

Какие продукты к новогоднему столу можно купить заранее?

До Нового несколько недель, но уже можно планировать праздничное застолье. Рассказываем, как сберечь время и силы, сэкономить средства и подготовиться к празднику без лишней спешки.

Продумать все детали меню бывает очень непросто. Лучше всего составить список блюд (горячее, салаты, закуски, напитки, десерт), а также продуктов, которые нужны для их приготовления. Так вы сможете четко понять, что именно и в каком количестве нужно покупать в магазине.

Из получившегося списка убираем все то, что имеет самый короткий срок годности: молоко и кисломолочные продукты, хлеб, свежие овощи для салатов и фрукты, свежее мясо и рыбу.

1. Консервированные овощи: зеленый горошек, кукурузу, оливки, маслины и разносолы. Срок годности у этих продуктов длительный, и место в холодильнике они не займут, так как хранятся при комнатной температуре.

2. Алкогольные напитки, пакетированные соки, морсы, компоты, бутилированную воду. Цены на шампанское накануне Нового года стремительно взлетают вверх, поэтому экономия бюджета при покупке впрок может получиться ощутимой.

3. Растительное масло, соусы, муку, соль, сахар, крупы, специи – все то, без чего не обойтись каждый день, но в выходные и праздники дни расход этих продуктов существенно увеличивается. Пополняем запасы!

4. Деликатесы: сырокопченые колбасы, рыбу, икру. При выборе обратите внимание на срок годности, состав и качество упаковки.

5. Яйца – практически незаменимый продукт, который используется для приготовления салатов, разнообразных закусок, домашней выпечки. Срок годности свежих яиц около 30 дней, но хранить их нужно в холодильнике.

6. Шоколадные конфеты. Сладкие подарки можно собрать самостоятельно, подсмотрев интересные идеи для оформления в интернете. Или купить уже готовые фасованные наборы.

7. Замороженное мясо и рыбу. По вкусу блюда из замороженных продуктов уступают свежим, поэтому руководствуйтесь вашими предпочтениями. Можно найти компромиссный вариант: приготовить домашние полуфабрикаты из свежего мяса или рыбы (котлеты, отбивные и прочее) и заморозить их. На новогодних каникулах, когда жаль тратить время на готовку, полуфабрикаты отлично выручают. Помните, что продукты нельзя замораживать повторно.

За несколько дней до праздника запланируйте покупку овощей для приготовления гарниров (картофель, морковь, капусту, репчатый лук).

При планировании закупок ориентируйтесь на свои собственные предпочтения. Кому-то удобнее один раз сходить гипермаркет и купить все сразу или заказать доставку, а для кого-то привлекательнее выбор в специализированных фирменных магазинчиках. В зависимости от этого

будет меняться перечень и объем покупок. Самое главное при подготовке к празднику – ваше хорошее настроение.

Специалист-эксперт Паршина Е.М.