

Июль – скандинавский Новый год или Пир в гостях у викингов

Общее место действия: новый музей живой истории эпохи викингов «Свартбьёрнборг», г. Сортавала, республика Карелия

Основное место действия: пир в Новогоднюю ночь, развернется в длинном (традиционном) скандинавском доме – Медовом зале

Медовый зал – это воссозданный быт эпохи викингов: на стенах вешают щиты и оружие, на лавках расстелены теплые шкуры, жарко горит очаг и факела, а на широких столах стоят яства и напитки, приготовленные по старинным рецептам. И во главе стола, на резном троне, вас приветствует хозяин дома.

Кроме антуража самого дома и вкуснейших блюд, программу пира дополняют старинные **игры и конкурсы**, а также весь вечер для вас **живая музыка** в исполнении народного коллектива – следовательно вас ждет озорная волынка и ритмичные барабаны! И да, мы покажем и научим вас основам странных танцев и застольных песен. На пиру вас ждет **дегустационная программа**. Медовуха – один из самых древних напитков не только на Руси, но и в Северной Европе, в варении которой наши предки достигли совершенства. На протяжении веков рецептура некоторых видов не изменялась, став поистине классикой медоварения. Другие сорта, напротив, пройдя большой исторический путь, видоизменялись, улучшались благодаря различным натуральным добавкам. С превеликим удовольствием, дорогие друзья, мы приглашаем вас в наш уютный Медовый зал, разделить с нами радость вкуса, отведав **ТРИ сорта нашего «Хмельного меда»**, приготовленного по старинным рецептам исключительно из натуральных ингредиентов без добавления красителей и консервантов. Мы расскажем вам историю медоварения на Руси и приоткроем тайны древних тостов! Дегустация проводится в игровой, анимационной форме. И вы узнаете магическое значение древнего скандинавского тоста – **Скэль!**

**организаторы оставляют за собой право изменять и дополнять программу.*

Меню на праздничный пир

Закуски холодные:

- мясной поднос – мясное разнообразие; - 150 гр.
- сырный поднос – сырное разнообразие; - 150 гр.
- овощной и солёный поднос – овощи свежие, солёные и квашенные; - 150 гр.

Салаты:

- Салат «Острог» - *Салат из отварной курицы и грибов, с репчатым луком и зеленью. Заправляется постным маслом. – 250 гр.*
- Салат «Сытный» - *Салат из ветчины, сыра, моркови, яйца, чеснока и зелени. Заправляется сметаной. – 250 гр.*

Горячая закуска:

- скандинавская запеканка – обжаренный лук и морковь с грибами и рыбой под яйцом.

Основное блюдо (подаётся ДВА блюда!):

- свинина верчёная на углях в скандинавском маринаде; - 250 гр.
- мясные рулеты верчёные на углях в скандинавском маринаде. – 200 гр.

Десерт:

- пироги домашние сладкие – 100 гр.

Напитки:

- домашний квас и морс; - 500 мл.
- медовуха в качестве дегустации; - 150 мл.
- бутылка шампанского и бутылка вина на 4 человек; - 350 мл.
- свой алкоголь можно!

****общий выход продуктов 1500 гр. на человека, без учета хлеба и напитков.**