

2026

A festive winter scene featuring the year '2026' in large, silver, textured numbers. The numbers are set against a backdrop of soft, white snow. To the left, a portion of a green Christmas tree is visible, adorned with blue and gold ornaments. Several wrapped gifts, some in gold and some in blue paper with gold ribbons, are scattered in the background. A single gold pinecone lies in the lower right foreground, and another blue ornament is visible to the right of the numbers. The overall atmosphere is bright and celebratory.

История нового года в России

Новый год в России напрямую связан с именем Петра I. В конце декабря 1699 года Петр I издал указ «О праздновании Нового года», который вводил в нашей стране новое летоисчисление – от Рождества Христова, а начало Нового года отныне приходилось на 1 января.



Указом от 30 декабря 1699 г. Петр I повелел украшать главные улицы Москвы, а также дома знати хвойными деревьями и ветками, а остальным жителям столицы - поставить "по деревцу или ветке над воротами или над хороминой своей".





2026 год в России объявлен *Годом единства народов* России по решению Президента В. Путина. Также по восточному гороскопу это будет год **Красной Огненной Лошади**, который сулит энергию, динамику и смелость для новых начинаний. Год *Красной Огненной Лошади* наступит 17 февраля 2026 года и продлится до 5 февраля 2027 года, символизируя энергию, скорость, страсть, независимость и стремление к ярким переменам, удачные цвета — красный, зеленый, золотой.



Главные новогодние символы России

Дед Мороз и его внучка **Снегурочка**, которые дарят подарки, а также **ёлка** (ель), украшенная игрушками и гирляндами.





Окна и двери – порталы в сказку

На стеклах легко нарисовать снежинки, приклеить тематические наклейки или подвесить легкие бумажные гирлянды. На входную дверь отлично подойдет рождественский венок – символ гостеприимства праздника.

Как праздновать?

Танцуйте, смейтесь, обнимайтесь, благодарите. Пусть в эту ночь будет много света, тепла и живых эмоций. Устройте «скачки» – веселые конкурсы с призами. Дарите сувениры с лошадками – брелки, статуэтки для удачи. Помните: позитивный настрой – ключ к счастью и везению!



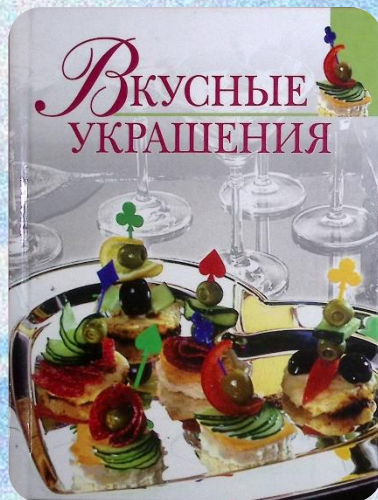
Чтобы год *Красной Огненной Лошади* принес удачу,
поставьте на стол:

Хлеб с солью, зелень— в больших количествах, овощи
запеченные, свежие, любые(в салатах).

Фрукты и ягоды: предпочтение — красным ягодам. Орехи и
закуски(канапе, тарталетки).

На столе не должно быть:

Конины, курицы, жирных блюд, рыбы, лука и чеснока, ничего острого.



Что «любит» Лошадь

- Злаки
- Овощи
- Яблоки
- Мёд
- Зелень
- Сухофрукты
- Орехи

Минимум тяжёлых
и искусственных
блюд, больше
естественного.



Салаты

- Салат из печёной тыквы, феты и орехов
- Зелёный салат: шпинат, руккола, авокадо, семечки
- Классический, но лёгкий: «Оливье» с йогуртовой заправкой



Гарниры

- Булгур или киноа с зеленью и клюквой
- Запечённый картофель с паприкой и чесноком

