola_v_2020_godu_kotorye_poraduyut_beluyu_metallicheskuyu_krysu.html), которые внесут разнообразие в новогоднее застолье.

Великобритания – традиционный ростбиф

Британцы – большие любители традиционной кухни, которую они сохраняют в практически неизменном виде на протяжении веков. Не изменяют своим традициям жители островов и в новогодние праздники, которые они не могут себе представить без главного праздничного блюда – ростбифа, незамысловатого в приготовлении, но в то же время очень и очень вкусного.

Ингредиенты: кусок говяжьей вырезки с «мраморным узором» весом примерно в 1,5 кг, соль, смесь перцев, оливковое масло.

Прежде всего, необходимо разогреть духовку, до 250°С. Затем, свежее (ни в коем случае не замороженное) мясо очищаем от лишних плёнок и тщательно натираем смесью перцев и оливкового масла, после чего мясо следует со всех сторон обжарить на сковороде до красивой румяной корочки. После этого мясо солят и выкладывают на противень. Можете добавить 3-4 веточки розмарина по вкусу.

Отправляем мясо на 15 минут в разогретую до 250°С духовку, после чего снижаем температуру до 180°С и запекаем еще 20 минут (10 минут, если вы предпочитаете мясо с кровью).

Когда достанете мясо из духовки – не спешите его разрезать. Лучше всего будет дать ему «подышать» хотя бы 10-15 минут, благодаря чему мясо будет максимально сочным и вкусным.

Норвегия – суп из семги со сливками

Норвежское меню, конечно же, не могло обойтись без блюд из морской рыбы. И одним из самых излюбленных новогодних блюд там считается суп из семги со сливками.

Ингредиенты: 500 г семги, картофелины 4-5 штук, 1 морковка, 1 луковица (или лук порей), 3-4 томата, свежая зелень (петрушка, кинза, зеленый лук или руккола), сливки 500 мл, соль и перец, растительное масло, 1,25 л воды.

Нарежьте небольшими кубиками рыбу, картофель и лук, а морковку – натрите на крупной тёрке. Томаты следует ошпарить кипятком, после чего аккуратно снять шкурки и также нарезать кубиками. Затем вылейте масло в кастрюлю, добавьте туда лук и морковь и тушите эту смесь на протяжении 3-5 минут.

Затем вскипятите воду в кастрюле, и добавьте туда картошку, соль и перец. Варите до готовности (около 10 минут). Когда картошка будет готова, добавьте в неё сёмгу и сливки, после чего варите еще 10 минут.

И не забудьте добавить зелень, когда снимете суп с плиты!

Всемирно известный салат, который станет отличным (и куда более легким) дополнением к [традиционным салатам](https://grodnonews.by/news/lifestyle/s_govyazhim_yazykom_lososem_i_rakovymi_sheykami_luchshie_retsepty_olive.html) на вашем новогоднем столе. Кстати, назван салат не в честь Гая Юлия Цезаря, но в честь автора этого блюда – Цезаря Кардини, итальянского ресторатора, переехавшего в США и владевшего там несколькими ресторанами.

Ингредиенты: листья салата – 1 пакет, 10 помидоров черри, 150 г грудинки, 150 г сыра Пармезан (или другого твердого сыра), 6 ломтиков тостового хлеба, 2 зубчика чеснока, оливковое масло, перец по вкусу.

Для начала измельчите зубчики чеснока, после чего залейте их 4-6 столовыми ложками оливкового масла. Оставьте смесь в таком виде на полчаса. Нарежьте кубиками хлеб, сбрызнете приготовленным ранее чесночным маслом и подрумяньте хлеб на сухой сковородке.

Затем нарежьте кубиками грудинку и смешайте её в глубокой миске с листьями салата и разрезанными пополам помидорами черри, приготовленными ранее гренками и тёртым сыром.

Соус

Соус для салата можно и купить, однако, если вы решите приготовить его самостоятельно, вам понадобятся следующие ингредиенты: сыр Пармезан – 100 г, 50 мл лимонного сока, 2 ст.л. майонеза, полстакана оливкового масла, 3 зубчика чеснока, соль или черный перец по вкусу.

