**Меню на все вкусы Хабаровского края.**

Каждая область и край России может похвастаться уникальными блюдами. Своеобразие любой кухни определяетсяклиматическими условиями и в определённой степени географическим местоположением*.* Как известно, Хабаровский край с юго-востока омывается Японским морем, а с северо-востока и востока – Охотским. Географическое расположение города подарило его жителям возможность наслаждаться крабами, мидиями, гребешком, трепангом или трубачом. В основе меню огромное количество морепродуктов,  множество полезных съедобных растений, в числе которых – актинидия, лимонник, черемша, кедровый орех, папоротник, различные грибы и ягоды. Что же готовят хозяйки в далеком таежном краю в новогоднюю ночь?

**Закуска из трубача**

Трубач, и у всякого другого брюхоногого моллюска, основной мускул трубача, с помощью которого он передвигается по дну, — так называемая нога. Мясо этой ноги — светлое, с лёгким оранжевым оттенком, очень вкусное и нежное. Трубач ценится выше, чем мидия или спизула. Подобно другим морепродуктам, он повышает тонус организма, улучшает иммунитет, нормализует обмен веществ. Трубача едят в чистом виде, обжаривают в масле, используют в салатах, роллах, солянках, жюльенах, едят с рисом и пастой, жарят в кляре, тушат с грибами. Легкое блюдо отличное начало праздничного застолья кухни в Хабаровске.

Трубач - 50 граммов

Авокадо или огурец - половина

Помидор - половина

Кинза - веточка

Лук-порей - 20 граммов

Соль, сахар, черный молотый перец - по вкусу

Для соуса:

Оливковое масло - 2 столовые ложки

Сок лайма - выдавить из половины фрукта

Сахар, соль - по вкусу

Трубача необходимо очистить от внутренностей и положить в кастрюлю с холодной водой. Затем поставить на огонь и нагреть до температуры 54-60 градусов. После сразу выключите огонь и оставьте моллюска на пять минут в воде. Авокадо или огурец, готового трубача и помидоры надо очистить и нарезать мелким кубиком, лук порубить и добавить к остальному. Все ингредиенты для соуса смешать в отдельной миске и залить блюдо 1-2 столовыми ложками заправки. После этого трубачу надо дать настояться 5-10 минут, украсить кинзой и подавать гостям. Для рецепта желательно взять авокадо, но если не удалось найти свежее и спелое, можно заменить огурцом. (Фото «Закуска из трубача»)

**Традиционный новогодний салат «Оливье»** здесь готовят с мясом краба

Жители Хабаровского края не признают крабовые палочки, ведь как можно променять нежнейшее сочное мясо краба на прессованную рыбную смесь? Но краб - удовольствие недешевое, поэтому такой вариант оливье готовят по праздникам. Новый год - идеальная пора, чтобы побаловать себя изысканным блюдом в ресторанной подаче.

Ингредиенты на 4 персоны:

Картофель - 2 штуки

Морковь - 1 штука

Огурец свежий - 1 штука

Огурец соленый - 1 штука

Яйца - 2 штуки

Горошек зеленый мороженный - 50 граммов

Мясо краба - 150 граммов

Майонез домашний или корейский - 5 столовых ложек

Соль, перец черный - по вкусу

Морковь, картофель и яйца сварить и очистить, дождаться, пока остынет. Горошек погрузить в кипяток на пару минут и остудить в холодной воде, затем просушить. Мясо краба вытащить из клешни и очистить от хитиновых пластинок. Все ингредиенты нарезать мелким кубиком, сложить в большую емкость, заправить майонезом и перемешать. Если вы хотите получить более воздушную структуру салата, не используйте желтки, они утяжеляют консистенцию. Мясо краба можно не нарезать, а оставить целым, украсив каждую порцию салата отдельно. (Фото «Оливье из краба»)

 А на горячее здесь подают **– «Голубец из кальмара»**

Фаршированный морепродукт станет отличным решением для основного блюда на праздничном столе. Готовить его так просто, что он может занять прочную позицию в списке повседневных блюд.

