

Новогодний стол в России



Блюда, без которых
невозможно представить
новогодний стол в России

Конечно, в каждой семье
есть свои традиции, но я
расскажу о самых
популярных и любимых с
детства блюдах.

Оливье

Салат Оливье — это самое традиционное новогоднее блюдо.

Сейчас салат состоит из: Докторской колбасы, отварной моркови, отварного яйца и зеленого горошка. Заправляется салат майонезом.



Селёдка под шубой

Слой нарезанного небольшими кусочками филе селедки выкладывается на плоское блюдо и последовательно покрывается слоями из натертого вареного картофеля, моркови и свеклы, а также могут добавляться слои репчатого лука и зеленых яблок. При этом желательно, чтобы верхний слой был свекольным. В большинстве рецептов между слоями и сверху наносится майонез.



A close-up photograph of several small, round slices of bread arranged on a white plate. Each slice is topped with a layer of melted butter and a generous amount of bright red caviar. The bread has a golden-brown crust and a soft, porous interior. The caviar is fresh and glistening, with individual grains clearly visible. The background is a plain, light-colored surface, possibly a tablecloth or another part of the plate.

Бутерброды с красной икрой

Эта закуска – обязательное
угощение на новогоднем
застолье.

Холодец

Если просто: мясной бульон с кусочками мяса охлаждают до желе. Подают холодец обычно с хреном или горчицей.

По традиции холодец готовят на праздники, так как приготовление этого блюда требует достаточно много времени и сил.



Крабовый салат

Состоит из крабовых палочек, отварных яиц, кукурузы. По желанию, можно добавить отварной рис и свежий огурец. Заправляется майонезом.



Утка с яблоками

Ни одно празднование не обходится без «горячего». На Новый год в качестве основного блюда мы выбираем что-нибудь очень сытные, например, утку с яблоками.

Подавать утку можно так: нарезать на куски и с картофельным пюре, полив соком, и салатом.



Горячие блюда из мяса или ПТИЦЫ

Самыми распространенными горячими блюдами и закусками на новогоднем столе в России являются отбивные из свинины или курицы, запеченная в духовке утка или курица, а также запеченный картофель с мясом, грибами и пряностями.





Новый год просто невозможно себе представить без мандаринов. Именно они, благодаря своему аромату, создают в доме неповторимую праздничную атмосферу. Предположительно, традиция иметь мандарины на новогоднем столе культивировалась последним русским царем Николаем II. И уж тем более никакое новогоднее застолье не обходится без шампанского, ведь загадывать под бой курантов самое заветное желание, стоя с бокалом игристого вина — это неотъемлемая традиция Нового года.

A close-up photograph capturing a festive moment. Several hands are visible, each holding a flute glass filled with bubbly champagne. The glasses are being held together in a toast. Interspersed among the hands are several lit sparklers, their bright, golden sparks creating a dynamic and celebratory atmosphere. The background is dark, making the light from the champagne and sparklers stand out. The overall mood is one of joy and celebration.

ВСЕМ СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!