

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 капуста, 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