



ИТОГО:

в России - 6145 рублей

В Беларуси - 4190 рублей

■ **Белорусский новогодний стол - мечта гурмана. По традиции тут готовят минимум двенадцать блюд.**

БАБКА С НАЛИСНИКАМИ

Горожане в основном придерживаются советского стандарта с оливье и мандаринами. Но стоит отъехать от райцентров, и окажется в кулинарном раю.

Фирменным новогодним белорусским блюдом считается верашка - наваристый соус-суп на квасе со свинными ребрышками и домашней пальцем пиханной колбасой. Любят хозяйки готовить и румяную бабку из картофельного пюре с грибами и беконом. Главное место на столе займет гусь с яблоками, черносливом, курагой и апельсинами или карп, фаршированный гречневой кашей со сметаной. Делают белорусы не только драники, но и налисники - нежные

ПОТРОШАНКА ПОД КРАМБАМБУЛЮ

Закуски начинают готовить задолго до праздника. Соленые огурчики с медом, маринованный домашний перец, тут же подкопченная грудинка и сало со специями. Хозяйки в деревнях делают потрошанку - домашнюю колбасу из печени и гречневой крупы.

Напитки белорусы предпочитают из натуральных ингредиентов - хреновуху, беловежскую зубровку, клюковку, пряный крупник с кориандром и можжевельником и, конечно, крамбамбулю с медом и корицей. В общем, пир горой! Останется, как волку из мультлика, промолвить: «Щас спою!»

блинчики, начиненные творогом или сыром.

ГУСЬ ДРАНИКУ ТОВАРИЩ

■ Дед Мороз не зря спешит заглянуть во все уголки России. Почти в каждом регионе в праздничном меню есть своя изюминка.

ХЕ НА ЗАКУСКУ

На Кольском полуострове любят подавать рыбный салат саамов - аборигенов этих мест. Делать его просто, если, конечно, у вас под рукой свежий сиг (или на худой конец семга) и морошка. К вареной рыбе добавляют ягоду. Никакая заправка не требуется. Местные складывают морошку осенью в банки или бочонки, чуть придавив (чтобы пустила сок). В сенах или на балконе ягода замерзает и может храниться хоть до весны.

На Дальнем Востоке тоже рыба в почете. Тут есть великолепная закуска - тала. Филе рыбы (особенно хорошо будет таймень) нарезают соломкой, сверху

лук, соль, перец и уксус. Оставляют на холоде и подают в замороженном виде. Дедушке Морозу такое точно по вкусу. Если добавить острой морковки, сахара и масла, получится уже корейское блюдо хе, тоже частый гость на новогоднем столе.

УРАЛЬСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ И ГОРЯЧИЕ ПОЗЫ

Они же буузы - национальное бурятское блюдо. Их форма символизирует юрту, поэтому у каждой «пельмешки» сверху дырочка с обязательными 33 защипами. Готовят их на пару, а потому тесто получается почти диетическим. В Сибири без них застолье не обходится.

В Екатеринбурге же царь праздника - уральские пельмени. Да-да, это не только команда КВН. Начинку для них делают непременно из нескольких видов мяса. Смешивают говядину, свинину и иногда добавляют баранину.

Подготовили Алена ПРОКИНА и Антон ПИКУС.