



Улыбнёмся...

- Можно у вас быстро перекусить?
- Да, у нас есть готовые блюда.
Вам предложить за десять или за двадцать долларов?
- А какая между ними разница?
- Разница большая: десять долларов!



Традиции празднования Рождества

В настоящее время, к сожалению, традиции празднования православного Рождества не соблюдаются в том виде, в котором они пришли к нам от предков. Но всё же Рождество по-прежнему остаётся праздником, который отмечается дома в семейном кругу за одним большим столом.

Рождество сочетает в себе как церковные, так и народные традиции празднования. Рождество – это проведение церковных служб, это исполнение рождественских колядок детьми, рождественские вертепы и традиционные рождественские блюда, которые символизируют 12 апостолов Иисуса.

Стол в старину посыпали сеном, стелили скатерть, в центре стола ставили блюдо с сочивом и другие блюда, которых должно было быть ровно двенадцать (по числу апостолов). Кроме сочива на праздничном русском столе были блины, заливное, рыба, студень, молочный поросёнок с кашей, жаркое, колядки, медовые пряники, взвары – по возможностям семьи. В Сочельник, под Рождество, не ели весь день до появления первой вечерней звезды, символизирующей собой Вифлеемскую звезду, которая некогда привела волхвов к колыбели младенца Христа. В храмах в эти праздничные вечерние часы шло торжественное богослужение...

Праздничный стол к Рождеству состоит из 12 традиционных постных блюд: кутья, взвар, постный красный борщ, вареники, голубцы, постные блины, пироги, рулет с маком. Как правило, в Святой вечер ужин длится пару часов, после окончания ужина на столе оставляли кутью для духов.

А вот уже в Рождество (7 января) можно устраивать большой праздничный обед. На столе обязательно должна быть белоснежная скатерть.

Для маленьких приверед

Детская запеканка с фаршем и картофелем



100 г тушёного с луком фарша, 1 клубень картофеля, 2 ст.л. горячего молока, 2 яйца, сливочное масло, сметана.

Картофель отварить до готовности, протереть, добавить горячее молоко, взбитые

сырые яйца, посолить и перемешать.

Форму для выпекания смазать маслом, выложить половину картофельной массы, затем слой фарша с луком и сверху снова слой картофеля.

Перед выпеканием детская запеканка с фаршем и картофелем разравнивается, смазывается сметаной, выпекается в течение 20 мин.

Рождественские блюда народов мира

● В России: сочиво, съть, утка или гусь с яблоками;

● в Украине: капустняк, борщ, узвар (взвар), кутья;

● в Бельгии: телячья колбаса с трюфелями, мясо веря, традиционный торт, вино;

● в Великобритании: индейка под соусом из крыжовника, рождественский пудинг и бренди;

● в Венгрии: тонкая облатка, намазанная мёдом и подаваемая с чесноком;

● в Германии: жареный гусь; картофельный салат с сосисками;

● в Греции: индейка в вине;

● в Армении: рыба, рис с изюмом, кюфта;

● в Дании: утка или гусь, фаршированные фруктами, рисовый пудинг, посыпанный корицей;

● в Ирландии: индейка или окорок;

● в Испании: жареный барашек, моллюски, индейка, молочный поросёнок, херес;

● в Италии: паровая треска или окунь с белым вином;

● в Латвии: горох с беконным соусом, маленькие пирожки, капуста и сосиски, мандарины, пипаркукас — печенье с корицей и чёрным молотым перцем.

● в Люксембурге: яблоки, местное игристое вино;

Встречаем Рождество!

«Мысль не отделяй от дела. Прочитай - хорошо, но самое главное - сделай!»

Счастливого Рождества и приятного вам аппетита!

Рождественская кутья из пшеницы

200 г пшеницы, 0,5 ст. мака, 100 г грецких орехов, сахар, сладости (изюм, цукаты, мармелад) - по вкусу.



Пшеницу для кутьи необходимо хорошо промыть, залить зёрна тёплой водой, дать им немного разбухнуть и сварить в большом количестве воды в рассыпчатую кашу. В запаренный и перетёртый мак добавить воды (или взвар), сахар (мёд), всыпать дроблёные орехи, изюм и всё это соединить с пшеницей. Готовую кутью можно ещё раз поставить на маленький огонь и прогреть (5-7 минут).

Взвар рождественский

По 100 г сушёных яблок, груш, вишен, слив, 50 г изюма, 1 л воды, 1 стакан мёда.



Груши и яблоки сварить, добавить сливы (чернослив), вишни, изюм и дать один раз закипеть. На фруктовом отваре проварить мёд, залить фрукты, довести до кипения и настаивать на холоде 5-6 часов.

Салат из авокадо и груш

Авокадо - 3 шт., груши - 3 шт., перец сладкий красный (паприка) - 1 шт., оливковое масло - 60 мл, мёд - 7 г, соль - 1/4 ч.л., лимонный сок - 30 мл, горчица - 1 ч.л.

Авокадо очистить от косточек и шкурок и нарезать небольшими кусочками. Если салат готовится заранее,



то нужно сбрызнуть авокадо лимонным соком, чтобы избежать потемнения. Груши также очистить от сердцевинки и кожицы (идеально, чтобы груши были не слишком твёрдыми и не слишком мягкими). Порезать на кубики так же, как авокадо. Перец очистить от семян и порезать на тонкие длинные полоски. Добавить в салат.

Теперь приготовим заправку. Это очень важный компонент салата, который объединяет вкусовые оттенки ингредиентов и придаёт замечательный вкус блюду. Тщательно перемешать все составляющие до однородности. Залить этой заправкой салат и хорошо перемешать.

Курица (индейка) жареная

1 курица, 50 г маргарина, 50 г сливочного масла.

Подготовленную тушку птицы посолить и положить спинкой вниз на сковороду с разогретым маслом и жарить на плите. Во время жарки тушку нужно последовательно переворачи-



вать для образования на всей поверхности птицы румяной корочки. Затем курицу поставить в духовку и довести до готовности, периодически поливая её вытопившимся при жарке жиром. Готовую тушку разрезать вдоль грудной кости пополам и каждую половину ещё на несколько частей.

Жареную птицу положить на тарелку, а сбоку выложить жареный картофель или овощной салат. Мясо полить мясным соком или сливочным маслом и украсить блюдо веточками зелени петрушки или листьями салата.

Жаркое из свинины, тушённое с луком

700 г свинины (можно с костью), 2 луковицы, 2 ст. ложки жира, 1 ч. ложка тмина, 1 ст. ложка муки.

Приготовленное мясо обмыть,



обсушить, посолить и посыпать мукой, затем обжарить со всех сторон в сильно разогретом жире до образования румяной корочки. Переложить в кастрюлю и добавить несколько ложек воды. Лук очистить, нарезать кружочками и обжарить на жире до светло-золотистого оттенка и добавить к мясу.

Посыпать тмином и тушить под крышкой до мягкости. По мере выпаривания добавлять воду. Когда мясо станет мягким, охладить, нарезать его наискось тонкими ломтиками поперёк волокон, затем уложить на блюде, залить соусом с луком.

Подавать с отварным картофелем или тушёной капустой.

Сочни из слоёного теста

Из слоёного теста раскатать тонкий пласт и вырезать круглые лепёшки, на середину каждой положить сладкий творог, края аккуратно защипать. Придать изделиям форму полумесяца. Жарить в большом количестве жира. При подаче горячие сочни полить сметаной.



Куриные грудки с кабачками, помидорами и ананасами

Очень вкусная, сытная и сочная куриная запеканка. Блюдо готовится просто, а вкус получается тонким и изысканным!



Куриные грудки - 500 г, кабачки - 2 шт., морковь - 1 шт., лук - 1 шт., помидоры - 2 шт., ананасы - 150 г (можно консервированные), масло сливочное - 150 г, майонез, соль, перец, сыр - 100 г.

Мясо нарезать кусочками, посолить, поперчить. Кабачки нарезать пластиками. Лук нарезать полукольцами. Лук обжарить в сливочном масле до золотистого цвета. Морковь натереть на средней тёрке.

Половину кабачков выложить в жаропрочную форму и немного посолить. Мясо выложить на кабачки, на мясо - обжаренный лук. Маслом, в котором жарили лук, полить куриные грудки и смазать майонезом. Выложить оставшиеся кабачки, помидоры, нарезанные пластиками. Всё немного посолить, поперчить, немного полить майонезом. На помидоры выложить ананасы и посыпать тёртым сыром.

Запекать в разогретой до 180 градусов духовке 40-50 мин.

Запеканка из кабачков



Кабачки - 1 кг, лук репчатый - 3 шт., сыр плавленый - 500 г, масло растительное - 50 г, специи, соль (по вкусу), яйца - 5 шт.

Нарезать кружочками кабачки и лук. Добавить специи, посолить и аккуратно перемешать. Нарезать плавленый сыр пластиками и перемешать с кабачками. Добавить растительное масло и поставить на медленный огонь, постоянно перемешивая, до тех пор, пока сыр полностью расплавится. Форму, в которой будем запекать, смазать маслом. Взбить яйца и соединить их с остальной массой, перемешать и выложить в форму. Поставить в разогретую духовку и выпекать до готовности при температуре 180-190 градусов. Время выпекания будет зависеть от глубины формы.

Рисово-творожные шарики



100 г варёного круглого риса, 200 г творога, 1/2 банки сгущённого молока, 100 г миндальных хлопьев, 1 ч.л. ванильного сахара.

Размять вилкой творог и добавить сваренный и охлаждённый рис. Перемешать. Добавить такое количество сгущённого молока, чтобы из массы можно было слепить крепкие шарики, затем добавить ванильный сахар и тщательно перемешать. Сформировать небольшие шарики, предварительно смочив руки водой. Обвалять каждый шарик в миндальных хлопьях и поставить в холодильник на час. Подавать с чаем или кофе.