СЕРДЦЕ
РОССИИ
МЕНЮ
ДЛЯ НОВОГОДНЕГО СТОЛА

ВОРОНЕЖ

Нелжинский салат из сельской утки с хурмой

Ингредиенты

Для салата:
Утиная грудка – 1 шт.
Лист салата – 100 гр.
Сыр творожный – 100 гр.
Хурма – ½ шт.
Помидоры черри – 10 шт.
Редис – 1 шт.

Для маринада:
Розмарин
Соль
Перец
Сливочное масло

Для заправки:
Сок грейпфрута – 50 гр.
Орегано
Горчица
Оливковое масло

Приготовление

Утиную грудку, вымыть, обсушить приправить розмарином, солью и перцем.

Завернуть в фольгу, добавив к грудке кусочки сливочного масла и отправить в духовку на 90 мин и 120 градусов.

Достав из духовки, обжарить на сковороде на среднем огне по 1,5-2 мин с каждой стороны до румяной корочки.

Для заправки к салату добавить в свежевыжатый грейпфрутовый сок орегано, горчицу и оливковое масло.

Основной акцент в салате сосредоточен на сочетании нежной утиной грудки и хурмы. Хурму следует вымыть, высушить и нарезать дольками.

Черри порезать на половинки, редис – кружочками, листья салата порезать или порвать на кусочки.

Выложить на тарелку листья салата, черри, редис, утиную грудку, хурму и творожный сыр, добавить цитрусовую заправку и наслаждаться!

Туристско–информационный центр Воронежа
г. Воронеж, пр. Революции, 27
+7 (473) 228-75-00 visit-voronezh.ru

НЕЛЖА.РУ
Воронежская обл.,
Рамонский р-н, с. Нелжа, ул. Лесная, 40
+7 (473) 233-07-07 nelzha.ru

Ростов-на-Дону

Вареники с «сюрпризами»

Ингредиенты

Для теста:
Мука – 2, 3 ст.
Яйцо – 1 шт.

Молоко – 1/2 ст.
Вода – 1/3 ст.
Масло растительное – 1 ч. л.
Соль по вкусу

Приготовление

Заранее делаются заготовки «сюрпризов». Как правило, на традиционные гадания приглашаются все члены или самые близкие друзья, с кем хотелось бы разделить это таинство.

Вареники отвариваются в слегка подсоленной воде, складываются в большую глубокую посуду и добавляется кусочек сливочного масла, чтобы они не склеились.

Посуду с варениками передают по кругу от старших к младшим, каждый достает по варенику, объявляя всем о своей «добыче». В конце вечера подводятся итоги каждого члена семьи и обсуждается будущий год, каким он будет.

Приятного аппетита и волшебного гадания!

Вольный Дон
Добро пожаловать в Ростовскую область!

АНО «Агентство по туризму и деловым коммуникациям Ростовской области»
art-ro.ru, тел.: +7 (863) 306-50-45, e-mail: info@art-ro.ru
visitdon.ru meetindonland.ru

РЯЗАНЬ

Калинник современный от ресторана «Графин»

Ингредиенты

ДЛЯ НАЧИНКИ:
Калина с/м 1 кг,
Яблоки зеленые 800 гр,
Сахар 500 гр,
Пектин (на 1кг готовой массы) 12 гр.
ДЛЯ ТЕСТА:
Масло сливочное 250 гр,
Сахар 200 гр,
Мука черемуховая 50 гр,
Мука ржаная 100 гр,
Мука пшеничная в/с 150 гр,
Сливки 33% 100 гр,
Квасное сусло 70 гр,
Яйцо 4 шт,
Разрыхлитель 10 гр.
ДЛЯ ГЛАЗУРИ:
Белый шоколад 150 гр,
Сахар 150 гр,

Сгущенное молоко 100 гр,
Вода 75 гр,
Глюкозный сироп 150 гр,
Желатин 12 гр.
ДЛЯ ПОСЫПКИ:
Арахис жареный 250 гр,
Шоколадная глазурь 125 гр.

Приготовление

Начинка: Калину с сахаром довести до кипения и протереть через сито. Яблоки запечь без кожуры и сердцевины при 180 градусах 30-40 мин. Пробить блендером, смешать с калиной. Добавить пектин, постоянно помешивая, довести массу до кипения. (Совет: чтобы пектин распределился равномерно, нужно от общего количества сахара взять небольшую часть и соединить ее с пектином и только потом засыпать). Накрыть пленкой и убрать в холодильник на 4 часа.

Тесто: черемуховую муку заварить горячими сливками, хорошо размешать. Добавить квасное сусло. Масло взбить с сахаром, добавить яйцо, продолжая взбивать ввести заваренную черемуховую муку. Ржаную, пшеничную муку соединить с разрыхлителем и постепенно замешать. С помощью кондитерского мешка залить смесь по краям формы, оставляя место в середине для начинки. Выпекать при 150 градусах 25-30 мин

Глазурь: воду, глюкозный сироп, сгущеное молоко, сахар довести до кипения (до первых бульк). Желатин замочить в холодной воде. Горячий сироп порциями вылить на шоколад. Добавить желатин и все пробить блендером. Убрать на 4 часа в холодильник.

Для посыпки жареный арахис смешать с растопленной шоколадной глазурью. Охладить и пробить блендером. Почти готовый калинник залить глазурью и посыпать арахисом.

