Автор: Administrator
06.01.2024 17:23

Когда и как отмечается православное Рождество в России?

*****Этот замечательный праздник отмечается 7 января и, по сути, является частью большого цикла зимних праздников - Святок, длящихся на протяжении двух недель - с 1 до 14 января (Старый Новый год). Особенностью православных праздников является то, что они очень тесно переплетены с языческими обычаями и верованиями, которые укоренились на территории России задолго до прихода христианства.**

Как отмечают Рождество в России?

*****Верующие православные начинают готовиться к Рождеству за 40 дней до его наступления и соблюдают строгий пост. 6 января отмечается Сочельник (Сочевник), или же Святой вечер. В этот день нельзя принимать пищу вплоть до момента восхода первой звезды как символа Вифлеемской звезды, ознаменовавшей рождение Христа. Однако даже после наступления вечера на стол подаются исключительно постные блюда общим числом 12. Обязательно на рождественском столе согласно православным традициям должен быть взвар, символизирующий рождение Христа, и кутья как символ его смерти.**

*****Традиционно Рождество отмечается в кругу семьи. Причем, чем больше родственников соберется, тем лучше. Первым пищу должен попробовать самый старший в роду мужчина. Ужин, в обязательном порядке начинается с кутьи. После семейного застолья молодежь обычно отправлялась гулять, петь колядки и кататься на санках. Девушки собирались вместе и гадали на суженого. Считается, что в этот день гадания особенно точны. Сегодня колядовать обычно отправляются маленькие дети, однако в селах и даже отдельных городах этим занимается не только молодежь, но и профессиональные артисты, устраивающие настоящие представления на улицах.**

Где отметить Рождество-2021?

*****Да, праздник Рождества Христова считается семейным и отмечать его лучше всего дома вместе с близкими людьми. Однако если у вас нет такой возможности или не хочется сидеть у телевизора весь вечер, то есть множество других вариантов.**

Автор: Administrator
06.01.2024 17:23

Рецепты рождественских блюд? Пожалуйста!

Для сочельника
Кутья рисовая

Щука отварная в соли (из старинных рецептов)

*****Свежую щуку, выпотрошив и не шелушив, отварить в воде с солью. Когда поспеет, еще горячую свернуть в кольцо, ущемив хвост ей в зубы. Посылать к столу, завернув в салфетку, на блюде. К блюду подавать хрен, растворенный в квасе или уксусе. Для этого хрен очистить, натереть на терке, добавить сахар, развести квасом или уксусом и поместить в соусник.**

Постное молоко

*****Ингредиенты. 200 граммов любых орехов, 3 стакана кипяченой воды, сахар по вкусу. Приготовление. Истолочь и растереть орехи в ступке, постепенно добавляя воду, затем процедить через марлю и досуха отжать растертые орехи. Добавить сахар по вкусу.**

Взвар из сухофруктов с корицей

Автор: Administrator
06.01.2024 17:23

Рождественские блюда

*****Основу меню на Рождество, безусловно, составляют запеченные праздничные блюда: мясо, птица и рыба. Популярны также холодные и горячие закуски, салаты, необычные гарниры и сладкая выпечка. Устроить настоящий праздник несложно, главное - это вдохновение и несколько проверенных рецептов.**

Утка с яблоками

*****Ингредиенты. Утка домашняя - 1 шт, яблоки сладкие - 6 шт, сахар - 1 столовая. ложка, паприка - 1 чайная ложка, чеснок - 5 зубчиков, майонез - 20 гр, корица - 1 чайная ложка, соль, травы, перец - по вкусу. Приготовление. Сначала нужно помыть тушку, выпотрошить, отрезать куски жира. Хорошо промыть брюшко утки внутри и промокнуть салфетками. Натереть тушку солью и специями (внутри и снаружи). С помощью кулинарной кисточки обмазать утку смесью майонеза и паприки. Желательно накрыть пищевой пленкой и оставить в холодильнике мариноваться всю ночь. Яблоки почистить, порезать среднего размера кубиками. Плотно нафаршировать утку яблоками. Яблоки, не поместившиеся в тушку, разложить на противень возле утки. Запекать тушку в разогретой до 170 градусов духовке в течение полутора часов, периодически переворачивая. После запекания поместить яблоки, которые готовились рядом с уткой, в разогретую сковороду, добавить к**

ним сахар, корицу, специи, травы и щепотку соли. Жарить на большом огне 10 минут. Подавать утку вместе с жареными яблоками.

Салат «Царский»

*****Идеальное сочетание лосося с зелеными оливками и грейпфрутом. Для салата лучше выбрать рыбу слабого посола, а можно засолить её самостоятельно. Салат не нужно дополнительно солить, так как почти все ингредиенты сами по себе соленые. Ингредиенты. Яйца куриные - 7 шт, яйца перепелиные - 2 шт, лосось слабосоленый - 500 гр, грейпфрут - 1 шт, оливки - 40 гр, сыр маасдам - 60 гр, икра красная - 100 гр, майонез - 50 гр, специи - по вкусу.**

Фаршированные кальмары

Фаршированная рыба

***Классическая холодная закуска к празднику. Для рецепта подойдет любая большая рыба по вашему вкусу - от щуки до форели. Если ваш вариант не предполагает использования жирных сортов рыбы, то можно добавить в начинку для сочности немного сливочного масла. Ингредиенты. Рыба целая - 1 шт, филе красной рыбы - 300 гр, молоко - 100 мл, морковь - 3 шт, лук красный - 2 шт, яйца куриные - 2 шт, оливковое масло - 10 мл, белый хлеб - 5 ломтиков, майонез - 30 гр, соль, специи - по вкусу. Приготовление. Подготовьте рыбу. Это самый ответственный момент! Суть в том, что рыбу нужно освободить от внутренностей и костей, оставив только шкурку и голову. Для этого почистите рыбу от чешуи,

отрежьте голову. Через отверстие со стороны головы длинным ножом вырежьте внутренности, не задев желчный пузырь. Старайтесь не повредить шкурку. Удалите жабры. Сделайте небольшой надрез на шкурке, подденьте пальцами и медленно и аккуратно тяните шкурку в сторону хвоста. В районе плавников и брюшка шкурка будет плохо отрываться, поэтому отрежьте её ножницами. Примерно в трёх сантиметрах от хвоста оставьте шкурку. Промойте под проточной водой и осторожно выверните обратно.

***«Мешок» для фарширования готов. Теперь срежьте мясо с костей и прокрутите его в мясорубке. Филе красной рыбы промойте и также прокрутите. Смешайте два вида рыбы. Лук и морковь помойте. Лук очистите и порежьте маленькими кубиками, морковь почистите и натрите на терке. Пассеруйте лук с морковью в оливковом масле до золотистого цвета. Молоко разболтайте с яйцами, посолите и добавьте специи. Намочите хлеб в этой смеси. Смешайте с рыбным фаршем, добавьте жаренный лук с морковью. Нафаршируйте полученной массой шкурку рыбы. Противень застелите фольгой или пергаментной бумагой. Выложите рыбу, приложите к тушке голову. Обильно смажьте рыбу майонезом. Запекайте 50 минут при температуре 195 градусов. Подавайте рыбу в охлажденном виде, порезанную**

на порционные куски.

Внимание! Большинство картинок при клике на них увеличиваются в размерах!