

На талон не купишь

Уважаемые атомщики! Коллектив «Смоленской АЭС – Сервис» поздравляет вас с наступающим Новым годом! Благодарим вас за то, что поддерживали и добрыми словами вспоминали нас на стритфуде в Смоленске, на «Парусах духа» и X-Waters, не обходили стороной «Сервизы» и помогали нам в работе над собой, принимая участие в анкетировании. В канун праздника хотим поделиться яркими и веселыми рецептами.

Суп-пюре «Павильон № 19»



Как и знаменитый павильон № 19 «Атом» на ВДНХ, тыквенный суп-пюре содержит массу сюрпризов... Большой частью приятных. А если уж очень постараться, то и абсолютно приятных. Рецепт понравится даже мужчинам, потому что:

а) технологичный – будет использован знаменитый на весь мир и уже упоминавшийся летом блендер «Вихрь» с двигателем от танка Т-80,

б) нарезать исходные продукты можно неаккуратно – «Вихрь» все поправит.

Понадобятся: тыква (500–600 грамм), морковь и луковица – по одной некрупной особи, два зубчика чеснока и две ложки растительного (а для руководителей от уровня «начальник отдела» – оливкового) масла. С учетом эпидсезона рекомендуем добавить молотого имбиря, одной чайной ложки будет достаточно.

В кастрюльке разогреваем масло, выкладываем овощи, порядка 10 минут прогреваем и помешиваем, на 10-й минуте всыпаем имбирь, перемешиваем и добавляем литр кипятка, томим на слабом огне 20 минут.

Если кастрюлька позволяет, то пюрируем прямо в ней, возвращаем на плиту, давим чеснок, вливаем сливки (100 мл, 15%), подсаливаем на вкус, доводим до кипения и сразу снимаем с огня.

Для украшения можно использовать белый и черный кунжут, свежую зелень.

Салат «План по выработке электроэнергии»



Как вы понимаете из названия, с салатом придется повозиться. И, как вы понимаете еще лучше, делать надо, пусть глаза и боятся, но у нас есть руки (а у некоторых еще и подчиненный персонал). Мотивация для приготовления – результат.

Берем результаты уходящего года (желательно из сыра полутвердых сортов), натираем на крупной терке и отправляем в реактор (сковороду от 24 см в диаметре) на переплавку. А что делать?! Начинаем новый год, и прошлые достижения перестают быть важными. Сыр поджариваем до растворения (если кто не очень уверен в результатах уходящего года, можно на сковородку капнуть масла). Аккуратно, с помощью РЗМ (или кулинарной лопатки, у кого что на кухне есть) получившийся «блинчик» со сковороды снимаем и выкладываем на высокую посуду с относительно широким горлом, наша цель – подготовить платформу для будущих результатов. Пока сыр относительно мягкий, можно поработать с формами. Так сказать, приукрасить для отчетности (прищипнуть, замазать полости, поставить заплатку).

Как и в любом долгом и крайне ответственном деле, нам нужны «мальчики для битья». В их роли выступают небольшие (как

для бефстроганова) кусочки заранее отбитой (а для особенных ценителей и подмаринованные в лимонном соке) индюшки, телятины или говядины. Беспощадно, но недолго жарим их на сильном огне. С такой же непримиримостью к разгильдяям и бездельникам рвем на части листья пекинской капусты и бросаем их в глубокую миску. В ту же миску помещаем персонал. Мы любим и ценим своих работников, поэтому в этом качестве выступают очищенные кедровые орешки.

«Важные, красные, твои» – да-да, это они. Помидорчики черри равно начальники цехов и подразделений – штучный, калиброванный товар. Их за возможные в течение года недочеты хоть и нарезаем на половинки (некоторых – на четвертинки), но осторожно, без надавливания, чтобы держали форму.

Идейно объединяем персонал и руководителей заправкой из соевого соуса, растительного масла, сока лимона и дижонской горчицы (пэсээрщики, скорее всего, но их трудно рассмотреть, когда они снимают курточки). Аккуратно мешаем.

Сырную тарелку снимаем с банки и наполняем содержимым. План выполнен.

Закуска «Островецкие завидки»

Завидовать этому яству будут в основном жители Вильнюса, который находится в 50 км от города Островец – места расположения Белорусской АЭС.

Основа блюда – традиционный (это важно) картофельный драник, который прилично преобразился под воздействием Межправительственного соглашения от 2011 года.

Готовится закуска быстро, едва успевая за темпами строительства, – в октябре 2023 года заказчику в эксплуатацию передан уже второй энергоблок.

Очищенный и натертый на средней терке картофель отжимаем от сока, подсаливаем и формируем в оладушки размером со столовую ложку. обжа-



риваем до полной готовности. Раньше можно было бы на этом остановиться, но не теперь.

В кондитерский мешок закладываем мягкий творожный сыр (без добавок) и обозначаем на дранике два реактора Белорусской АЭС, белые, красивые – глаз не оторвать.

Раньше для усугубления

питательности блюда мы бы использовали шпроты, но сейчас – пф-ф-ф. Учитывая место происхождения блюда: белорусские креветки, лангустины, авокадо и всякие там питахайи – подойдут лучше. На фото представлен экономвариант с красной икрой и лимончиком.

Напиток «Каталитическая активность»

Этот бодрящий, яркий и очень витаминный напиток пригодится тем, кто устанет отдыхать на Новый год.

Клюква подойдет и замороженная – обогреем. Курагу предварительно хорошо промоем, а если она уж очень сухая, оставим на несколько часов в теплой воде.

Для четырех порций напитка: клюква – 200 грамм, 1 апельсин, курага – 100 грамм, вода 1–1,2 литра, мед – 1 столовая ложка, гвоздика – 5 зонтиков, корица – 1 палочка, сахар – по вкусу.

Если апельсин попался бюрократичный – толстокожий и неотзывчивый – его лучше очистить. Но для пикантной горчинки некоторое количество кожурок можно оставить.

Варить начинаем в холодной (!) воде, доводим до кипения на среднем огне, всыпаем пряности, добавляем мед. После закипания варим еще 10–15 минут, пробуем: в этот момент поймем, нужна ли дополнительная порция сахара, снимаем с огня и оставляем остужаться.

В одном из вариантов просто процеживаем напиток, тогда он будет прозрачным. В другом, если любите напитки «с мякотью», разминаем в кастрюльке картофелемялкой, даем постоять и только после этого процеживаем.

«Смоленская АЭС – Сервис» желает вам яркого и вкусного Нового года!