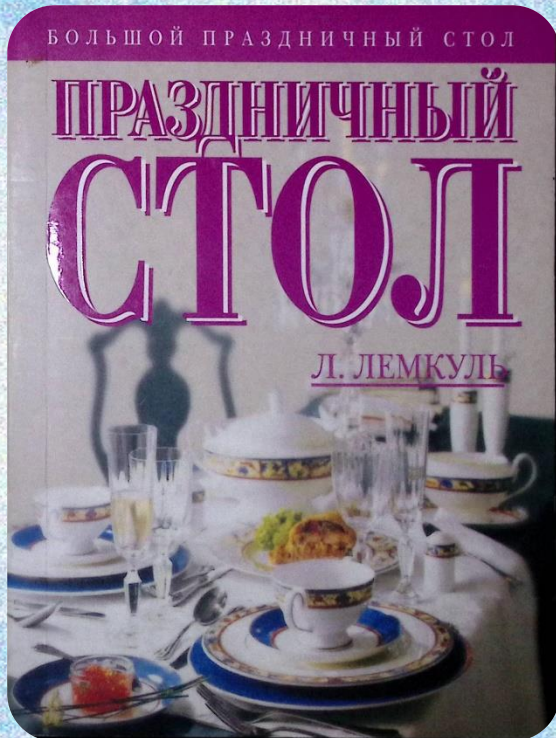


Символические детали

- Поставь на стол яблоко или орех – знак удачи
- Подкова или лошадка из дерева – для энергии года
- Свечи – обязательно (огонь = сила 2026)



Сервировка новогоднего стола







«Полный фарш»

Красивая закуска на праздничный стол. Такие помидоры готовить просто и быстро, а выглядит блюдо очень эффектно. Подавать можно порционно, что очень удобно. Для начинки подойдет любой мясной салат.

• 6-8 средних помидоров • 250 г отварного куриного филе • 100 г сыра • 3 ст.л. консервированной кукурузы • 2 свежих огурца • 2 пера зеленого лука • 2 вареных яйца • 2-3 ст.л. 20%-ной сметаны • соль • перец — по вкусу.



Нарежаю филе, яйца, сыр и огурцы небольшими кубиками, перемешиваю с измельченным луком, кукурузой и заправляю сметаной с солью и перцем. В помидорах срезаю «крышки», оставляя плодоножки, чайной ложкой аккуратно достаю мякоть (ее можно использовать в приготовлении борща или соуса), стараясь не повредить стенки и дно плодов. Подготовленные «чашки» наполняю начинкой и прикрываю «крышками».

«Мой совет»

Салат можно приготовить накануне, но заправлять и начинять помидоры следует непосредственно перед подачей, чтобы не пустили сок.

Аурика ВЫНТУ,
г. Кишинев. Фото автора

Л.В. Волкова, г. Иваново

Салат «Титаник» ✓

1 кг кальмаров, 3 яйца, 3 луковицы, 1 упаковка крабовых палочек, 1 банка майонеза.

Отварить кальмары в подсоленной воде, очистить от пленок, нарезать кусочками средней величины. Лук порезать полукольцами, сполоснуть несколько раз, чтобы убрать горечь. Порезать яйца (мелко) и крабовые палочки (чуть крупнее). Смешать все. Салат заправить майонезом.

«Соланочка» № 9, 2004 г.



Салат «Титаник»





Корзиночки из помидоров

3-6 помидоров, 1-2 яйца, 1 банка консервированного мяса краба, 1,5 ст. ложки лимонного сока, 100 г сливочного масла, 1 ст. ложка майонеза, 1 столовая ложка чеснока, соль.

У помидоров срезать верхушку, ножом удалить мякоть и аккуратно промыть салом.

Вареные яйца мелко порубить, соединить с измельченным мясом краба, приправленным лимонным соком, добавить майонез и перемешать.

Готовую начинку поместить в помидоры и выложить на блюдо.

Сверху корзиночки украсить кремом из взбитого масла с рубленой зеленью.

Мясные котлеты, фаршированные грибами и луком, являются отличным вариантом для разнообразных блюд.

Большинство рецептов можно приготовить заранее, за несколько часов до подачи на стол, закрыть пищевой пленкой и хранить в холодильнике.

Овощи (кабачки, сладкий перец и брусника), предпочтительнее для фарширования, подавать лучше теплыми, но с легкой кислинкой вкуса.



Лучшие кулинарные рецепты

Салаты и закуски



Авокадо с соусом из трав

200 г салата (красного и зеленого), 2 авокадо.

Для соуса: 1 луковица, 1 долька чеснока, 1 ст. ложка лимонного сока, 4 ст. ложки оливкового масла, 4 ст. ложки сметаны, 1-2 ст. ложки уксуса, соль, перец, сахар, 2-3 ст. ложки мелко нарезанной зелени.