РЯЗАНЬ
- ТУРИЗМ -

г. Рязань, ул. Почтовая, д. 54
+7 (4912) 777-414 ryazantourism.ru

ОРЁЛ

Нежный пирог из орловских яблок

Ингредиенты

Очищенные, порезанные на небольшие кусочки яблоки — 400 г;
Слоеное тесто — 500 г
Сливочное масло — 50 г
Яйцо куриное — 2 шт.
Сахар-песок — 2 ст. л.
Корица — 1 ч. л.
Сахарная пудра для украшения

Приготовление

Дать настояться слоеному тесту в комнатной температуре. Затем разделить его на две равные части и раскатать скалкой.
Уложить на смазанный маслом лист первую часть теста, покрыть ее слоем нарезанных яблок, посыпать корицей, смешанной с сахарным песком; сверху уложить второй слой теста и защипнуть края. Чтобы в процессе выпечки они не расклеились, следует смазать их сырым яйцом.
Для украшения пирога надрезать его в виде рисунка «елочка» до самой начинки и оставить при комнатной температуре на 15 минут.
Печь 20-30 минут при температуре 210–230°С.
Готовый пирог остудить, посыпать сахарной пудрой и подать к столу.

г. Орёл, ул. Гостиная, д. 2, +7 (4862) 50-98-58
vk.com/tourist.center, instagram.com/visitorel

ЛИПЕЦК

Казачий таранчук

Ингредиенты

ДЛЯ ГОРШОЧКА:
Мясо (свинина, или курица, или говядина «сувид») – 300 гр
Лук – 100 гр
Чеснок – 20 гр
Белый квас – 50 мл
Растительное масло – 20 мл
Соль/перец по вкусу
Острый красный перчик – один

ГАРНИР:
Запечённый картофель – 100 гр
Огурец – 50 гр
Помидор – 50 гр
Редис – 30 гр
Зелень (лук зелёный, укроп, петрушка)
Ржаной хлеб – 100 гр

Приготовление

Традиционным рецептом мяса в горшочке поделилась Олеся Новикова (@novikova.cook) – шеф-повар из Липецка.
Подготовленное мясо нарезаем средними кубиками и слегка обжариваем до золотистой корочки. Солим, перчим, выкладываем в глиняный (или чугунный) горшочек и заливаем белым квасом.
Нарезаем репчатый лук соломкой и обжариваем до кремового цвета, можно подсолить.
По готовности отправляем его в горшок.
В конце измельчаем чеснок и выкладываем на мясо.
А в самом конце :) укладываем в горшочек стручок красного острого перца, закрываем крышкой.
Горшочек отправляем на 40 минут в разогретую до 200 градусов духовку. Готово!
Блюдо подаётся со свежими овощами, зеленью, запечённым картофелем и ржаным хлебом.

Липецкая земля
г. Липецк, пр. Победы, 67А
8-800-200-81-20 liptur.ru
BIS | CAFE
г. Липецк, ул. Студеновская, 123 +7 (4742) 50-71-52
Instagram: @biscafe.lipetsk

КАЛУГА

Мещовские пирожки

Ингредиенты

ДЛЯ ТЕСТА:
Мука – 1кг
Молоко – 0.5 л
Дрожжи – 50 гр
Маргарин или сливочное масло – 200 гр
Сахар – 3 ст.л.
Щепотка соли

ДЛЯ НАЧИНКИ:
Тыква, яблоко, творог, тушенная капуста с помидорами, капуста с яйцом и зеленью, картофель с грибами и луком, зеленый лук с яйцом, мясо с зеленью, творог с малиной, абрикосы, с маком, с корицей

Приготовление

Замесить тесто, поставить его в теплое место для того, чтобы оно подошло, примерно на 2 часа. После сформировать пирожки и начинить их по вкусу. Выпекать в духовке разогретой до 180 градусов до готовности. Приятного аппетита!

туристско-информационный центр Калужский край

г. Калуга, ул. Ленина, д. 124.
+7 (4842) 56-25-78

E-mail: visitkaluga@mail.ru
www.visit-kaluga.ru

Белгород

Салат с выдержанным сыром, индейкой и грушей, томленной в сидре

Ингредиенты

Груша – 1 шт
Сидр яблочный (грушевый) – 500 гр
Бадьян – 2 шт
Гвоздика – 2 шт
Сахар – 200 гр
Филе грудки индейки – 150 гр
Паприка копченая – 1 гр
Тимьян свежий – 1 гр
Соевый соус – 15 гр
Масло растительное – 50 гр
Листья салата – 80 гр
Лимон (сок) – 15 гр
Соль – 2 гр
Микрозелень или зелень – 2 гр

Приготовление

Грушу очистить и поставить варить в сидре с сахаром, добавить бадьян и гвоздику. После закипания уменьшить нагрев. Варить до состояния полуготовности. Филе индейки замариновать с солью, паприкой, соевым соусом и тимьяном, добавить 15-20 гр растительного масла. Через 10 минут пожарить индейку на гриле или сковороде, с двух сторон до готовности. На тарелку нарвать промытые и обсушенные листья салата, сверху уложить индейку (нарезав тонкими слайсами или кубиком). Грушу после остывания нарезать тонкими кольцами и уложить сверху индейки. Сок лимона смешать с маслом и добавить немного сахара, можно добавить по вкусу соль. Полить соусом весь салат. В конце посыпать тертым сыром (мелкая терка).

едем в Белогорье и точка

г. Белгород, Гражданский проспект, 61
тел.: 8-951-131-00-01
+7(4722)41-10-01

EST. 2017 Борисовский сыр Ремесленный

svoe-rodnoe.ru/farmers/4858
@borisovskiy_cheese
@dmitry_chef_putilin