

Организация званого ужина

Калинин Виталий
6 «В»

Определение потребности

- Званый ужин, как правило, довольно серьезное мероприятие, к нему нужна определенная подготовка. Это не просто посиделки — это оценка вашему гостеприимству, кулинарному мастерству. Подходит такой ужин, когда вы хотите как-то сблизиться с людьми — партнерами, дальними родственниками, например. Он бывает не обязательно праздничным. Возможно, это всего лишь пасмурный вечер пятницы. Чем не повод собраться в кругу интересных людей?
- **Содержание**
- **Подготовка к званному ужину**
- Итак, вы решили устроить званый ужин. Первым делом стоит назначить дату и оповестить предполагаемых гостей. Сделать это нужно за 7-10 дней до мероприятия. Спонтанность неуместна, ведь у приглашенных могут быть дела, и ужин окажется под угрозой срыва. Предупреждать же за месяц несколько глупо. Можно раздать приглашения, это будет весьма креативно.
- Далее следует определить меню. Помните, что ваши гости должны быть сыты и довольны угощением. Для этого заранее разведайте, кто какую пищу предпочитает: жирную, постную, простую или изысканную. А возможно, кто-то из ваших гостей вегетарианец? Ваша задача угодить всем, т.е. найти среднее арифметическое. Например, мясо можно заменить грибами, рыбой, а гарнир сделать из овощей или риса. Не стоит готовить что-то очень жирное — это в любом случае вредно для здоровья. Перед подачей основного блюда следует разогреть аппетит гостей сытной, но легкой закуской: салатиком или канапе. Подойдет любой рецепт, дайте волю фантазии, добавьте немного изысканности. После основного блюда подайте десерт: мороженое, фрукты, пирожные, молочный коктейль или даже целый торт собственной выпечки

Что готовить к званому ужину

- Тартар из Лосося
- Ингредиенты
- Филе лосося
- 100 г
- Имбирь
- 1/2 ч.л.
- Лук зеленый
- 3 пера
- Сок лимона
- 1-2 ч.л.
- Оливковое масло
- 1 ч.л.
- Соль
- по вкусу
- Перец черный молотый
- по вкусу



Горячие блюда

Десерт

Ингредиенты Салат с ананасами и сыром

- Куриное филе
- 1 шт
- Яйцо куриное
- 1 шт
- Сыр твердый
- 50 г
- Ананасы консервированные
- 100 г
- Миндаль молотый
- 1 ч.л.
- Чеснок
- 1 зубок
- Йогурт
- 120 г
- Сок лимона
- 3-4 ч.л.
- Масло растительное
- 2 ч.л.
- Соль
- по вкусу
- Молотая паприка
- по вкусу



Напиток

Игристое
Вино
Это вино
сладким
послевкусием
оно скрасит
любое блюдо



Вина

Простой способ изготовления игристого вина

Этот рецепт — самый легкий, но при этом позволяет добиться неплохих результатов. Домашнее игристое вино получится не совсем чистым, однако очень вкусным. Для этого понадобится приготовить сусло из тех ягод, которые больше всего по вкусу — это может быть и классический виноград, и менее традиционное сырье, такое как, черноплодная рябина яблоки (игристое вино из них), крыжовник, или слива. Красное игристое вино готовится так же, как и белое. Процесс идет, как обычно — каждый винодел имеет свои секреты и хитрости, поэтому тут не может быть универсальных советов. Нужно дождаться того момента, когда активное брожение прекратилось, но процесс еще не завершился до конца.

И вот после того, как сусло почти перебродило и стало осветляться, начинается волшебство, благодаря которому не газированный напиток превращается в домашнее игристое вино.

Волшебство начинается!

Не добродившее сырье нужно разлить в бутылки — хорошо, если это специальные бутылки для шампанского, но подойдут и простые емкости из темного стекла. их пластмассовыми пробками и перетянув поверх бечевкой или проволокой (в противном случае внутреннее давление легко вышибет пробку и вспенившаяся жидкость просто выплеснется наружу), укладываем бутылки в прохладное место. Стенки их не должны соприкасаться — для этого перекладываем бутылки опилкой или деревянной стружкой. Температура воздуха не должна превышать 7-12 градусов.

Тихое брожение длится от двух до четырех месяцев. К концу этого времени стеклянные стенки покроются слоем осадка, так что домашнее игристое вино перед употреблением следует охладить примерно до нуля градусов, а потом, аккуратно постукивая, осадить взвесь со стенок на доньшко. После периода покоя в пару дней оно будет готово: можно пить и наслаждаться.

Французский способ

Сделать сладкое игристое вино, чистотой и шипучестью не уступающее дорогому, можно по французской методике. Это отнимет больше времени и сил, но в итоге напиток окажется по-настоящему изысканным и тонким, без мутноватой взвеси, которая многим очень не по душе.

Для него берем перебродивший и уже выдержанный материал средней крепости. Красное вино получается из темных ягод, белое игристое вино выйдет из яблок, крыжовника, белой смородины. Разливаем его по шампанским бутылкам и приступаем к процессу...

Пропорции

В отличие от предыдущего рецепта, французская методика требует точности. На одну бутылку емкостью в 1,25 литра потребуется: