СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ 3

1. ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ 6

1.1. Традиции и обычаи праздника Рождества 6

1.2. Ассортимент блюд на рождественский стол и их характеристика 11

1.3. Особенности приготовления блюд на рождественский стол 13

2. ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ 24

2.1. Составление меню, технологических карт 24

2.2. Составление схем и алгоритмов на рождественский стол 26

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 33

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ 37

ВВЕДЕНИЕ

Рождественский стол отличался обилием закусок. Главное блюда рождественского стола - гусь с яблоками. Сегодняшняя трапеза немыслима также без сладкого: пирогов, калачей, булочек. А радивые хозяйки выпекали торт - в виде часов со стрелками, приближающимися к полуночи.

На праздничном русском столе были блины, заливное, рыба, студень, молочный поросенок с кашей, жаркое, колядки, медовые пряники, взвары - по возможностям семьи.

У христиан всего мира светлый праздник Рождества Христова имеет теплый, трогательный характер, и является красивым семейным праздником, пронизанным атмосферой всеобщего согласия и любви.

В этот день в доме царит мир, дружба, покой и радость. С праздничным настроением люди встречают светлый праздник Рождества Христова. Как правило, за Рождественским столом собирается вся семья. В Рождественский сочельник (на Украине называется Свят вечер) садились за стол после появления на небе первой звезды. Этот обычай связан с Вифлеемской звездой, воссиявшей над пещерой, в которой родился Спаситель мира, Иисус Христос. В честь Вифлеемской звезды верхушку новогодней елки стали украшать звездой после того, когда обычай праздновать Новый год с елками пришел в Россию из Германии при Петре I.

Согласно старинному обычаю, стол посыпался сеном в память о вертепе и яслях, а затем уже покрывался белоснежной скатертью. В России в центре стола ставилось блюдо с сочивом. Традиционно сочиво приготовлялось из 1 стакана зерен пшеницы, 100 грамм мака, 100 грамм ядер грецких орехов и 2 столовых ложек меда с добавлением сахара по вкусу. Обычно очищенные зерна варили на воде и делали рассыпчатую постную жидкую кашу, к которой добавляли ядра грецкого ореха и мед. Сочиво также делали из риса с изюмом и медом.

На Украине в состав блюд праздничного Рождественского стола в сочельник обязательно входят кутья и взвар. Кутья это главное традиционное блюдо сочельника. О ней впервые упоминается в начале XII века в летописи "Повесть временных лет". В старину кутью готовили чаще из пшеницы, реже из ячменя. Зерна толкли в ступке, но так чтобы не раздробить их, а только содрать с них шелуху. В более позднее время кутью стали делать из риса. Первоначально кутью готовили с медом или сытой (разведенным медом). В поздние времена в кутью стали добавлять маковое молоко (запаренный и растертый мак), изюм, а также измельченные орехи и сахарный сироп.

Продукты, из которых готовилась кутья, имеют символическое значение. Зерно является символом воскресшей жизни. Мед считается символом здоровья и благополучного быта (сладкой жизни). А мак символизирует достаток в семье. Считают, что чем богаче (то есть вкуснее и сытнее) кутья, тем лучше будет урожай и выше достаток в семье. Исходя из этих соображений на Украине в канун Рождества (в Свят вечер) кутью называли богатой и делали её очень вкусной. В России ужин в сочельник был более скромным. На Украине именно с кутьи и начинали трапезу в Свят вечер. Обязательно присутствовал на Рождественской трапезе взвар, который приготовляли из сушеных ягод и фруктов, сваренных в воде и подслащенных медом или сахаром. 7 января к праздничному Рождественскому столу подавались блины, рыбные блюда, заливное, студень из свиных и говяжьих ножек, свиная домашняя колбаса, жаркое, колядки, медовые пряники, ломанцы с маком и медом, торт, кекс Рождественский, пряники, коврижки, печенье, пирожные. Напитки подавались согласно вкусам и достатку.

В Свят вечер молодежь собиралась в группы, наряжалась в маски и костюмы и ходила по домам колядовать. Колядующие носили с собой изображение Вифлеемской звезды и макетик вертепа (пещеры), где родился Иисус Христос, и пели колядки. Колядки представляли собой праздничные песни, приговорки с пожеланием счастья и благополучия семьям, а также молитвенные песнопения, в которых прославлялся Иисус Христос. Колядующих принято одаривать не только деньгами, но чаще всего вкусной снедью типа коржей со сладкой начинкой, конфетами, печеньем, пирожными и пряниками. В день Рождества 7 января снималось ограничение на скоромную пищу и Рождественский стол состоял из вкусных и праздничных блюд.

На Рождество устраивают праздничный стол, на котором должно быть непременно 12 блюд. 12 - вообще число священное, именно 12 дней тянутся святки, святые дни, освященные великими событиями Рождества Христова.

Во время святок мясо, по правилам православной церкви, можно есть каждый день. 18 января - Крещенский сочельник, день постный.

Начиная с 19 января - праздника Крещения Господа - мясо дозволяется есть в любой день недели, кроме среды и пятницы, ибо Спаситель претерпел особые мучения - в среду был предан на мучения, а в пятницу - распят на кресте.

На праздник готовили сочиво, кутью, блины, студень, заливную рыбу, окорок, буженину, бараний бок с кашей, домашнюю колбасу, жареного поросенка, поросенка, фаршированного гречневой кашей, гуся или утку с антоновскими яблоками, утку с капустой, пироги и пряники.

В "Домострое" есть следующие указания касательно еды в праздничные дни: "В Великий мясоед после Рождества Христова к столу подают: лебедей да потрох лебяжий, жареных гусей, тетеревов, куропаток, рябчиков, поросят на вертеле, баранину заливную, баранину запеченную, поросят заливных, поросячий потрох, бульоны куриные, солонину с чесноком и с пряностями, лосину ... кур с вертелов, гусиные потроха, говядину вяленую да свинину, ветчину, колбасы, желудки, гусей вяленых, вяленых кур".

При взгляде на праздничный рождественский стол поражает обилие мясных блюд, и в этом нет ничего случайного - именно к Рождеству Христову приурачивали убой скота.

# ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

## 1.1. Традиции и обычаи праздника Рождества

До наших дней сохранилась традиция готовить на Рождество специальные обрядовые блюда, играющие символические роли. Кутья, сваренная из хлебных зерен, олицетворяла непрерывность жизни, была залогом семейного благополучия (зерен в ней было много), а также обозначала связь поколений в семье.

Подтверждением может служить широко распространенный у белорусов и украинцев обычай "бабиной каши". Дети перед Рождеством носили "бабе", т. е. своей повивальной бабке, ужин, который состоял из кутьи, 2-3 пирожков или калачей, в зависимости от достатка. "Баба" в свою очередь угощала их покупными лакомствами (пряниками, бубликами, конфетами) и одаривала гостинцами или деньгами.

В некоторых районах, кроме денег, в миску из-под кутьи насыпала зерно или горох, давала орехи, иногда "баба" приглашала детей к столу, угощала их кутьей и пирожками. С собою также давала деньги, взамен принесенной насыпала в горшок своей кутьи с медом и клала несколько пирожков.

Обрядовым блюдом в предрождественский вечер был и специально выпекаемый хлеб. Предназначался он для отведывания и угощения родных, близких: кумовей, крестных родителей, бабок и других. Для таких случаев в каждой семье выпекали изделия из теста: кныши, калачи, паляницы, нередко объединенные одним названием - "пироги".

Кныши выпекали из пшеничной или ржаной муки. Из готового кислого теста лепили круглую паляничку и, обмакнув в растительное масло ложку, надрезали по всему краю. Потом эти "лепестки" загибали к середине и прижимали ложкой. Кныши иногда начиняли луком, жаренным в постном масле, а в скоромные дни салом.

Калачи готовили двумя способами, подобно свадебным. Подношение ритуальной кутьи и паляниц крестным родителям и повивальной бабке многие исследователи связывают с жертвами душам умерших.

Кутью и пироги, а также взвар и рыбу в мисках и горшочках завязывали в платок, ставили на санки, и дети отвозили ужин крещеным, "бабе", даже родным дядьям и теткам.

Существовал обычай одаривания детей, которые носили ужин, пряниками, которые специально выпекались за три недели до Рождества. В России даже существовал обычай выпекания таких пряников в качестве обрядовой выпечки. На Украине же пряники не имели обрядового значения.

Примером обрядового хлеба на рождественский праздник может служить так называемый "крачун", выпекавшийся в некоторых районах Украины. Выставление крачуна на стол происходило с неменьшей торжественностью, нежели выставление на покуть горшочка с кутьей. Пол в доме должен был быть выстелен соломой, по которой шел хозяин, что нес хлеб. Подобный рождественский хлеб выпекали и словаки - "крачун", "пасха". Полагают, что слово "крачун" ("корочун") имеет одинаковый корень со словом "черт", олицетворение злых сил, духа зимы и смерти.

Этот факт подтверждает определенную связь зимних праздников, кроме рождественских, с культом умерших. В Польше известен праздничный хлеб продолговатой формы с похожим названием - "струха". Символическое значение этого обрядового хлеба, как и кутьи, в основном сводилось к олицетворению семейного благополучия.

На ужин готовили и другие постные блюда, обязательными считались пироги и постный борщ. Пироги пекли или жарили преимущественно с маком, с вареными или толчеными сушеными сливами, фасолью, горохом, калиновыми ягодами, с гречневой кашей, толченым картофелем, капустой и кашей. Пироги должны были олицетворять будущее богатство и хороший урожай.

Наличие пирогов и борща (основных хлебных и овощных блюд) было для хлебороба и необходимым, и символичным. Верили, что если стол в этот вечер ломится от пищи, то и урожай будет богатым.

Другие блюда, что готовились на "святой вечер", не имели специального ритуального значения. Среди них самыми распространенными были жареная свежая рыба, сельдь сырая, а также жареная, предварительно вымоченная в воде, зразы из рыбы и также из сельди. На Украине, естественно, готовили вареники, которые начиняли маком, гречкой, капустой, картофелем, фасолью, сливами.

Варили также постный свекольный борщ (квас), подколоченный мукой или закваской с грибами или растительным маслом, крупник, овсяный кисель, взвар из сушеных груш, яблок, слив, пекли блины или оладьи, лазанки с тертым маком.

В день Рождества, на следующее утро, позволялась скоромная еда, и потому она была более разнообразной. Семья в полном составе садилась за праздничный стол и сначала съедались все холодные остатки вчерашнего ужина. Потом подавали горячую жареную колбасу домашнего приготовления (обычно перед Рождеством кололи кабана), соленые огурцы и квашеную капусту.

Не обходилось без традиционного борща, который местами заменяли щи (капустняк). Традиционной была и сваренная на молоке или мясном бульоне локшина (лапша). Более зажиточные пекли калачи, кныши, "орешки" или "вергуны". "Вергуны" выпекали из тонко раскатанного пресного теста, нарезанного на тонкие ленты и жаренного в растительном масле (аналогично русскому хворосту).

Детям в этот день давали конфеты, маковники, яблоки и другие лакомства. В центральной и южной России был распространен обычай выпекать фигурки домашних животных - чаще всего коров, бычков, овец, птицы. У русских "коровки" в основном выпекались для одаривания колядников. Подобный обычай существовал и у поляков, чехов.

На Рождество также пекли ржаные пироги-колядники, которыми обычно одаривали колядников. Колядки, или калитки, - это маленькие выпечные изделия из ржаного пресного теста с различными начинками, наливками, намазками или припеками.

Название их происходит от Коляд - древнего языческого праздника, слившегося позднее с Рождеством.

Колядки - это и рождественские песни, распеваемые колядниками, и угощение, которое выпекали к этому дню, дабы их одаривать.

Как слова живой разговорной речи при общении переходят из одного языка в другой, так и национальная самобытная кухня или отдельные ее блюда проникают в кухни других народов, а особенно понравившиеся и полюбившиеся приживаются.

Так произошло и с колядками. Это великолепное оригинальное изделие очень простое в исполнении. Возможно именно поэтому оно получило у многих народов искреннее признание, стало как бы частью их национальной культуры, вошло в жизнь, сказки, песни, пословицы и поговорки. Но в некоторых странах меняются названия блюд, В Карелии и Финляндии, в частности, колядки стали называться калитками.

Карельские женщины говорят: "Kalittoa - kuzzy kaheksoa", что буквально означает: "Калитка просит восьмерки". Это надо понимать так: чтобы испечь калитки, необходимы восемь компонентов - мука, вода, простокваша, соль, молоко, масло, сметана и начинка.

Калитки в Карелии и Финляндии настолько популярны, что подаются к кофе за завтраком, к бульону или супу за обедом, к легкому вечернему салату за ужином и, наконец, как закуска, в зависимости от используемых начинок. Форма калиток и их наполнители так разнообразны, что практически не поддаются описанию.

Колядки, как правило, выпекали из пресного ржаного теста, что подтверждает их древнее происхождение. И поныне в Новгородской области сохранился рецепт кушанья древних поморов - преснушек. Их изготавливали из ржаной муки и воды и наполняли всем, что дарила окружающая природа: грибами, черникой, земляникой, голубикой, малиной. Общее у этих изделий - способ приготовления: сформовать из теста круглую или овальную лепешку, положить на нее начинку, защипить края. Ржаное тесто необыкновенно податливое, оно принимает и сохраняет любую приданную ему форму, поэтому края изделия можно защипывать и загибать в виде трех-, четырех-, пяти-, шести-, семиугольников.

Тесто для колядок может быть приготовлено из одной ржаной муки или из смеси ржаной и пшеничной муки в равных соотношениях (1:1) по такой рецептуре: 2 тонких стакана муки, тонкий стакан жидкости (вода, молоко, простокваша, сметана в любых соотношениях), соль на кончике ножа. В преснушки соль не добавляется.

Замешанное тесто должно "отдохнуть" минут 20-30, прикрытое салфеткой, чтобы не обветрилось. Раскатать тесто в жгут, нарезать на равные кусочки, закатать шарики, раскатать из них тонкие лепешки, придать им круглую или овальную форму. Положить разнообразные начинки и поразному защипить или загнуть края.

Вместо пшена можно использовать пшеничку, перловку или гречку. Пшено промыть в семи водах, поместить в глиняный горшок, залить молоком или водой, добавить масло, соль и сварить рассыпчатую кашу.

Колядки (калитки) выпекать при температуре 200-220 градусов до готовности. Испеченные горячие колядки смазать растопленным маслом или маслом со сметаной, тогда корочка будет мягкой и вкусной.

 Колядки (калитки, преснушки) ели в праздничные и постные дни. Колядки с кашами, картофелем, грибами подают к супам, кислым щам, грибному, мясному бульону, а с нежными начинками - ягодами, творогом - к чаю, молоку, кофе.

В ночь с 6 на 7 января Русская Православная церковь отмечает светлый праздник Рождества Христова. Больше месяца перед праздником длится Рождественский пост. Его не считают особенно строгим, но, тем не менее, разговение после поста на Рождество издавна обставлялось у нас с большой торжественностью.

К рождественскому сочельнику хозяйки готовились загодя. Главная рождественская еда заключалась в кутье, которую варили из пшеницы с медом и взвара, приготовленного из сухофруктов — чернослива, груши, яблок.

Название предпраздничного вечера — рождественский сочельник, тоже тесно связано с едой. Трапеза начиналась с сочива (это второе название кутьи). Еда эта бывает самой различной, и принято есть её не только на праздниках. Так, постная кутья (коливо) подавалась на стол во время поминок. Теперь её едят почему-то непосредственно на кладбище.

Классическая кутья для праздника готовилась всегда из сока миндального, макового с медом и каши из красной пшеницы или ячменя. Позднее кашу стали готовить изо ржи, гречихи, гороха. Теперь её готовят почти исключительно из риса и изюма.

В сочельник принято было устраивать семейный ужин, ведь Рождество сугубо семейный праздник. Стол накрывали все вместе. В деревнях, да и в городах покрывали стол не только белой крахмальной скатертью, но также соломой, в память о тех яслях, в которых пребывал родившийся младенец Христос.

В центре стола ставились не традиционные у нас теперь бутылки, а ритуальные кушанья. К ним добавлялись блины, рыбные блюда, заливное. Обязательной гостьей на рождественском столе была свинина.

Молочного поросенка начиняли кашей, как правило, гречневой. Свиная голова подавалась с хреном, её вообще не полагалось убирать со стола в продолжение всех святок, то есть до Крещения.

 Свиные и говяжьи ножки шли на студень. В большом почете была домашняя свиная колбаса, а также жаркое.

## 1.2. Ассортимент блюд на рождественский стол и их характеристика

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).

Рождественский стол отличался обилием закусок. Главное блюда рождественского стола - гусь с яблоками. Сегодняшняя трапеза немыслима также без сладкого: пирогов, калачей, булочек. А радивые хозяйки выпекали торт - в виде часов со стрелками, приближающимися к полуночи.

На праздничном русском столе были блины, заливное, рыба, студень, молочный поросенок с кашей, жаркое, колядки, медовые пряники, взвары - по возможностям семьи.

Для сочива используется подготовленное зерно пшеницы — сначала его толкут в деревянной ступе деревянным пестиком, периодически подливая чуть-чуть теплой воды, чтобы полностью освободить зерна от оболочки. Затем ядро отделяют от плевела, отсеивая, просеивая и промывая, а затем из чистых зерен варят на воде обычную рассыпчатую постную жидкую кашу, охлаждают, подслащивают по вкусу. Для подслащивания лучше использовать только мед, но часть его в целях экономии можно заменить и сахаром.

Отдельно, в специальной посуде, растирают мак до получения макового молочка, добавляют мед, перемешивают до однородной массы и добавляют к каше. Если каша густая, ее надо разбавить охлажденной кипяченой водой. В последнюю очередь добавляют ядра грецких орехов.

Сочиво можно приготовить и из риса. Соотношение компонентов сохраняется. Иногда добавляют изюм, но это не обязательно. Само собой разумеется, что изюм должен быть тщательно промыт, отварен'до мягкости. Готовое блюдо должно быть сочным, рисовые зерна должны сохранять целостность, то есть быть "крупинка от крупинки".

Расстегаи отличаются от обычных пирогов главным образом формой - они круглые, с открытой серединой. Выпекают и маленькие расстегаи - как круглые, так и в форме лодочки с открытой серединой. Для начинки используют мясо и яйцо, грибы и рис, рыбу и брынзу. Подают расстегаи как на закуску, так и к мясному, грибному бульону или ухе.

Птица не спешит появляться на рождественском столе. Глубокой ночью в сочельник народ приходит с праздничной службы и, увидев в небе первую звезду, следует к столу яств. Яства полагаются холодные (логично: хозяйка-то в церкви). Раньше столы в сочельник засыпали сеном, чтобы люди не забывали о том, в каких условиях праздновалось самое первое Рождество. На сено выставлялись домашние колбасы, холодное жаркое и молочные поросята. Черед птицы наступал в рождественский обед.

Домашних гусей забивают обычно в возрасте 6–8 месяцев, когда они весят от 3 до 6 килограммов. При этом надо учитывать, что гусиные кости гораздо тяжелее утиных или куриных – если вы готовите для гостей, то рассчитывайте не меньше чем по 600 граммов сырой птицы на порцию.

Покупая гуся, выбирайте тушку поменьше, с максимально светлой кожей – он самый молодой. В гусе масса жира, поэтому его готовят дольше, чем остальную птицу (кроме индейки), и при более высокой температуре – 180–190?С. Лучше всего – целиком в духовке. Поливать, однако, придется. Рекомендуем смесь красного вина, черносливового отвара и апельсинового сока. Последние пару раз можно поливать коньяком. Гусь готов, когда из проколотой в самом толстом месте ножки вытекает прозрачный сок. Обычно требуется 15 минут на каждые полкилограмма.

##

## 1.3. Особенности приготовления блюд на рождественский стол

Любая хозяйка желает знать, что готовить на Рождество. В смысле, что говорит об этом традиция. Так как католическое Рождество уже прошло, поговорим о православном. Как в первом, так и во втором случаи сочельник — это, прежде всего, семейный ужин. Всей семьей накрывают на стол. А на столе должна быть солома, а на соломе — скатерть. Или сено, в память о вертепе и яслях. В центре ставится сочиво. Затем другие двенадцать блюд: блины, рыба, заливное, студень, молочный поросенок, свиная голова с хреном, домашняя колбаса, жаркое, колядки, медовые пряники, ломанцы с маком и медом, взвар. К этому набору прилагались ещё и напитки, что уже зависело сугубо от вкуса и возможностей хозяина.

В дни сочельников — Рождественского и Крещенского — принято есть сочиво (отсюда и само название этого вечера).

Есть сочиво, как считается, принято в подражании посту Даниила и трех отроков, воспоминаемых перед самим праздником Рождества Христова, которые питались от семян земных, чтобы не оскверняться от языческой трапезы.

По законам православной церкви в Рождественский и Крещенский сочельники трапеза предписана всего один раз — после Божественной Литургии. На трапезе правилами церкви постановлено вкушать пищу «с елеем. Сыра же и подобных ему, и рыб, и никакоже дерзнем ясти», то есть, можно есть постную пищу с маслом, но не сыр и рыбу. Главными блюдами на столе в сочельники бывают сочиво и кутья.

Готовятся они следующим образом:

Сочиво

1,5 стаканов зерен пшеницы 150 г мака

150 г очищенных грецких орехов

5 столовых ложек меда

Очистить зерна пшеницы, отделить от них оболочку и сварить на воде из них жидкую кашу. Подсластить по вкусу.

Растереть в ступке мак, тщательно перемешать маковую кашицу с медом и добавить в охлажденную кашу.

Кутья

250 грамм риса

100 грамм изюма

100 грамм меда

Рис перебрать и промыть, залить 1 ½ стаканами кипятка, и варить в кастрюльке с плотно закрытой крышкой 3 минуты на сильном огне, б минут — на среднем и 3 — на слабом. Затем ещё минут 15 не открывать крышку, чтобы дать рису развариться.

Добавить в кашу уже сваренный изюм и подсластить медом.

Коливо (кутья)

250 грамм зерен пшеницы

150 грамм изюма

150 грамм инжира

100 грамм меда

В сваренные на воде очищенные от оболочки зерна пшеницы добавить сваренные отдельно перебранные и промытые изюм и инжир, подсластить медом и все перемешать.

Взвар

От обычного компота взвар отличается более высокой концентрацией.

1 килограмм сухофруктов

300 грамм сахара

Промытые сухофрукты сложить в кастрюлю добавить сахар, залить водой на 2 — 3 сантиметра выше слоя сухофруктов, довести до кипения и под закрытой крышкой на медленном огне варить до готовности.

Подают на стол и горячим, и холодным.

Постное молоко

200 грамм любых орехов

3 стакана кипяченой воды сахар по вкусу

Истолочь орехи в ступке, постепенно добавляя воду, затем процедить через марлю и досуха отжать размельченные орехи. Добавить сахар по вкусу.

На Рождество устраивают праздничный стол, на котором должно быть непременно 12 блюд. 12 — вообще число священное, именно 12 дней тянутся святки, святые дни, освященные великими событиями Рождества Христова. Во время святок мясо, по правилам православной церкви, можно есть каждый день. 18 января — Крещенский сочельник, день постный.

Начиная с 19 января — праздника Крещения Господа — мясо дозволяется есть в любой день недели, кроме среды и пятницы, ибо Спаситель претерпел особые мучения — в среду был предан на мучения, а в пятницу — распят на кресте. На праздник готовили сочиво, кутью, блины, студень, заливную рыбу, окорок, буженину, бараний бок с кашей, домашнюю колбасу, жареного поросенка, поросенка, фаршированного гречневой кашей, гуся или утку с антоновскими яблоками, утку с капустой, пироги и пряники.

Студень

3 килограммовая булъонка (говядина)

1 свиная ножка

1 большая луковица

специи

Мясо промыть, залить холодной водой и оставить на 2–3 часа.

Слить воду, промыть мясо ещё раз, сложить в кастрюлю, залить водой и поставить на огонь.

После того как вода закипит, посолить (бульон должен быть слегка солоноватым), снять пену и оставить мясо вариться под крышкой на медленном огне 6 часов. В результате мясо должно отходить от костей, а бульон будет иметь золотистый цвет и клейкообразную консистенцию. Вытащить мясо, отделить его от костей и порезать на мелкие кусочки. На дно лотка или блюда положить мелко нарезанный чеснок и уложить на него мясо, чтобы оно не давало чесноку всплыть. Все это залить процеженным бульоном. Дать остыть, а затем поместить в холодильник. Подавать к столу с хреном или горчицей.

Заливная рыба

2 килограмма свежей рыбы

2 литра воды

2 луковицы

приправы

Рыбу почистить, отрезать голову, хвост, плавники, разрезать на куски.

Головы и хвосты положить в кастрюлю, положить пару горошинок черного перца, лавровый лист, несколько морковок, лук, залить водой, посолить и поставить варить на 30 минут, снимая время от времени пену.

Головы и хвосты вынуть из бульона, опустить в него куски рыбы и варить их на медленном огне до готовности минут 10 — 15.

Вынуть из бульона рыбу шумовкой, положить их в форму (специальный лоток).

Красиво выложить между кусками рыбы нарезанные кружки вареных яиц, звездочки вареной моркови, ломтики лимона. Процедить бульон и залить им рыбу.

Дать застыть и остынуть, а затем поставить в холодильник.

Подавать с хреном.

Бараний бок с кашей

Приготовить разваристую гречневую кашу и положить на противень между реберной и грудной частью бараньего бока.

Баранину предварительно промыть, натереть солью и нашпиговать чесноком. Поставить в горячую духовку и периодически поливать выделяющимся соком.

Жареный поросенок

Поросенка выпотрошить, опалить и на несколько часов замочить в холодной воде.

Затем вынуть из воды, высушить, натереть солью, нашпиговать чесноком и поставить жариться в горячую духовку, поливая каждые 10–15 минут выделяющимся соком.

Можно обмазать поросенка тонким слоем ржаного теста.

Вынуть поросенка из духовки, положить его на блюдо. Подавать к столу с картофелем и овощами.

Многие любят есть поросенка с хреном.

Свинина — главное блюдо праздничного рождественского стола. Русский народ дал этому обычаю свое объяснение. Вот как говорится о рождественском поросенке в книге Ивана Шмелева «Лето Господне»: «В кухне на полу рогожи, пылает печь. Теплится лампадка. На лавке в окоренке оттаивает поросенок, весь в морщинках, индюшка серебрится от морозца. И непременно загляну за печку, где плита: стоит?.. Только под Рождество бывает. Огромная, во всю плиту, — свинья! Ноги у ней подрублены, стоит на четырех култышках, рылом в кухню. Только сейчас втащили — блестит морозцем, уши не обвисли. Мне радостно и жутко: в глазах намерзло, сквозь белесоватые ресницы смотрит… Кучер говорил: „Белено их есть на Рождество, за наказание! Не давала младенцу спать, все хрюкала. Потому и называется свинья. Он хотел её погладить, а она, свинья, щетинкой Ему ручку уколола!“».

Фаршированный поросенок

Поросенка выпотрошить, вынуть и оставить для фарша почки, сердце, печень и легкие.

Поросенка на несколько часов замочить в холодной воде.

В рассыпчатую гречневую кашу добавить пропущенные через мясорубку почки, сердце и легкие, а также мелко нарубленные сваренные вкрутую яйца (чем больше, тем лучше), сливочное масло и все перемешать.

Этим фаршем начинить поросенка, зашить суровыми нитками брюшко и поставить жариться в горячую духовку, поливая каждые 10–15 минут выделяющимся соком.

Можно обмазать поросенка тонким слоем ржаного теста.

Вынуть поросенка из духовки, аккуратно вытащить нитки, положить поросенка на блюдо и украсить зеленью петрушки, укропа, сельдерея и овощами.

Гусь с яблоками

Гуся опалить, выпотрошить, отрезать голову и лапки, вымыть и дать обсохнуть. Затем натереть солью и чесноком, брюшко нафаршировать нарезанными на дольки антоновскими яблоками и брюшко зашить. Поставить в очень горячую духовку и жарить до тех пор, пока не зарумянится. Тогда огонь убавить и довести гуся до готовности, поливая выделяющимся соком.