Салат тщательно промыть, немного просушить, разложить на отдельные листья и разложить в салатник. Авокадо очистить, нарезать пополам, удалить косточку, порезать, выложить на листья салата и залить соусом.

Приготовить соус.

Лук и чеснок измельчить, порезать, добавить кайенский и смешать все с маслом, уксусом и водой. Добавить соль, сахар, перец и зелень.

Листовые овощи - салат, шпинат, мангольд - содержат клетчатку или не очень мелко нарезать острым ножом.

Вкусные салаты с авокадо в значительной мере зависят от заправки. Очень важно использовать высококачественное масло, лимонный сок, столовый уксус и растительное масло.

Чтобы придать салатам особую остроту или пикантность, в заправку можно добавить горчицу и различные специи.

Обыкновенную заправку для салата можно приготовить из уксуса, соли и растительного масла. К этой смеси добавив по вкусу приправы для салата.



История салата «Оливье»

Оливье́ — закусочный салат русской кухни из отварных корнеплодов, солёных огурцов, яиц с мясом или варёной колбасой в майонезной заправке.

Он был создан в 1860-х годах французским поваром Люсьеном Оливье, владельцем ресторана «Эрмитаж» в Москве.

Не каждый мог себе позволить пообедать в этом престижном месте. Основными посетителями заведения были купцы. Французский повар специально готовил еду, соответствующую статусу посетителей его ресторана, которые не скупались платить за изысканные шедевры кулинарного искусства.



Исторический рецепт

Состав салата Оливье:

- 2 рябчика,
- телячий язык,
- четверть фунта паюсной икры,
- полфунта свежего салата,
- 25 штук отварных раков,
- полбанки пикулей,
- полбанки сои кабуль,
- два свежих огурца,
- четверть фунта каперсов,
- 5 яиц вкрутую.

Для соуса: майонез провансаль должен быть приготовлен на французском уксусе из 2 яиц и 1 фунта прованского (оливкового) масла.



Первоначальный вариант «Оливье», который во второй половине XIX века являлся изюминкой в меню «Эрмитажа», был абсолютно не похож на его привычный современный вид, украшающий новогодние застолья в наши дни. Вообще изначально шеф-повар задумал не салат, а блюдо, получившее название «майонез из дичи». Кстати, то время майонезом принято было называть не сам соус, а именно блюдо из дичи, телятины или рыбы, которое как раз и подавали с этим соусом.

