

ГЕРА ТРЕЕР

КАЛЕНДАРЬ СВАДЕБНЫХ ДАТ



Гера Марковна Треер

Календарь свадебных дат

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=323842

Календарь свадебных дат: РИПОЛ классик; Москва; 2010

ISBN 978-5-386-02016-3

Аннотация

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.

Содержание

Праздник, который всегда с вами (вместо предисловия)	4
ТРУДНО ТОЛЬКО ПЕРВЫЕ ДЕСЯТЬ ЛЕТ	7
Зеленая свадьба	7
Блюда к праздничному столу	8
1 год – ситцевая (марлевая) свадьба	9
Блюда к праздничному столу	10
2 года – бумажная (стеклянная) свадьба	14
Блюда к праздничному столу	15
3 года – кожаная свадьба	20
Блюда к праздничному столу	21
Конец ознакомительного фрагмента.	23

Гера Марксовна Треер

Календарь свадебных дат

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 хо-

зьякам 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 гастрономических 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 деревца, 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 напомнят 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 белокачанной 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 оливковом масле. Добавьте нарезанный полукольцами (или четвертинками колец) лук и жарьте еще 5–7 минут, помешивая. Положите крупно нарезанные капусту и картофель, нарезанный полукружиями кабачок, нарезанные кубиками морковь и помидоры.

Влейте 2 стакана подсолненного кипятка и тушите на мед-

ленном огне в течение 1,5–2 часов. В конце тушения добавьте чеснок, перец, орегано и мяту. Подавайте блюдо с лавашем – очень вкусно.

Торт «Горько-сладкий первый год»

***Вам понадобится:** 400 г темного (горького или полусладкого) измельченного шоколада, 3 ст. ложки воды (при необходимости больше), 12 яиц (отделите белки от желтков), 2 чашки гранулированного сахара (1 чашка равна 237 г), 2 ч. ложки тертой апельсиновой цедры, 340 г и 4 ст. ложки размягченного сливочного масла, 1 чашка просеянной муки, немного сахара для обсыпки формы, сахарная пудра.*

Разогрейте духовку до 160 °С. Смажьте маслом стенки и дно разъемной формы для выпечки диаметром 25 см. Всыпьте в форму несколько чайных ложек сахара и слегка встряхните так, чтобы сахар равномерно покрыл дно и стенки формы. Стряхните лишний сахар.

Взбейте желтки яиц с гранулированным сахаром до получения густой бледно-желтой массы. На водяной бане растопите шоколад, добавив 3 ст. ложки воды. Если шоколад окажется слишком густым, добавьте еще воды. Дайте немного остыть.

Влейте теплый шоколад в яично-сахарную смесь. Вмешайте размягченное масло, тертую апельсиновую цедру и просеянную муку. Размешайте тщательно и аккуратно.

Взбейте яичные белки в густую пену. Добавьте полную ложку шоколадной смеси, тщательно размешайте. Влейте белки в шоколадную смесь и тоже тщательно и аккуратно размешайте.

Вылейте тесто в разъемную форму. Тесто заполнит форму почти до верха. Поставьте форму на решетку на среднем уровне духовки и выпекайте 1 час 20 минут. Проверяйте готовность, прокалывая торт деревянной палочкой: если она будет сухой, торт готов. Остудите на решетке в течение 15 минут, потом снимите стенки формы. Дайте полностью остыть и отделите дно формы. Поставьте торт в холодильник. Перед подачей на стол посыпьте сахарной пудрой. Примерно двадцать ваших гостей, отведав торт, согласятся с тем, что первый горько-сладкий год счастливой супружеской жизни не прошел даром.

2 года – бумажная (стеклянная) свадьба

Новизна отношений немного утратилась (?), а прочными они пока не стали (!). Отсюда и название годовщины – бумага легко рвется, а стекло бьется.

Наверняка вам подарят вазы, бокалы или что-нибудь «бумажное»: красивые книги, фотоальбомы, календари, возможно, и банковские билеты. Последние принесут гости не только щедрые, но и образованные: во времена Павла I в имеющийся тогда разменный фонд были внесены «немалые суммы, в том числе золотом и серебром, для того чтобы, выменивая на них ассигнации, достигнуть цели, к обеспечению кредита клонящейся».

Склонившись к обеспечению кредита, вы отнесете подарок щедрых и образованных в надежный банк, созданию которого мы обязаны Екатерине II. Ее манифест от 1768 года возвестил: «Мы с удовольствием приступаем к учреждению в Империи нашей променных банков и надеемся, что оказываем через то новый знак материнского ко всем нашим подданным попечения».