Достать из духовки, вынуть нитки, и выложить на блюдо, украшенное антоновскими яблоками.

Утка с квашеной капустой

Утку опалить, выпотрошить, вымыть и натереть солью и чесноком, разделать на куски и обжарить на сковороде в кипящем масле до образования румяной корочки.

Выложить на противень с высокими краями или специальный лоток квашеную капусту, уложить на нее куски утки и поставить в духовку на 30 минут.

Подавать к столу горячей. В качестве гарнира используется квашеная тушеная капуста.

Блины

400 граммов муки

3 стакана молока

2 яйца

30 грамм сахара

соль

дрожжи

В подогретое (теплое) молоко добавить муки, яиц и дрожжи, перемешать и замесить тесто. Оставить на 3 — 4 часа в теплом месте, чтобы дать тесту подойти.

Выпекать на сковороде на масле.

Пироги

Дрожжевое тесто для пирогов:

1 литр молока

200 г растопленного сливочного масла

1 чайная ложка соли

100 г сахарного песка

50 г дрожжей

1 кг муки

Растворить в молоке дрожжи, всыпать половину муки и половину сахара. Поставить опару в теплое место, чтобы тесто подошло. Когда опара поднимется, добавить в нее оставшиеся муку и сахар, масло и соль. Тщательно вымесить тесто, раскатать его и лепить пирожки. Перед тем, как выпекать, смазать пирожки — чтобы они были румяные — яичным желтком.

Начинки для пирогов:

1. 1,5 килограмма зеленого лука

8 сваренных вкрутую яиц 100 грамм сливочного масла

Мелко нарезать лук и яйца, залить растопленным маслом, немного посолить и тщательно перемешать.

2. 500 грамм творога

100 грамм сливочного масла 100 грамм сахарного песка 2 яйца

Добавить в творог сырые яйца, все перемешать, затем втереть в получившуюся желтоватую массу сахар и добавить растопленное масло. Все перемешать.

3. Сырое мясо прокрутить через мясорубку, фарш обжарить.

Отдельно обжарить лук. Перемешать мясной фарш с луком и ещё раз пропустить через мясорубку.

Добавить немного мясного бульона или растопленного сливочного масла. По желанию можно добавить яйца.

4. Любые джем, конфитюр или домашнее варенье.

Русские пряники

500 грамм муки

500 грамм меда

1’/2 стакана сметаны

1 стакан молока

3 яичных желтка

пряности

немного соды

Смешать муку с пряностями — корицей, мускатным орехом. Добавить — постепенно — мед, сметану, взбитые желтки, слить молоко и хорошо вымесить тесто. Раскатать, но не тонко, и вырезать пряники желаемой формы. Уложить на смазанные маслом противни и выпечь.

По желанию можно украсить орехами, цукатами, изюмом, черносливом, вареньем.

Миндальный торт

9 яиц

200 грамм сахара

200 грамм сладких миндальных орехов

20 штук горьких миндальных орехов

Растереть 9 желтков с сахаром до получения однородной массы, добавить мелко истолченный миндаль и 9 взбитых до пены белков. Все хорошо взбить. Полученную массу выпекать в не очень горячей духовке в смазанной сливочным маслом и обсыпанной сухарями форме с высокими краями.

Пылающий пудинг

1,5 килограмм сдобных булок

750 грамм сливок

50 грамм сахара

50 грамм мелко истолченного миндаля

50 грамм сливочного масла

5 яиц

50 грамм цукатов

вишневое варенье

3 столовых ложки рома

несколько кусков сахара

Булки мелко натереть на терке и всыпать в кастрюлю, влить сливки, положить сахарный песок и миндаль и варить, непрерывно помешивая, получившуюся массу, чтобы не подгорела.

Через некоторое время, когда получится однородная масса, снять кастрюлю с плиты и немного остудить. Затем добавить растопленное сливочное масло, сбитых 2 целых яйца и 3 желтка, хорошо все перемешать, положить цукаты и вишневое варенье по вкусу.

Сбить в пену 3 оставшихся белка и осторожно ввести в тесто.

Влить получившуюся массу в смазанную маслом форму с отверстием посередине и поставить печься в теплую печь.

Выпекать час.

Когда пудинг будет готов, выложить его на блюдо, перевернув форму, украсить сладким миндалем и цукатами, а в середину, в получившееся отверстие, положить несколько кусков сахара, полить ромом и перед дверями столовой (если она у вас есть), непосредственно перед подачей, зажечь ром.

Вместо рома можно использовать хороший коньяк.

Венский пирог

400 грамм муки

400 грамм сливочного масла

400 грамм сахара

10 яиц

Сливочное масло растирать в миске в одну сторону в течение 15 минут. Добавить в него 10 желтков и растирать в ту же сторону ещё 15 минут. Затем добавить сахар и растирать ещё 30 минут, а затем положить в тесто взбитые белки. Раскатать тесто в виде двух лепешек. Уложить одну лепешку на смазанный противень, намазать вареньем или джемом и закрыть другой лепешкой.

При желании можно покрыть пирог глазурью.

Струдель

500 грамм муки

1 стакан воды

200 грамм сливочного масла

Замесить на воде тесто, добавив в него 50 грамм растопленного масла и соль по вкусу.

Хорошо выместить тесто и дать «отдохнуть» в холодном месте 20 минут. Разделить тесто на части и тонко раскатать на кухонном столе, дать снова «отдохнуть» и вновь раскатать, стремясь вытянуть концы коржа за пределы стола.

Чем тоньше раскатанное тесто, тем лучше будет сам струдель.

После того как тесто немного подсохнет, смазать его растопленным сливочным маслом. Выложить на тесто начинку — любую — и завернуть корж рулетом. Уложить на смазанный маслом противень и выпекать в не очень горячей духовке.

# ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

## 2.1. Составление меню, технологических карт

**МЕНЮ**

Картофельный салат с икрой праздничный

Индейка запеченная в масле

Начинка из бекона и клюквы

Фруктовая подливка

Сладкий пастернак с горчицей

Глазированная мармеладом морковь

Брюссельская капуста с сухарями и с травами

Картофель запеченный с шафраном

Легкий рождественский пудинг

**ЗА 2-3 НЕДЕЛИ**

Купить свежую индейку. Выбирая, не забудьте про размер своей духовки. Хранить в морозилке, очистив от потрохов (их нужно хранить отдельно)

Приготовить рождественский пудинг.

**ЗА 2 ДНЯ**

Сделать клюквенный релиш.

**КАНУН РОЖДЕСТВА**

Из потрохов сделать бульон. Охладить.

Сделать начинку для индейки. Охладить, накрыть и поставить в холодильник.

Подготовить брюссельскую капусту. Хранить в пластиковом пакете на нижней полке холодильника.

Подготовить хлебные крошки. Хранить в плотно закрывающемся контейнере.

Поджарить без масла кунжутные семечки, положить в мешок.

**РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ДЕНЬ**

(время для обеда в 2 или в 6 часов)

8:45 / 12:45 Промыть и обсушить индейку. Наполнить переднюю часть начинкой, а заднюю лимоном, луком и тд. Подсчитать время приготовления, чтобы она была готова к 13:45 / 17:45, чтобы она успела настояться перед тем, как ее разрезать.

