

ВЕСЕЛИМСЯ ОТ ДУШИ

ГЕРА ТРЕЕР

КАЛЕНДАРЬ СВАДЕБНЫХ ДАТ



РИПОД
КЛАССИК

УДК 006(059.3)

ББК 92

К17

Автор-составитель Г. М. Треер

К17 Календарь свадебных дат / [авт.-сост. Г. М. Треер]. – М. : РИПОЛ классик, 2010. – 192 с. – (Веселимся от души).

ISBN 978-5-386-02016-3

Дорогие молодожены и уважаемые супруги со стажем! Имейте в виду, что отныне ваша семейная жизнь строго расписана по крайней мере на ближайшие 100 лет. Теперь вы будете точно знать, когда и как праздновать многочисленные годовщины вашего счастливого семейного союза. Теперь вы не ошибетесь в выборе специальных блюд к каждой знаменательной дате, приготовленных, кстати, из абсолютно доступных продуктов. Теперь вы от праздника к празднику своими кулинарными шедеврами будете поражать воображение всех, кто придет разделить с вами радость встречи. И что особенно приятно, теперь вы будете получать особые – специально к каждой годовщине – памятные подарки друг от друга, от родных, друзей и ото всех, кто будет любить вас всю вашу, без сомнения, долгую и радостную жизнь.

УДК 006(059.3)

ББК 92

© ООО Группа Компаний

ISBN 978-5-386-02016-3

«РИПОЛ классик», 2010

Праздник, который всегда с вами (Вместо предисловия)

Даже самые-самые молодые люди догадываются, пусть и смутно, о том, что лучший в мире праздник для себя они могут придумать и устроить только сами. И правда: никто не придет и не «сделает нам красиво», кроме нас самих. Особые прелесть, уют и очарование бывают, конечно, на домашних праздниках. На них все чудесно! Они дают радость человеческого общения, единственную роскошь на свете, по словам Антуана де Сент-Экзюпери. А как прекрасно, ценно и неповторимо таинство превращения продуктов в блюда и трепетное волнение перед приходом гостей! Ничто так не сближает супругов, как совместные кухонные хлопоты, к тому же весьма полезные и приятные. Да-да, именно полезные и приятные! Поварские заботы дисциплинируют, воспитывают гастрономический вкус (а кто отменил эту важнейшую часть нашей жизни?) и, как ни странно, вкус в целом.



Где же, если не дома, в процессе составления и воплощения в изысканные кушанья праздничного меню, молодым хозяйкам и хозяевам можно освоить кулинарную науку и научиться готовить свои будущие творческие шедевры! И полностью в ваших руках сделать праздник ожидания праздника ничуть не менее интересным, замечательным и радостным, чем само торжество. При любых обстоятельствах вы останетесь в выигрыше. А подарки, подарки! Как приятно их получать, но и ожидать — тоже приятно.

Среди множества прекрасных домашних праздников по самым разным поводам особое почетное место занимает торжество по случаю дня свадьбы — скромное, для узкого круга самых близких, или отмечаемое с размахом. Гости вручат вам подарки — к каждой дате специальные, символические, можно сказать, тематические — по названию годовщины. А радость дарить и получать, слава богу, тоже никто не в силах отменить. И наконец, праздники по случаю свадебной даты — совсем не лишняя возможность порадовать себя, родных и друзей результатами кулинарных изысканий и — еще раз себя — процессом творческого поиска и творческих находок в ходе этих изысканий.

Откровенно говоря, перед вами весьма непростая задача: из неисчислимого арсенала гастроно-



мических достижений, накопленных человечеством, выбрать самые необыкновенные и вкусные блюда. К вашим услугам меню всех ресторанов и кафе мира, континента, страны, региона, города, улицы, фирменные рецепты близких и дальних родственников и друзей, блюда национальной, традиционной и современной кухни любого народа и любой народности.

Будьте смелы и вдохновенны, не бойтесь экспериментировать, спорьте, выдвигайте идеи (не только кулинарные) и отстаивайте их! Как это ни забавно, но перечисленное составляет соль, смысл и радость супружества. Вполне возможно, ваша счастливая семейная жизнь началась — и продолжается! — именно с той минуты, когда вы бурно обсуждали праздничное меню и свое обсуждение приправили, как перцем и солью, остроумным (не обидным!) замечанием, веселой шуткой или смешным воспоминанием о себе. Не останавливайтесь на достигнутом, продолжайте тренировку ежеминутно: юмор и умение посмеяться над собой ох как помогут вам в долгой и, без сомнения, счастливой жизни счастливых супругов.

