



Приближается один из самых любимых праздников россиян и, конечно, жителей Мордовии – Новый год. К этому торжеству мы всегда готовимся очень тщательно: прорабатываем праздничное меню, украшаем квартиру или дом, ставим елку и покупаем подарки родным и близким. Наш сегодняшний материал посвящен именно праздничному столу. Герои публикаций, вышедших в «Юлдаш», и подписчики нашей газеты поделились своими любимыми рецептами к новогоднему столу, а кто-то из них рассказал о новогодних семейных традициях. В семье уроженцев села Пензятка Лямбирского района **Ренальда и Иркям**

Заликовых

растут трое детей Альберт, Алиса и Алсу. Все вместе они готовятся к празднику. Вот что рассказала нам Иркям Заликова:

- Новый год – это, пожалуй, самый любимый праздник в нашей семье. Время, когда воздух наполняется ожиданием чуда, а сердца замирают в предвкушении исполнения самых заветных желаний. И, конечно же,



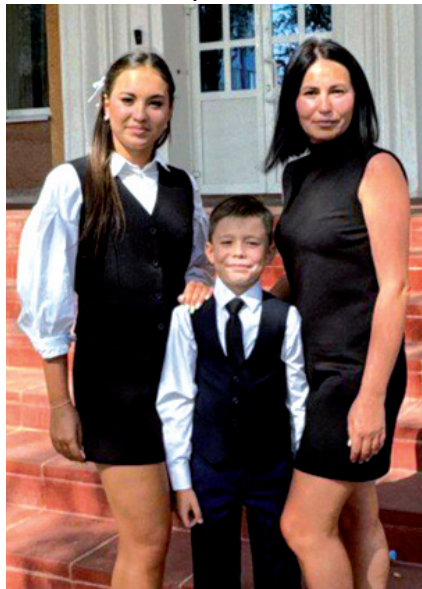
Новый год – это не только волшебство, но и изобилие на столе! Мы обожаем готовить к этому празднику, стараясь, чтобы угощений было много и на любой вкус.

Среди наших новогодних фаворитов особое место занимает, конечно же, «Селедка под шубой». Этот салат – настоящая классика. Особенно мы любим его на утро 1 января, когда все ингредиенты в салате успевают как следует «подружиться».

А в дополнение к любимой «шубе» мы готовим еще один замечательный салат – с пекинской капустой и копченой курицей. Этим рецептом я с удовольствием поделюсь с читателями газеты.

Итак, для приготовления салата с пекинской капустой и копченой курицей нам понадобится: филе копченой курицы 500 гр., пекинская капуста 250 гр., вареные яйца 3 шт., твердый сыр 100 гр., для заправки – 3-4 ст. ложки майонеза. Приготовление очень простое, все ингредиенты мы укладываем слоями: копченая курица, пекинская капуста, вареные яйца и, наконец, твердый сыр. Не забудьте немного посолить и поперчить по

вкусу между слоями. Этот салат получается легким, но при этом сытным, и прекрасно дополняет традиционные новогодние блюда. С наступающим Новым годом!



Врач-терапевт дневного стационара ГБУЗ Республики Мордовия «Республиканская клиническая больница № 5» **Эльмира Байбулатова** поделилась тем, как ее семья готовится к празднику:

- Каждый новый год мы встречаем нашей семьей. Дочь готовит торт. Я пеку пироги. А сын крутится вокруг нас обеих, делая вид, что помогает.
Как говорит моя дочь Медина, Новый год – это семейный праздник. В праздничные дни мы стараемся много гулять всей семьей, посещаем театры.



Жители села Татарская Пишля Рузаевского района **Айсылу и Иван Новиковы** вместе со своей дочерью Азалией с нетерпением ждут Нового года. О том, какие блюда будут на их столе, рассказала Айсылу:

- Наше коронное блюдо на новый год – это «Селедка под шубой». За 8 лет брака мы на наш вкус доработали рецепт этого любимого многими салата до идеала. Делаем его также традиционно, как все. Но есть у нас и свой секретный ингредиент это – красная икра. Этот деликатес мы обязательно добавляем после слоя картошки. Получается

очень вкусно и празднично для новогоднего стола!

Все новогодние праздники мы стараемся провести с пользой и больше внимания уделить нашей дочери. Заблаговременно до Нового года пишем письмо Деду Морозу, а потом с нетерпением ждем подарка. Мы считаем, что вера в чудеса помогает воспитать в детях такие качества, как доброта и справедливость. А еще мы всей семьей ездим смотреть различные детские фильмы в кинотеатр, обязательно посещаем новогодние представления с участием Деда Мороза и Снегурочки.



В семье молодых ученых **Зульфийи и Рената Абушаевых** из Саранска существует прекрасная традиция ежегодно на Новый год отправляться в путешествие по городам России. Они уже побывали в Самаре, Москве, Нижнем Новгороде, Пензе. Каждый новый город дарит особенное настроение и яркие впечатления. Пара гуляет по историческим местам, фотографируется возле главных достопримечательностей, пробует местные блюда и покупает сувениры на память. Именно эта семейная традиция помогает сохранить близость друг к другу и подарить ощущение настоящего праздника.

Зульфийа Абушаева делится с нами рецептом запеченного гуся:

- Для этого праздничного блюда вам понадобится гусь весом 3-4 кг, 3 чайные ложки соли, 3 чайные ложки черного молотого перца, 3 гр. сушеного базилика, 3 гр. тимьяна, 1 головка чеснока, 70 мл оливкового масла, 3 крупных кислых яблока, половинка лимона и 2 столовые ложки меда. Для украшения приготовьте 50 гр. листьев салата и 100 гр. помидоров черри.