Ингредиенты на 1 персону :

Филе кальмара - 1 тушка

Белокочанная капуста - 50 граммов

Кукурузная крупа - 50 граммов

Консервированная кукуруза - 30 граммов

Свежий огурец - 30 граммов

Сливочное масло - 20 граммов

Соль - по вкусу

Кальмар необходимо полностью очистить от внутренностей, пластин и пленки. Кукурузную крупу отварить по инструкции на этикетке, капусту нашинковать, огурец нарезать соломкой. Для начинки обжарить капусту три минуты на сливочном масле, добавить кукурузу, крупу, 50 миллилитров воды и потушить все вместе 10 минут. Кальмар зафаршировать готовой начинкой, а затем разместить на горячей сковороде. Залить 10 миллилитрами воды и тушить под крышкой 2-3 минуты. При подаче сверху выложить нарезанный огурец. (Фото «Голубец из кальмара»)

Рыбы в крае множество, поэтому к празднику хозяйки ставят на стол уху – двойную, тройную, или царскую. Одна из самых интересных рыб Хабаровского края – калуга, которую называют дальневосточным осетром. Водится калуга только в низовьях Амура и достигает поистине гигантских размеров. Уникальная рыба весом в полторы тонны была выловлена в Хабаровском крае в начале XX века. Калугу обжаривают, запекают, тушат. Из нее делают стейки, жарят на решетке на открытом огне. Хабаровский специалитет – **тала из калуги.** Тала (ударение на последний слог) - традиционное блюдо Дальнего Востока родом из Хабаровского края. Это дальневосточная строганина из рыбы с уксусом, луком и перцем. Главная фишка талы - скорость приготовления, ведь это блюдо коренных малочисленных народов, проживающих у Амура. Рыбаки разделывали улов прямо на берегу, а через 20 минут рыба уже была готова. Изюминкой такой талы стали дополнительные продукты, благодаря которым быстрая закуска станет настоящим произведением искусства.

Ингредиенты на 2 персоны:

Филе калуги - 150 граммов

Лук-порей - кусок 7-8 сантиметров

Лук зеленый - пучок

Огурец - четверть

Соль крупная, молотый перец - по вкусу

Уксус винный - 1 столовая ложка

Чиабатта - 2 ломтика

Слегка подмороженную рыбу без костей нужно порезать брусочками. Лук-порей и огурец нарезать соломкой. Положить овощи в миску, добавить уксус, соль, перец и перемешать. Калугу положить в маринад и засыпать зеленым луком, нарезанным перьями. Блюду нужно настояться 5-10 минут, после чего его можно подавать на стол с багетом. Одинаковая нарезка - общее правило приготовления блюд. Багет можно заранее поджарить на сковороде или отправить на 10 минут в разогретую духовку, чтобы ломтики зарумянились. Тала из калуги должна одновременно таять и гореть во рту. (Фото «Тала из калуги»)

Хабаровская земля славится не только рыбой, но и таежными дикоросами: папоротник, брусника, клюква. Ягоды используются не только в сладких блюдах, но и в горячих мясных. Из клюквы и брусники делают различные соусы к жареной свинине, к блюдам из дичи.

**Клюквенный соус:**

500 гр. клюквы перетирают с небольшим количеством сахара (по вкусу) и щепоткой корицы. Готовую массу перемешивают с тертым сыром, намазывают пласт мяса и запекают в духовке.

Завершают новогоднюю трапезу **десерты**. (Фото «Десерты») В дальневосточной кухне существует множество мучных блюд с использованием местных ягод: пирожки с брусникой, блины с черникой, ватрушки с желе из клюквы или облепихи. Для приверженцев здорового питания готовят халву из кедровых орешков. Для любителей сладкого – шоколад с морскими водорослями и морской солью.

В Хабаровском крае ценят природный вкус продуктов. В большинстве случаев меню отличается своей простотой, чтобы раскрыть этот природный вкус и сохранить полезные свойства продуктов и в тоже время удовлетворить любого гурмана.

Автор Жаданова Т.Г. пдо отдел «Пластические искусства»