*С пожеланиями вам всего того,
что автор-составитель желает и себе,
ваша Гера Треер*

ТРУДНО ТОЛЬКО ПЕРВЫЕ ДЕСЯТЬ ЛЕТ

Зеленая свадьба

День свадьбы и первый год после нее — зеленая свадьба. Празднуйте ее ежедневно: это будет ваше ноу-хау по продлению медового месяца. Не спешите сразу после торжества убрать на антресоли свадебный венок невесты и бутоньерку жениха. Помните, что листья в венке и цветок в бутоньерке — символы зеленой свадьбы. Не забудьте про талисман дня бракосочетания и следующего за ним счастливого медового месяца (года!) — миртовый венок как знак юности, свежести и чистоты.

Отличная идея: договоритесь с друзьями, чтобы они подарили вам саженец дерева, которое будет расти и крепнуть вместе с молодой семьей. Особенно подойдут для этого карликовые японские



деревца бонсай. Посадите одно из них в красивый цветочный горшок, лелейте и украшайте в дни празднования даты свадьбы. Знайте, вам уже поздно размышлять по поводу того, что женитьба и замужество — все равно что смерть: всегда рано и никогда не поздно.

Блюда к праздничному столу

Если вы празднуете свадьбу в кафе или ресторане, то заботу о том, чтобы никто не ушел голодным, берут на себя профессионалы. Если пир на весь мир проходит в домашней обстановке, то разнообразию кушаний, приготовленных родственниками, друзьями, соседями и родственниками соседей, нет предела. Тут уж воистину — выбор за вами.

Первый год супружества (а также последующие, как минимум, 100 лет) готовьте свадебные завтраки, обеды и ужины. Не снижайте градуса любовных отношений ни в чем, украшайте и разнообразьте семейную жизнь любыми творческими находками, и в том числе, конечно, кулинарными.



1 год — ситцевая (марлевая) свадьба

Если после прошлогоднего празднования зеленой свадьбы, растянувшегося на 365 дней, у вас осталось хоть немного содержимого в разноцветных конвертах, украшенных кольцами и розочками, отметьте первую годовщину с размахом. Восстановите убранство дворянских интерьеров восемнадцатого века, когда ситцы были модной новинкой: ими затягивали стены, обивали мебель, делали из них пологи и портьеры.

Если заветные конверты пусты, то восстановите интерьер крестьянской избы: в девятнадцатом столетии из дешевых, практичных, с красочными узорами ситцев делали одеяла, наволочки и занавесы, отделявшие кухонный угол. Если заветные конверты не только пусты, но и заложены в ломбард в качестве семейной реликвии, самое время освоить новую профессию и немного подзаработать: шейте сарафаны, женские и мужские рубашки, передники, платья.

Откупорьте одну из двух бутылок шампанского, подаренных на свадьбу (вторую откроете в день



рождения первого ребенка), и займитесь искусством. Совместное дружное исполнение голодными супругами песенки Сергея Никитина на стихи Юрия Левитанского укрепит союз любящих сердец и упрочит семейные узы.

- ... — Что же из этого следует? — Следует жить,
шить сарафаны и легкие платья из ситца.
— Вы полагаете, все это будет носиться?
— Я полагаю, что все это следует шить.

Блюда к праздничному столу

Символ первой свадебной годовщины — яркий набивной ситец, и более всего его напомним какие-либо разноцветные блюда, например заливное из курицы, ярко украшенный оригинальный салат и цветное рагу. Всю эту красоту на блюдах и в салатнице поставьте на стол, покрытый яркой ситцевой скатертью с бахромой (что, согласитесь, нетрудно сделать и самим), и празднество по случаю первой годовщины запомнится особенно надолго. Если за вашим столом будет больше пяти гостей, то соответственно увеличьте объем необходимых для приготовления нарядного заливного продуктов. А вкуснейшего салата, рагу и памятного торта никогда не бывает много.



Салат «Ситцевое ассорти»

Вам понадобится: 1—2 банки консервированной горбуши в собственном соку, 1—2 стакана вареного риса (лучше пропаренного), 1—1 1/2 стакана пропущенных через мясорубку грецких орехов, майонез, ягоды, оливки, маслины, кусочки разноцветных овощей и фруктов для украшения.

Освободите горбушу от костей, разомните вилкой, смешайте с рисом и орехами. Заправьте майонезом, перемешайте это великолепное блюдо, выложите в салатницу и украсьте яркими овощами, фруктами, ягодами и всем, чем только пожелаете: кусочками помидоров, желтых яблок, брусникой, красной смородиной, клюквой, зелеными оливками и черными маслинами — словом, всем, что найдется в доме и будет напоминать о разноцветном символе вашей годовщины.

Горячее «Разноцветное рагу»

Вам понадобится: 800 г мякоти баранины, 2 шт. крупной моркови, 4—5 средних картофелин, 400 г молодой белокочанной капусты, по 2 молодых средних кабачка, крупных помидора и луковицы, 4—5 средних зубчиков чеснока, 2 стакана кипятка, веточка свежей мяты, оливковое масло, соль, черный перец горошком и сушеный орегано — по вкусу.

Мясо нарежьте небольшими кусками и обжарьте до золотистого цвета на разогретом оливко-