

Різдвяні страви різних країн

Різдво Христове - велике християнське свято, сповнене радості, веселощів, добра і надії. Народження Спасителя святкує весь християнський світ, і в різних країнах склалися свої традиції святкування Різдва.

Якщо в Європі День народження Ісуса - це сімейне свято, коли за спільним столом збирається родина, то, наприклад, бразильці влаштовують масові гуляння з піснями, танцями та забавами. Різдвяні обряди в різних народів теж відрізняються, як і традиційні страви, що подають до святкового столу. Ми розкажемо вам про різдвяні страви різних країн.

Різноманіття смаку



Практично в кожній країні є свої особливості святкування Різдва, у тому числі й кулінарні. Наприклад, класична різдвяна вечеря французів обов'язково включає суп з шавлією та часником, тріску, запечену зі шпинатом і оливками, смажену рибу, селеру в анчоусній олії, равликів та традиційний делікатес - гусячу печінку. Італійський різдвяний стіл неможливо уявити без сочевиці та дзампоне - фаршированої ковбасками і сосисками свинної ніжки. На святковому столі іспанців завжди є багато солодощів - халва, марципани, анісові льодяники, а також дари моря - креветки, краби, лангусти. У Греції традиційною різдвяною стравою є голубці, які символізують загорнутого в пелюшки Христа. В Нідерландах до столу подають кролика чи дичину, в Латвії - горох з беконним соусом, у Бельгії - телячі ковбаски з трюфелями, в

Болгарії – банницю з сюрпризом й обов'язково каравай чи хліб, що символізує родючість.



Головною традиційною різдвяною стравою в дуже багатьох народів є птиця – індик, гуска, качка, курка, яку зазвичай запікають цілою, фарширують овочами та фруктами. Однак, австрійці, наприклад, вважають, що птицю не варто подавати ні до різдвяного, ні до новорічного столу – там існує повір'я, що разом з нею з дому полетить щастя. З тієї ж причини відмовляються від птиці в ці дні й мешканці країн Балканського півострова та угорці. До речі, в Угорщині існує цікавий звичай закінчувати різдвяну вечерю... супом, який подають вже після солодоців. Як правило, це капустак, або ж квасолевий суп. На відміну від птиці, м'ясні страви на Різдво присутні в кухнях майже усіх

народів, як і традиційна різдвяна випічка з горіхами, сухофруктами, цукатами, маком та медом.

Та якими б не були різдвяні традиції та обряди різних народів, усіх нас об'єднує найголовніше – віра в те, що з народженням Ісуса в наші оселі прийде щастя, добробут і злагода!

Англійський пудинг



Рецепт [англійського різдвяного кексу](#) від ЄК

Різдвяний стіл у Великобританії не обходиться без особливого пудинга – Plum pudding. Назва цього десерту трохи оманлива, бо насправді «сливовий» пудинг слив зазвичай не містить. Така назва збереглася ще з давнини, коли різдвяний пудинг справді готували зі сливами, але сьогодні для нього використовують трішки інші інгредієнти, та і подають набагато ефектніше, ніж сотні років тому – перед подачею до столу пудинг поливають ромом і підпалюють.

Короп по-польськи під соусом



Різні рецепти приготування риби від ЄК

У Польщі головна різдвяна страва – короп. Поляки вважають, що кількість луски на різдвяному коропі прямо пропорційна кількості грошей, які принесе в дім Новий рік. Тож господині дуже старанно вибирають рибу, а найбільші лусочки не викидають, а кладуть у гаманець господарю дому. А чехи, в яких короп теж є головним на різдвяному столі, вірять, що ця риба допомагає здійснювати бажання і збільшує сексуальну енергію.

Свинячий окіст по-фінськи



Різні рецепти [приготування м'яса](#) від ЄК

Головна страва різдвяного столу в Фінляндії – запечений окіст поросяти, в рецепт якого кожна господиня додає свою “родзинку”. Процес приготування класичної страви доволі складний, трудомісткий і з багатьма хитрощами. Наприклад, окіст вважається готовим тоді, коли температура в найтовщій його частині досягне 77 °С. Опісля його ще треба “потомити” 10 хвилин і відразу подавати до столу. Звісно ж, фінські жінки зазвичай не переймаються такими тонкощами, готують цю різдвяну страву набагато простіше, але від того вона не менш смачна!

Німецький штолен



Рецепт [штолену](#) від ЄК

Німці випікають штолен вже більш, ніж півтисячі років. У давнину це був просто різдвяний хліб особливої форми, яка символізувала немовлятко-Ісуса, загорнутого у пелюшки, і навіть тісто тоді викладали так, наче загортаються пелюшки. Сьогодні і форми штолена, і його рецептура змінилися, ця традиційна німецька різдвяна випічка стала популярною у всьому світі, та самі німці вважають, що справжній штолен випікають тільки у Дрездені, і

тільки 150 вибраних пекарів.

Французьке різдвяне поліно



Різноманітні рецепти [випічки](#) від ЄК

Солодке різдвяне поліно має свій справжній прототип: у давнину раз у році урочисто спалювали прикрашене поліно – вважалося, що вуглинка з нього оберігають від нечистої сили й допомагають у здійсненні бажань. Таке поліно, перед тим як спалити, прикрашали стрічками та рослинами, поливали олією, вином і натирали сіллю. А наприкінці XIX століття поліно “перекочувало” на різдвяний стіл, ставши одним з найулюбленіших десертів цього казкового свята.

Джерело: [Patelnya](#)