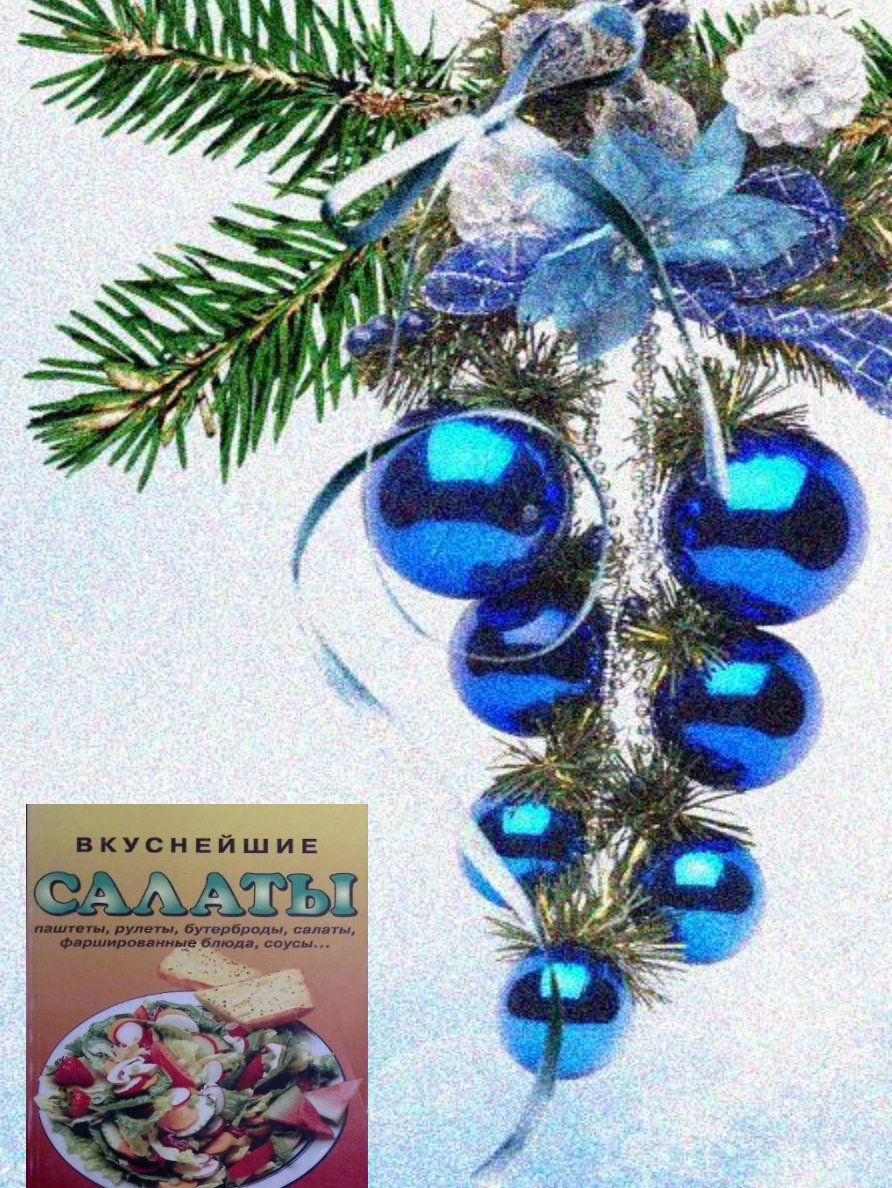
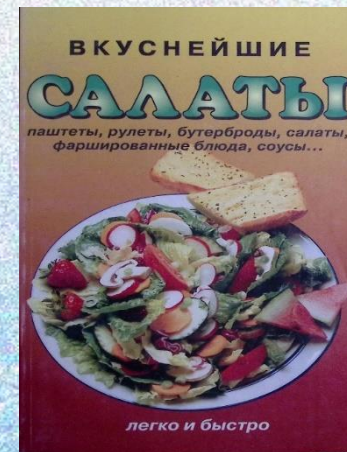
Так как француз так и не раскрыл секрет своего гениального рецепта, остальным приходилось только догадываться и пытаться повторить методом проб и ошибок. Огромное количество вариантов данного блюда часто публиковали в дореволюционных книгах по кулинарии.

К примеру, «Кулинарное руководство» (1897) выпустило рецепт, в который входили рябчики (их можно было заменить телятиной, курицей или же рыбой, но «не костлявой»), картофель, листья салата, корнишоны, соус провансаль, раковые шейки, «желе» из густого мясного бульона, оливки, трюфели и по желанию пара ломтиков помидоров.



Классический рецепт салата «Оливье»

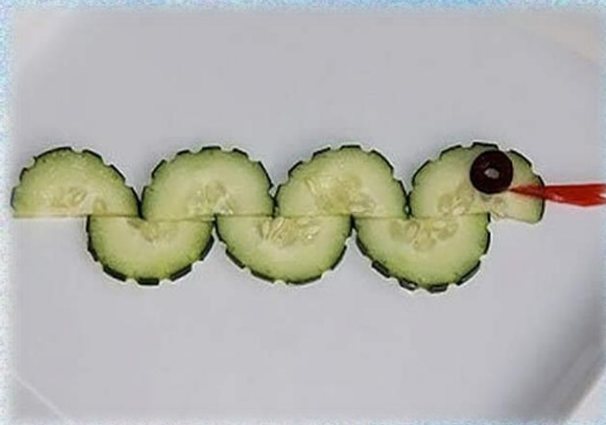
- отварной картофель — 100 г
- варёная колбаса «Докторская» — 80 г
- яйца отварные — 2 шт.
- солёные огурцы — 100 г
- варёная морковь — 100 г
- зелёный горошек — 100 г
- зеленый лук — 2 ст. л.
- майонез — 2 ст. л.



Новогодний стол с «Оливье» и мандаринами.



**Немного юмора:
бюджетный вариант.**



Зефирный десерт с бананом, киви и хурмой - яркое завершение новогоднего или любого другого праздничного стола!