Если после праздничного стола – с коньяком «Хеннесси» и лучшими в мире европейскими омарами с фиолетовым окрасом, свежешвыловленными в норвежских водах, – кто-либо из гостей скажет, что не знает, как вас отблагодарить,

вы можете ответить словами персонажа одной из пьес А. В. Сухова-Кобылина. Этот будущий успешный строитель финансовых пирамид заметил, что, с тех пор как человечество изобрело деньги, подобный вопрос он считает неуместным.

Получите удовольствие от существующего во многих странах свадебного обычая, когда муж и жена делают себе одежду из бумаги и в ней встречают гостей. И у вас, и у них праздник останется в памяти, если гости напишут смешные пожелания или забавные высказывания о браке, а затем вы все вместе прикрепите эти записочки к садовому или декоративному дереву – вашему дереву счастья.

Блюда к праздничному столу

Украсьте стол яркими, красивыми бумажными салфетками, не поленитесь и оберните ими столовые приборы, как делают в кафе и ресторанах. На каждую тарелку поместите сложенную конусом (тоже как в ресторане) цветную бумажную салфетку. В свою любимую стеклянную вазу поставьте сделанные вами бумажные цветы – прекрасный повод для совместного творчества – и принимайте поздравления и благодарность за специально приготовленные к годовщине кушанья. Горлышко бутылки с хорошим вином украсьте бумажной бахромой – и вы готовы профессионально консультировать всех, кому еще только предстоит отпраздновать стеклянную свадьбу.

Салат «Снова невеста»

Вам понадобится: 100–150 г сыра, 4 сваренных вкрутую яйца, 2 сладких яблока, 2 луковицы, майонез, уксус, соль, сахар – по вкусу.

Лук нарежьте тонкими полукольцами и предварительно замаринуйте (уксус, соль, сахар – по вкусу). Мелко порежьте яйца, часть белка оставьте для украшения. Яблоки, очищенные от кожуры и семян, натрите на крупной терке. Сыр натрите на средней терке. Уложите салат слоями и каждый слой промажьте майонезом. Верх украсьте ромашками, вырезанными из белка.

Горячее «Бумажные паруса»

Вам понадобится: кусочки говядины, свинины, баранины, филе курицы, индейки, утки, гуся, кролика, нутрии, медвежатины, оленины, дикого кабана, страуса, перепелки, фазана – словом, всего, что поймаете или купите; репчатый лук; чеснок (по желанию); маринад; зубочистки или маленькие палочки; белая и/или цветная бумага; ручка и/или цветные фломастеры.

В зависимости от жесткости мяса отбейте кухонным молотком каждый кусочек и придайте ему форму лодочки. Ва-

ша будущая «парусная флотилия» готова к процессу маринования.

Выберите маринад по вкусу, такой, каким обычно привыкли пользоваться. Одни предпочитают традиционный способ приготовления маринада: вода, уксус, специи, соль и сахар. Другие в качестве маринадной заливки используют майонез, придающий мясу мягкость и особый вкус. Третьи выбирают сухое красное вино и утверждают, что маринованное в нем мясо – лучшее из того, что они когда-либо ели.

Если вы остановитесь на традиционном способе приготовления маринада, остудите его и залейте им мясные кусочки, переложённые порезанным кольцами или полукольцами репчатым луком. Если вы любите чеснок, то перед заливкой порежьте несколько зубчиков на тонкие пластинки или пропустите через чесночницу, переложите чесноком слои мяса или натрите чесночной кашицей. Мясо быстро пожарится, будет нежным и ароматным, если вы устоите и не положите его на сковороду раньше положенного времени: для оптимального маринования необходимо выдержать мясо от 12 до 24 часов в холодильнике.

Обжаренные до готовности «лодочки», ароматные, аппетитные, с золотистой корочкой, теперь надо оформить во «флотилию», отправляющуюся в счастливое плавание по случаю двухлетней – бумажной – годовщины свадьбы. Для этого в середину каждого кусочка воткните зубочистку (палочку) с закрепленным на ней «парусом» – вырезанным из

бумаги треугольником, напоминающим парус яхты, корабля или судна, на котором капитан Грэй приплыл за своей Ассоль.

Призовите на помощь всю свою фантазию: сделайте паруса вашей «флотилии» яркими, разноцветными, возможно, с остроумными высказываниями великих или просто веселых людей о счастье и семейной жизни. Только представьте, как это будет забавно и красиво смотреться, особенно если для «лодочек» вы выберете мясное ассорти: светлые кусочки куритины, темные – говядины, красноватые – индейки.

Шарлотка «Вся жизнь впереди»

***Вам понадобится:** 4 яйца, по 1 стакану сахара и муки, 1 кг твердых кислых яблок (антоновка).*

Яйца взбейте миксером как можно сильнее, постепенно добавьте сахар, затем понемногу муку и соль на кончике ножа. Должна получиться сметанообразная смесь, и чем лучше вы ее взобьете, тем вкуснее будет шарлотка. Вымытые яблоки очистите от кожуры и сердцевины и порежьте на небольшие кусочки.