9:25 / 13:25 Разогреть духовку до 190 гр С. Положить индейку в форму, намазать маслом и накрыть фольгой.

9:50 / 13:50 Поставить индейку в духовку (не забывайте поливать ее время от времени)

10:00 / 14:00 Очистить картошку, залить холодной водой. Подготовить морковь и положить в кастрюлю с маслом, имбирем и тд.

12:00 / 16:00 Подготовить клюквенные котлеты. Приготовить пастернак до 3 этапа.

12:30 / 16:30 Положить картофель в кастрюлю. Налить себе бокал вина.

12:45 / 16:45 Запечь картофель. Подготовить закуску, держать при комнатной температуре.

13:00 / 17:00 Снять фольгу с индейки. Подавать закуску и шампанское.

13:35 / 17:35 Обжарить котлеты. Поставить пастернак в духовку. Поставить морковь на огонь. Переложить индейку на блюдо и накрыть фольгой. Сделать подливку.

13:50 / 17:50 Отварить брюссельскую капусту, смешать хлебные крошки. Поставить готовиться пуддинг на 1 час.

14:00 / 18:00 Подавать индейку с овощами, гарнирами и подливкой.

14:50 / 18:50 Взбить сливки и положить пуддинг на тарелки. Подавать.

К индейке подходит и красное и белое вино. Попробуйте красные Montana Reserve Pinot Noir, KWV Merlot, а из белых - Riverview Chardonnay Turckheim Vin D'Alsace Tokay Pinot Gris.

##

## 2.2. Составление схем и алгоритмов на рождественский стол

**Рождественские рецепты - салат и горячее**

**Маринованная лососина с салатом**

4 порции по 220 ккал

Ок. 200 г свежей лососины, нарезанной тонкими ломтиками,

по 1/1 пучка укропа и зеленого лука, 1 маленькая луковица, 11/2 ст. ложки лимонного сока,

3 ст. ложки подсолнечного масла, соль, перец, 1 щепотка сахара, 1 ч.ложка горчицы, 4 небольших кочана зеленого салата, 1 кочан красного салата, 1 ст. ложка сметаны, 1/2 ст. ложки лимонного сока, соль, сахар, перец

Разложить ломтики лососины на тарелки. Из нарубленной зелени, нарезанной кубиками луковицы, лимонного сока, масла, соли, перца, сахара и горчицы приготовить соус и смазать им ломтики лососины. Салат вымыть. Красный салат порезать полосками. Приготовить заправку из сметаны, лимонного сока, соли, сахара и перца. Салат положить рядом с лососиной и полить заправкой. К этой закуске очень хороши тосты с маслом, смешанным с мелко нарезанным укропом.

**Баранье филе с пикантным томатным соусом, брокколи и картофельными бриошами**

4 порции по 685 ккал

Баранина: 4 бараньих филе по 125 г, 2 ст. ложки растительного масла, 5 зубчиков чеснока, 2 ч. ложки порубленного свежего тимьяна, 1 ч.ложка корицы и соль, перец, 50 г масла, 2 ст. ложки растительного масла,

2 мясистых помидора, 4 маленьких луковицы, 2 ч.ложка сахара. Брокколи: 1 кг брокколи, 1 луковица, 25 г масла, 1/2 чашки куриного бульона, соль, перец, 1-2 ст. ложки тертого сыра.

Картофельные бриоши: 500 г картофеля, соль, 1 ст.ложка масла, 2 желтка, перец, мускатный орех, 1 ч.ложка концентрированного молока

Баранина: филе смазать маринадом из масла, двух раздавленных зубчиков чеснока, 1 ч.ложки тимьяна, корицы, поставить мариноваться на 3-4 часа. Затем филе посолить и поперчить.

Маринад не выливать.

Сливочное и растительное масло разогреть в сковороде, обжарить филе до готовности. Мясо завернуть в фольгу и поставить в прогретую до 50° духовку.

Помидоры обдать кипящей водой, снять кожицу, вынуть зернышки. Мякоть помидоров крупно нарезать. Лук мелко нарезать, обжарить в оставшемся от жаркого жире до золотистого цвета.

Затем добавить к луку помидоры, сахар, маринад, 3 очищенных и нарезанных зубчика чеснока, оставшийся тимьян, на кончике ложки корицы. Соус посолить и проварить на сильном огне ок. 3 мин. Филе нарезать ломтиками и выложить на помидоры.

Брокколи: брокколи очистить, вымыть и разделить на соцветия. Лук нарезать кубиками, обжарить в масле до золотистого цвета, добавить брокколи, куриный бульон, посолить и поперчить. Тушить 8-10 мин. Брокколи посыпать тертым сыром, по желанию грубо помолотым перцем, подать к филе.

Картофельные бриоши: картофель очистить, каждую картофелину разрезать на 4 части и отварить в подсоленной воде. Воду слить.

Дать картофелю немного остыть в кастрюле, затем протереть через сито или размять деревянным пестиком. Добавить в картофельную массу масло, 1 желток, сдобрить перцем и мускатным орехом. Пюре взбивать миксером ок. 2 мин. намедленном огне.

Из картофельной массы скатать 8 больших шариков, положить их на промасленный противень и концом мешалки сделать в каж-дом шарике углубление. Затем скатать 8 шариков величиной с лесной орех и закрепить их сверху на больших шариках. Края со всех сторон скруглить ложкой. Бриоши смазать смесью желтка и молока и запекать в нагретой до 180° духовке ок. 20 мин.

**Рождественские рецепты - выпечка**

**Кофейные полумесяцы**

80 штук по 35 ккал.

Тесто: 150 г размягченного сливочного масла,

75 г сахарного песка,

2 желтка, сок и натертая цедра 1 апельсина,

1 ч.ложка растворимого кофе, 200 г. муки, 1 неполная ч. ложка разрыхлителя, 50 г очищенного, мелко натертого миндаля.

Украшение: 75 г сахарной пудры, 1-2 ст. ложки концентрированного молока, 1 ч.ложка растворимого кофе, орешки в шоколаде, 25 г. миндаля, нарезанного дольками.

Тесто

Масло взбить до кремообразной массы, постепенно подмешивать сахар и желтки. Затем добавить цедру апельсина и апельсиновый сок, растворимый кофе, смешанную с разрыхлителем и просеянную муку, миндаль и замесить тесто.

Завернуть тесто в полиэтилен и положить в холодильник на 2 часа. Затем раскатать тесто в полиэтилене до толщины 1/3 см, вырезать формочками полумесяцы и выложить их на противень. Выпекать в предварительно разогретой духовке при 180° ок. 10мин. Снять с противня и остудить.

Украшение

Просеянную сахарную пудру смешать с концентрированным молоком и небольшим количеством растворимого кофе. Полученной массой обмазать печенье и украсить миндальными дольками и орешками в шоколаде.

**Миндальные пряники**

120 штук по 30 ккал.

Тесто: 225 г апельсинового конфитюра, 100 г меда, 100 г сахарного песка, 1 ч. ложка корицы, по 1/2 ч. ложки кардамона и кориандра, 2 яйца, 200 г муки, 3 неполные ч. ложки разрыхлителя, 200 г молотого миндаля.

