

Новогодне-рождественские изыски от Бабра

Оливье, селедка под шубой, шампанское - все это привычная составляющая нашего, русского, новогоднего стола.

Товарищи с запада, а именно из Германии, поделились с Бабром своими рождественскими обычаями. Пить и объедаться до отвала у них, конечно же, не принято. Допоздна они тоже не сидят. Скромно поужинали и спать, а на утро под елочкой для всех подарочки.

Немецкие друзья рассказали, что обычно на праздничный ужин они готовят раklet и чернослив в беконе.

Со вторым еще может быть все более менее понятно, хотя, конечно, звучит сомнительно, а вот что же такое раklet?

В дословном переводе с французского означает соскребать, сцарапывать, сдвигать. В общем-то блюдо называется так из-за главного ингредиента – сыра Раклет. Для приготовления в идеале должна использоваться столная электропечка-ракетница со сковородочками и лопатками. В лопатки помещается сыр и маринованные овощи. На тарелку кладутся разные овощи и сверху заливается расплавленным сыром. И все, блюдо готово!

Первоначально пастухи сыр плавили, кладя его очень близко к костру, и соскребали расплавленную сторону, которая ещё была и копчёная дымом. Так и в наше время настоящий Раклет можно попробовать прямо с огня. Повар Раклет следит одновременно и за костром, что является нелёжкой и «горячей» работой. Трапеза Раклет на огне — это не только наслаждение вкусом, но и дружественное общение и пребывание в кругу близких. Вечер Раклет длится несколько часов.

Всех с Новым Годом и Рождеством, друзья, и старайтесь не съесть за праздники больше собственного веса!





Фото автора

Автор: iFox © Babr24.com ОБЩЕСТВО, МИР 👁 5513 05.01.2016, 15:39 🔄 1094
URL: <https://babr24.com/?ADE=141570> Bytes: 1681 / 1572 Версия для печати Скачать PDF

👍 Порекомендовать текст

Поделиться в соцсетях:

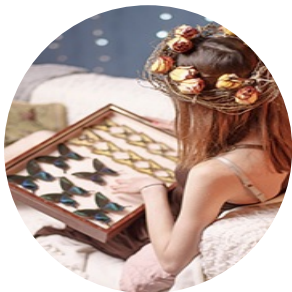
Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)

- [ВКонтакте](#)

Связаться с редакцией Бабра:

newsbabr@gmail.com



Автор текста: **iFox**,
экологический обозреватель.

На сайте опубликовано **1923**
текстов этого автора.

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24_link_bot](#)

Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь

Телеграм: [@bur24_link_bot](#)

эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова

Телеграм: [@irk24_link_bot](#)

эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская

Телеграм: [@kras24_link_bot](#)

эл.почта: krsyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская

Телеграм: [@nsk24_link_bot](#)

эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин

Телеграм: [@tomsk24_link_bot](#)

эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

Прислать свою новость

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"

Телеграм: @babrobot_bot
эл.почта: eqquatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)