Форму для выпечки смажьте маслом и посыпьте мукой, манной крупой или панировочными сухарями (для формы с тефлоновым покрытием сухари не нужны). Яблоки выложите в форму, равномерно полейте тестом и поставьте в предварительно разогретую духовку до 180 °С на 30–40 минут.

Готовность шарлотки легко проверить с помощью деревянной зубочистки или спички: если при втыкании в пирог тесто к ней не пристает – шарлотка готова.

Чтобы шарлотка получилась еще вкуснее, попробуйте следующее. Добавьте в тесто корицу или ваниль – это классика жанра. Можно также поэкспериментировать (и порадовать гостей!) с добавлением мака, тертого шоколада или чего-либо другого.

Вместо яблок или в сочетании с ними используйте по желанию другие фрукты, например груши или абрикосы. Шарлотка получится особенно вкусной, если добавить к яблокам свежие ягоды: бруснику, клюкву, смородину. Их можно либо перетереть, либо оставить целыми, а можно использовать в качестве украшения.

Зимой, если нет подходящего сорта яблок, приготовьте шарлотку из сухофруктов (кураги, изюма) и грецких орехов. Времени для экспериментов хоть отбавляй – впереди целая жизнь.

3 года – кожаная свадьба

Ваши отношения стали много прочнее, но до стальной годовщины еще целых восемь лет. Однако и три года – очень большой срок в жизни человека, и вы уже чувствуете друг друга, как говорится, кожей.

Третья дата свадьбы, конечно, не празднование Нового года по-европейски, но очень похожа на него: без сожаления выбросьте из дому всю треснувшую посуду и предметы, с которыми связаны неприятные воспоминания. По старинному обычаю, перед этой свадьбой отдайте долги (или выкупите из ломбарда семейную реликвию – вернитесь к описанию первой годовщины), простите всем обиды и попросите друг у друга прощение за нанесенные ненароком обиды (не тратьте деньги на гадалку: они точно есть). Только после этого с чистым сердцем принимайте подарки: кошельки, портмоне, ремни, перчатки, брелки для ключей, сумки и даже чемодан – разумеется, для романтического путешествия.

Прежде чем отправиться в недалекий путь на острова Кабо-Верде, внимательно осмотрите кожаный чемодан и проверьте, не осталось ли на нем следов древнего способа дубления этого природного материала. В Древней Индии уже в четвертом тысячелетии до нашей эры сафьян выделявали, сшивая шкуру в бурдюк или кошель и заливая внутрь воду с дубильными веществами. Таким же образом в Древ-

ней Персии выделывали шагрень – ослиную и конскую кожу. Убедившись, что ваш бурдюк высох, наполните его не совершенно бесполезными для вояжа вещами (кроссовками, майками, шортами), а полезными мыслями, запечатленными на красивой бумаге, которая осталась со дня празднования предыдущей – бумажной – годовщины. Возможные варианты таковы.

Удачное супружество у тех пар, в которых у мужа и жены желание поругаться возникает одновременно.

Джин Ростанд

Неравный бой. Если женщина не сдается, она побеждает; если сдается – диктует условия победителю. В обоих случаях она выигрывает.

Карел Чапек

Брак – это мирное сосуществование двух нервных систем.

Эмиль Кроткий

Удачное супружество бывает между слепой женой и глухим мужем.

Мишель Монтень

Блюда к праздничному столу

Даже если вы отправляетесь с новым кожаным чемоданом лишь в виртуальное путешествие, праздничное застолье все-

таки должно напоминать о дороге. Конечно, путешествуя, например, на поезде, можно рискнуть и посетить вагон-ресторан, но безопаснее и гораздо вкуснее в уютном купе под стук колес и мерное позвякивание стаканчиков, наполненных каким-либо слабоалкогольным напитком, отведать блюдо, с любовью приготовленное дома и предназначенное для вполне длительного хранения.

Отбивные «Дальняя дорога» не только незаменимы в любых путешествиях, но и отлично подойдут к праздничному столу по случаю трехлетней годовщины свадьбы, где бы вы ее ни отмечали – дома, на даче, в лесу у костра или в вагоне поезда дальнего следования. Выложите отбивные на блюдо, украсьте маринованными фруктами и разлейте красное вино в стаканы с кожаными чехольчиками. Творчество и фантазия украшают жизнь и в будни, и особенно в праздники. Ваши старания не оставят равнодушными ни ваших гостей, ни соседей по купе в виртуальном или явном вояже.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.