Украшение: ок. 110 г абрикосового конфитюра, 25 г апельсиновых цукатов

Тесто

Апельсиновый конфитюр, мед, сахар, корицу, кардамон и кориандр подогреть, помешивая, на водяной бане, пока масса не станет жидкой.

Затем массу немного остудить и добавить яйца, просеянную вместе с разрыхлителем муку и миндаль.

Выложить тесто на пря-моугольный противень и выпекать в предварительно разогретой до 120° духовке ок. 1 часа.

Остывшую коврижку вынуть из формы, снять бумагу, накрыть кухонным полотенцем и оставить на два дня. Затем нарезать коврижку на полоски.

Украшение

Абрикосовый конфитюр подогреть и протереть через сито. Полученную массу намазать на каждый кусок и украсить нарезанными цукатами.

**Сердечки из марципана**

50 штук по 55 ккал.

Тесто: 100 г размягченного сливочного масла, 75 г сахарного песка, 159 г марципановой массы (80 г миндаля, 60 г сахарной пудры, 1/2 белка, 1 ч. ложка ликера), 150 г муки, 1/2 неполной ч.ложки разрыхлителя, 1 ч.ложка молотого имбиря.)

Украшение: ок. 110 г абрикосового конфитюра, 75 г сахарной пу-дры, 1-2 ст. ложки концентрированного молока, красный пищевой краситель

Тесто

Растереть масло с сахаром. Приготовить марципановую массу. Для этого накануне приготовления обдать кипятком миндаль, просушить, пропустить через мясорубку с частой решеткой, соединить с сахарной пудрой, белком и ликером, тщательно вымесить.

Поставить на 24 часа в прохладное место. Марципановую массу соединить с маслом и сахаром. Помешивая, добавить смешанную с разрыхлителем просеянную муку и замесить тесто. Тесто завернуть в полиэтилен и положить на 2 часа в холодильник.

Тесто раскатать в полиэтилене до толщины в 1/2 см и вырезать формочками сердечки, выложить их на противень и выпекать в разогретой до 180° духовке 8-10 мин. Дать печенью остыть.

Украшение

Обмазать печенье подогретым абрикосовым конфитюром. Просеянную сахарную пудру смешать с концентрированным молоком, окрасить половину глазури в розовый цвет. Половину сердечек обмазать некрашеной глазурью, другую - розовой. На еще влажную глазурь нанести глазурь другого цвета и, взяв зубочистку, сделать узор.

**Хрустящие звездочки**

Всего 4300ккал.

Тесто: 159 г муки, 150 г молотого миндаля, 100 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 желток, 290 г охлажденного масла, мука для раскатывания теста.

Тесто

Просеянную муку смешать с миндалем и высыпать на доску. В середине сделать углубление. Добавить туда сахар, ванильный сахар и желток. Масло нарезать хлопьями и распредлить вокруг муки. Все быстро порубить ножом, движениями снаружи вовнутрь, затем тща-тельно вымесить холодными руками тесто. Из теста скатать шар и, завернув в полиэтилен, положить на 30 мин. в холодильник.

Разделочную доску посыпать мукой и тонко раскатать тесто, вырезать большие и маленькие звездочки (3-4 см в диаметре). Положить звездочки на смазанный маслом или маргарином противень и выпекать в разогретой до 175° духовке ок. 10 мин. Снять с противня и остудить. Глазируйте и украсьте печенье, как вам подскажет фантазия.

**Рецепты русских традиционных рождественских напитков**

В старину на Руси к Рождеству готовили специальные праздничные напитки: жженку, сбитень, мед, грог и чай с водкой.

Для сбитня понадобятся 3 литра воды, 1 килограмм меда, 40 граммов хмеля и пряности. Воду вскипятить и растворить в кипятке мед. Оставить напиток на сутки. Затем, непрерывно помешивая и снимая пену, прокипятить на слабом огне в течение 2 часов.

За 15 минут до окончания кипячения добавить в мед хмель и пряности — кардамон, корицу, мяту, мускат по вкусу.

Налить смесь в бочонок или банку на ¾ посуды, добавить ½ стакана разведенных дрожжей, закрыть бочонок или банку и оставить в холодном месте на 2 недели. Затем процедить сбитень и разлить в бутылки. Хранить в холодильнике.

Русский мед готовят так: на 4 литра воды берут 0,75 килограмма меда и 1 столовую ложку хмеля и кардамон. Мед положить в эмалированную кастрюлю, залить кипятком и оставить на сутки.

Затем напиток прокипятить в течение часа, добавить хмель и прокипятить с небольшими перерывами ещё 5 раз. Остудить, добавить кардамон, залить в бочонок или банку, закрыть и оставить бродить на 2 — 3 недели. Затем процедить, разлить по бутылкам и поставить в холодильник.

Чтобы приготовить русский чай по старинному рецепту, нужно хорошо перемешать и довести до кипения крепкий чай, мед и водку. Чая должно быть в три раза больше, чем меда и водки.

Для грога нужны 1 стакан крепкого сладкого чая, 1 столовая ложка коньяка и 1 столовая ложка рома. Все ингредиенты хорошо перемешать и довести до кипения.

Александр Сергеевич Пушкин на Рождество любил выпить жженки. Приготовить её можно и сейчас. Для этого нужно 2 бутылки шампанского, 1 бутылка рома, 1 бутылка белого вина, 800 грамм сахара и 1 большой ананас.

В серебряную или медную кастрюлю вливают все напитки, кладут сахар, порезанный ананас и кипятят на плите.

Потом переливают это в фарфоровую или хрустальную крюшонницу. Потом стоит положить на её края крестообразно две серебряные вилки, на них уложить кусок сахара, полить его ромом, зажечь и подливать ром, чтобы сахар воспламенился и растаял. Брать серебряной суповой ложкой жженку, поливая сахар, чтобы огонь не затухал, и прибавлять свежего рома, а между тем готовую жженку разливать по чашкам.

**Фрукты и орехи в коньяке**

250 г сушеного инжира, 125 г сушеных фиников без косточки, 125 г грецких орехов, корица на кончике ложки, 1 пакетик ванилина, 4 зерна кардамона, цедра ½ лимона, 50 г сахарного песка, ок. 0,7 л коньяка

Инжир, финики, орехи, пряности, цедру лимона и сахар положить в подходящую стеклянную бутыль и залить коньяком. Закрыть крышкой и выдержать в темном месте ок. 3 недель. Идея для подарка: налейте коньяк с фруктами в красивый стеклянный сосуд и подарите его вместе с подходящими рюмками.

**Апельсиновый ликер с джином**

2 апельсина, 1 лимон, 1 зерно аниса, 8 ягод можжевельника, 1 кусочек сушеного имбиря, 250 г сахарного песка, 0,7л джина

Апельсины и лимоны обдать кипятком и тонко срезать цедру. Цедру вместе с пряностями и сахаром положить в красивую бутыль или графин и залить джином. Поставить ликер настаиваться на 2 недели в светлое место.

**Глинтвейн рождественский**

1 бутылка красного вина, 2–3 столовые ложки мадеры (при желании), ½ чашки (или по вкусу) нерафинированного сахара, 1/3 чашки изюма, 1–2 коричные палочки, 5–6 целых гвоздик, апельсиновая цедра, ¼ чашки стружек ошпаренного миндаля, ¼ чашки водки для крепости (при желании)

Соедините в большой кастрюле все составные части кроме водки. Грейте медленно, пока напиток не начнет выделять пар. Нужно иногда помешивать и проверять вкус. Не доводите до кипения. Просто держите теплым. Перед подачей можно при желании добавить водку.

# ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Праздник Рождества Христова пришел на Руcь вместе с христианством и стал одним из двух основных христианских праздников.

Отмечался он 25 декабря (7 января по новому стилю). Датой рождения Христа определен день 25 декабря у католиков и протестантов и 7 января у православных.

Разные числа объясняются тем, что в 1582 году папой римским Григорием был введен новый календарь, получивший название "григорианский", вместо юлианского.

Григорианский календарь подучил определение как новый стиль, а юлианский - как старый. Православие не приняло нового календаря (нового стиля) и по сегодняшний день пользуется юлианским (старый стиль).

Различие между новым и старым стилем каждые сто лет увеличивается на 1 день и в XX в. составляет 13 суток. Рождество ежегодно отмечается в одни и те же числа. Как и все религиозные праздники, оно сопровождается только ему присущими традициями, обрядами, в том числе и кулинарными.

В Православной Церкви Рождество Христово считается вторым праздником после Пасхи. Дни Рождества Христова у каждого народа носят свое название. В Англии - кэролы, в Германии - святые вечера, на Украине и в Беларуси - коляды, в России - святки.

Заканчивалась рождественская ночь, начинался основной праздник Рождества Христова - праздник мира, душевного спокойствия, отдыха. Это один их самых светлых христианских праздников, который всем христианским миром отмечается с особым благоговением.

Божественный Младенец родился в Вифлееме, куда Пресвятая Дева Мария и ее муж Иосиф отправились из Назарета на перепись населения, объявленную римским императором Августом. Дома, постоялые дворы и гостиницы в Вифлееме были переполнены народом, явившимся на перепись, и Марии с Иосифом нашлось укрытие только в пещере-вертепе, куда пастухи в непогоду загоняди стада.

Там и появился на свет Спаситель мира и, спеленутый, положен был в ясли на солому.

Что касается кулинарной стороны, то на этот праздник готовилось большое количество мясных изделий: гусь, колбаса, различные рулеты, заливные блюда. У католиков традиционным блюдом был бигос - тушеная капуста (его готовили заранее). На стол ставили водку, настойки, наливки, вино. В эти дни ходили в гости и приглашали к себе.

Необходимо отметить, что в праздниках и обычаях календарного цикла особенно тесно переплелись древние дохристианские элементы с церковными. Три кульминационных зимних праздника (Рождество, Новый год, Крещение) совпадают с зимним солнцестоянием и вмещают в себя много древних, чисто народных традиций, связанных с прославлением силы солнца и его благодатного влияния на землю.

На первый взгляд может показаться, что подготовиться к Рождеству не под силу. Конечно, если все делать в последние дни, то это так. Но ведь к празднику готовились заранее, во многих мероприятиях участвовала вся семья (уборка квартиры, украшение елки, заготовка продуктов и т. д.).

У финансовой стороны тоже своя специфика. Некоторые блюда готовились только один раз в году и только к Рождеству (кутья, пряники, медовики, изделия с маком, медом). Орехи, изюм, цукаты покупались заблаговременно. Подарки готовились постепенно. Поэтому все относительно, а радость от праздника несоизмерима с финансовыми издержками.

13 блюд для кутьи на первый взгляд покажется много. Но посмотрите, пожалуйста, на указанный перечень их и убедитесь сами, что все вполне доступно. Подавались сельдь, рыба, салат, красный борщ, грибной или рыбный суп, ушки или пирожки с грибами, сочни, кутья или другое блюдо с маком (например, лазанки), рулет с маком или маковый торт, пряники, медовики, клюквенный кисель, компот из сухофруктов, яблоки, орехи, хлеб.

Все это разнообразие блюд дополнялось домашней выпечкой, которую запивали взваром. Ломанцы с маком и медом, медовые пряники были обязательной составной частью праздничного стола. Знаменитые колядки готовили исключительно из пресного ржаного теста, откуда второе их название — преснушки. В тесто добавляли всевозможную начинку, какая только находилась в доме — грибы, черника, голубика, малина. Тесту придавали самые разнообразные формы — даже шестиконечной звезды. Кстати, тесто могло быть не только из ржаной муки, но и из смеси её с пшеничной в пропорциях один к одному.

Особое место на столе занимали пряники. Не только славяне любили этот нехитрый продукт из меда и муки. Археологи обнаружили пряники при вскрытии гробниц египетских фараонов — всем и во все времена хотелось сладенького. Пряники имели и символический смысл. Так, подаренный пряник в виде сердца всегда означал объяснение в любви. На свадьбу молодые получали пряник в виде колыбельки. Мальчикам на праздник дарили пряник в виде коня или петуха.

Праздник Рождества длится не один день, а все святки. Второй день праздника во времена очень древние посвящен был поминкам по умершим. Ходили на погост и относили туда часть праздничного угощения. Во времена более поздние традиция эта изменилась, навещать стали дома родственников, где был новорожденный младенец, родившийся в продолжение года, следовавшего за прежним Рождеством. Этот обычай назывался «бабьей кашей». В дом приносили подарки — бабью кутью или кашу, а также бабьи пироги. Бабкину кутью готовили «богатой» или жирной — не постной.

Канун Рождества получил название "сочельник", или "сочевник", и слово это происходит от ритуальной пищи, вкушаемой в этот день, - сочива (или полива). Сочиво - каша из красной пшеницы или ячменя, ржи, гречихи, гороха, чечевицы, смешанная с медом и с миндальным и маковым соком; то есть это кутья - ритуальное поминальное блюдо.

Ритуальным было и число блюд - 12 (по числу апостолов). Стол готовился обильный: блины, рыбные блюда, заливное, студень из свиных и говяжьих ножек, молочный поросенок с начинкой из каши, свиная голова с хреном, свиная колбаса домашняя, жаркое. медовые пряники и, конечно, жареный гусь. Пищу в сочельник нельзя было принимать до первой звезды, в память о Вифлеемской звезде, возвестившей волхвам и Рождестве Спасителя.

А с наступлением сумерок, когда загоралась первая звезда, садились за стол и делились облатками, желая друг другу всего доброго и светлого. Рождество - праздник, когда вся семья вместе собирается за общим столом.

Праздник Рождества - особенный праздник, который одинаково радует и детей, и взрослых. К этому торжественному и радостному дню тщательно готовятся.

# СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Жидков С.В. Рождество Христово. – М., Кулинария, 1998.
2. Ибрагимов А.Ю. Рождественские блюда. – М., Просвещение, 2000.
3. Кладов В.А. Рождественский стол: традиции и блюда. – М., Просвещение, 2000.
4. Мамонтов С.В. Рождественский стол: старинные рецепты блюд. – М, Кулинар, 1999.
5. Фролова Т.Н. Кулинарные традиции Рождества. – М., Просвещение, 2001.
6. Шириев Р.С. Рождественский стол. – М., Кулинария, 1999.
7. Яшин Г.В. Рецепты рождественских блюд. – М., Кулинар, 2001.