

БЕРДСК



Бердский залив – уникальная рекреационная зона недалеко от областного центра. Сосновый бор, теплые воды Обского моря делают его любимым местом отдыха бердчан и гостей города – туристов, путешественников, а также участников многочисленных парусных регат, которые проводятся здесь. В 50-х годах XX века из-за строительства Новосибирской ТЭС часть территории Бердска оказалась в зоне затопления. На новое место перенесли более 11 000 различных строений.



ГОД ОСНОВАНИЯ:
1716

НАСЕЛЕНИЕ:
104 334 чел.

РАССТОЯНИЕ
ДО НОВОСИБИРСКА:
32 км

ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ С СОУСОМ
ИЗ КЛЮКВЫ ИЛИ БРУСНИКИ

Количество порций: 4

Ингредиенты:

- Филе говядины — 700 г
- Брусника или клюква — 200 г
- Сахар — 70 г

Ягоды брусники в Новосибирской области начинают заготавливать обычно 20 августа, а клюквы — 10 сентября.

МНЕНИЕ
ЭКСПЕРТА

Очень вкусное и сытное блюдо. Соус из брусники подчеркивает вкус мяса и придает блюду сибирский характер.

Александр Романенко

Способ приготовления

Филе говядины разрезаем на плоские кусочки размером 7 на 10 см (толщиной 3 см), отбиваем с двух сторон. Обжариваем с обеих сторон и доводим до готовности в духовке, завернув в фольгу или пленку, еще 30–40 минут. Готовим соус. Для этого бруснику или клюкву перебираем, моем и сушим на салфетке. Всыпаем сахар, слегка тушим на слабом огне. Воду не добавляем. Остужаем до 30–40 °С. Выкладываем мясо и поливаем соусом. Украшаем свежей зеленью.

Автор: Алена Владимировна Троскурякова, г. Бердск