Натрите на терке пармезан, измельчите зубчик чеснока. Затем смешайте в небольшой емкости майонез, лимонный сок, натертый Пармезан и соль/перец по вкусу. Затем взбейте полученную смесь блендером до состояния однородности.

Готовый соус оставьте настояться на 15 минут. Заправляйте салат непосредственно[перед подачей](https://grodnonews.by/news/zdorove-i-krasota/eksperty_rasskazali_skolko_khranyatsya_novogodnie_salaty.html) салата на стол.

Германия – Крепы с апельсиновым сиропом

Несмотря на специфическое название, на деле Крепы – это хорошо знакомые всем блинчики, тонкие, приготовленные на молоке. Однако одно отличие все же есть: готовятся эти блинчики не только на молоке, но и на… пиве. Ну как же немецкая кухня могла обойтись без пива? Но если серьезно, то пиво добавляют туда для того, чтобы находящийся в нём углекислый газ сделал тесто более воздушным.

Ингредиенты: 250 г муки, 120 г сахара, 1 ч.л. соли, яйца 4 штуки, 500 мл молока, 1 апельсин, 25 г сливочного масла, масло для жарки, ликёр 2 ст.л, светлое пиво ¼ стакана.

Просейте муку в глубокую миску и добавьте туда 2 столовые ложки сахара, соль и яйца. Затем постепенно вливайте молоко, и помешивайте смесь до получения однородного теста. Помойте апельсин и очистите его от кожуры. Половину цедры отложите, а вторую половину – мелко нарежьте и перемешайте с тестом. Затем растопите сливочное масло и также добавьте его в тесто.

Основательно перемешайте смесь ещё раз, после чего оставьте накрытое полотенцем тесто на один час в тёплом месте. Когда час пройдет, добавьте в тесто светлое пиво и ещё раз перемешайте, после чего начинайте готовить блинчики на разогретой сковороде.

А теперь перейдем к начинке: выжмите сок из апельсина и вылейте его в кастрюлю, после чего добавьте туда 100 г сахара и ликер. Вскипятите смесь, а затем убавьте огонь и, постоянно помешивая, держите сироп на малом огне до того, как он приобретёт светло-коричневый цвет и вязкую консистенцию. Когда это произойдёт – порежьте остатки цедры и добавьте её к сиропу.

Сверните блинчики в 4 раза, полейте сиропом и подавайте на стол.

Скандинавская вариация традиционного немецкого глинтвейна. Его главная особенность – наличие безалкогольного варианта, который делается из чёрной смородины или виноградного сока. Мы же приведем оба варианта классического согревающего напитка.

Классический рецепт

Ингредиенты: красное сухое вино – 750 мл, водка или Мадера – 50-100 мл, сахар – 80 г, 1-2 палочки корицы, гвоздика – 6 штук, апельсиновая цедра, изюм – 60 г, толченый миндаль – 50 г. имбирь – по вкусу.

Вылейте вино в кастрюлю подходящего размера, добавьте туда гвоздику, цедру, корицу и изюм. Затем, подогреем вино до 60-70°С, после чего добавляем сахар и размешиваем его до полного

растворения. Даём напитку постоять на огне еще 20-30 мин, а затем снимаем его с плиты и даем настояться на протяжении еще 30 мин. Перед подачей напитка на стол добавляем крепкий алкоголь и снова подогреваем.

Рецепт безалкогольного Глёга

Ингредиенты: виноградный или черносмородиновый сок – 1 л, 1-4 палочки корицы, 1,5 ч.л. семян кардамона, миндаль, изюм, сахар, имбирь, цедра –по вкусу.

Провариваем в соке специи (корица, кардамон, имбирь, цедру), при этом сок нагреваем до 60-70°С. Когда сок прогреется до нужной температуры – пробуем его и добавляем сахар, если сок надо подсластить. Держим сок на плите те же 20-30 мин.

Безалкогольный вариант напитка подаётся к столу сразу, либо же вы можете дать ему настояться 15-20 мин. Перед тем как разливать напиток вы можете добавить туда немного миндаля и изюма.