Продукты (на 2 порции)

Зефир - 100 г
Сметана жирная (густая) - 200 г
Хурма (лучше шоколадная) - 1 шт.
Киви - 1 шт.
Банан - 1 шт.
Орехи грецкие - по вкусу
Мята свежая - для украшения
Гранат - для украшения

Как приготовить десерт из зефира с фруктами:

1. Зефир взбить блендером со сметаной до однородности (сметану брать самую густую).
2. Фрукты порезать кусочками. (Бананы и киви лучше брать не очень спелые, чтобы были с кислинкой и сочетались со сладостью зефирного крема.)
3. Выложить десерт слоями:
 - банан;
 - зефирно-сметанный крем;
 - киви;
 - крем;
 - хурма;
 - крем;
 - мелко рубленые орехи.
4. Зефирный десерт с фруктами и орехами украсить свежей мятой и зернами граната.



Традиции, обычаи, поверья, приметы Нового года в России:



Русский народный календарь :
научно-популярная литература /
О. В. Третьякова, Н. В.
Тверитинова. - М. : Книжный
Клуб 36'6, 2010. - 608 с. : ил. -
ISBN 978-5-98697-166-7

Хотите познакомиться с Кикиморой и Василиском, Банником и Обдерихой, Шишом и Лядащим? Хотите обучиться секретам старинной русской ворожбы, отыскать клад в ночь на Ивана Купалу, заполучить рубль неразменный, от сестер Лихорадок навсегда избавиться и Горе-Злосчастье со своих плечей скинуть? Тогда попробуйте пожить по неписанным законам Русского народного календаря - уникального собрания национальных обрядов и обычаев, поверий и примет на каждый день. Но народный календарь - не только увлекательное чтение. Это кладезь многовековой народной мудрости и прикладных знаний, благодаря которым читатель научится безошибочно предсказывать погоду, вырастит рекордные урожаи на своем приусадебном участке, а по бабушкиным рецептам приготовит сотни вкусных и оригинальных блюд. Глубокое знание истоков русской национальной культуры, искренность и душевное тепло авторов этой книги помогут читателю окунуться в родную старину, умом и сердцем приобщиться к народным обычаям, почувствовать свои корни и ощутить себя Русским человеком на Русской земле. Все даты в календаре приведены по новому стилю. В оформлении книги использованы высокохудожественные работы палехских мастеров, созданные в рамках издательского проекта и победившие в творческом конкурсе. За высокий уровень подготовки и выпуска в свет уникального собрания национальных обрядов, обычаев и поверий издательство "Метафора" было удостоено Почетного диплома ассоциации книгоиздателей России.



Месяц январь – зимы государь, весне дедушка, а всему году запевала. И от того, как проходил его первый день, во многом счастье и благополучие зависело. С раннего утра до позднего вечера шумел и радовался на улицах народ, приветствуя ряженных, катаясь на санях, затевая шумные озорные игры. Соседи, родственники и друзья ходили из дома в дом под видом «сеятелей», бросая горсть земли в красный угол, поздравляя хозяев с праздником, желая им здоровья и хорошего урожая. А они, в свою очередь, должны были на славу угостить «сеяльчиков», одарить гостинцами ребятишек, приветить стариков, да так, чтобы никто из пришедших в обиде не остался. Ведь чем больше приятных гостей посещало в этот день дом, тем больше приятных новостей ждало хозяев в новом году.



Согласно бытовавшему когда-то мнению, 1 января нельзя было отдавать долгов, чтобы потом весь оставшийся год не рассчитываться. В это день запрещалось выполнять тяжелую и грязную работу, ругаться, поминать нечистую силу.

«Как год встретишь, так его и проведешь».

Приметы: советуют встречать в ярких, огненных цветах (красный, золотой), в новой одежде, загадывать желания под бой курантов и встречать праздник в кругу близких для гармонии и удачи.

Чтобы привлечь энергию, вдохновение и успех, выбирайте яркие, динамичные и вдохновляющие оттенки, выбирая блестящие ткани (шелк, атлас), бархат, кожу и добавляя блесстки, пайетки или золотые акценты.



Не рекомендуется встречать в холодных и мрачных цветах: синем, голубом, сером, черном и чисто белом.





С НАСТУПАЮЩИМ 2026 ГОДОМ!

Информация для презентации взята из открытых источников сети интернет. Несколько книг по кулинарии из домашней коллекции.