



ПРАЗДНУЕМ  
РОЖДЕСТВО

традиции \* кулинарные рецепты \* подарки



**Таисия Левкина**  
**Празднуем Рождество.**  
**Традиции, кулинарные**  
**рецепты, подарки**

*Текст предоставлен правообладателем*

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=11829544](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=11829544)*

*Празднуем Рождество. Традиции, кулинарные рецепты, подарки/Авт.-  
сост. Т.В. Левкина : ДАРЪ; Москва; 2009  
ISBN 978-5-485-00277-0*

### **Аннотация**

Рождество – один из важнейших христианских праздников, которого ждут и к которому готовятся заранее. С помощью этой книги хозяйки смогут приготовить необычные праздничные блюда рождественского стола (около 300 рецептов мировой кулинарии), смастерить оригинальные подарки родным и друзьям. В книге также вы найдете евангельский рассказ о Рождестве Христовом, узнаете о традициях его празднования как в России, так и во всем христианском мире.

# Содержание

Точка отсчета новой эры	7
Светлый праздник Рождества Христова	9
Евангельский рассказ о Рождестве Христовом	11
Дева Мария	11
Рождение Иисуса Христа в Вифлееме	12
Поклонение волхвов	13
Избиение младенцев	14
Православные традиции празднования	16
Рождества Христова	
Рождественский пост	16
Сочельник	17
Празднование Рождества Христова	17
Рождество Христово в Русской культуре	21
Святки	21
Колядки	22
Вертеп	25
Рождественская елка	27
Праздничное застолье	31
Закусочные блюда	34
Заливной поросенок по-русски	34
Медальоны из индейки	35
Заливное из перепелов по-старорусски	37
Заливной телячий окорок	39

Мясной рулет заливной	40
Заливные утиные бедра	42
Свинные языки заливные	43
Сердце с грибами по-сибирски	44
Рождественский салат	45
Салат «Снежный»	47
Праздничный салат	48
Салат из индейки по-провансальски	49
Конец ознакомительного фрагмента.	50

**Празднуем Рождество.  
Традиции, кулинарные  
рецепты, подарки  
Автор-составитель  
Т.В. Левкина**



ИНФОРМАЦИОННАЯ ПОДДЕРЖКА:

*интернет-портал «Православная книга России»*

[www.pravkniga.ru](http://www.pravkniga.ru)

# Точка отсчета новой эры



Каждый год католики в ночь на 25 декабря, а православные – на 7 января торжественно празднуют Рождество Христово. Это особенный день – радостный, наполненный счастьем и надеждой.

В России и северных странах в это время года холодно – мороз пощипывает щеки резвящейся на улице детворы и спешащих по делам прохожих. Снег скрипит под ногами, пушистыми хлопьями падает на землю, искрятся, поражая красотой, снежинки. Витрины магазинов и улицы украшены разноцветными гирляндами, еловыми ветками и поздравлениями с Рождеством Христовым. Скоро Рождество – самый важный и светлый христианский праздник...

Значение этой святой ночи столь велико, что весь ход новой истории и летоисчисление ведется от Рождества Христо-

ва. Во всех странах христианского мира Рождество – праздник ожидаемого чуда. В давние времена в Вифлееме родился Иисус Христос, Богочеловек, Спаситель человечества.

Рождество Христово, которое празднуют в России 7 января, считается общегосударственным праздником и объявлено выходным днем.

Рождество играет огромную роль в жизни большинства людей на земле. Даже те, кто далек от Церкви, соблюдают традиции этого радостного дня, готовят праздничные блюда, дарят рождественские подарки.

Уверены, всем будет интересны пересказанная доступным языком евангельская история о приходе в мир Спасителя Иисуса Христа, сведения о рождественских традициях разных стран, а также кулинарные рецепты, по которым готовят блюда к рождественскому столу.



# Светлый праздник Рождества Христова



...

О Ты, пространством бесконечный.  
Живой в движеньи вещества,  
Теченьем времени предвечный,  
Без лиц, в трех лицах Божества!  
Дух всюду сущий и единый,  
Кому нет места и причины,  
Кого никто постичь не мог,  
Кто все собою наполняет,  
Объемлет, зиждет, сохраняет,  
Кого мы называем – Бог!  
То были времена чудес,  
Сбывались слова пророка;

Сходили ангелы с небес!  
Звезда катилась от востока;  
Мир искупленья ожидал —  
И в бедных яслях Вифлеема,  
Под песнь хвалебную Эдема,  
Младенец дивный воссиял...

*Г. Державин*

# Евангельский рассказ о Рождестве Христовом

О Рождестве Христовом и событиях, которые с ним связаны, идет речь в первых двух главах Евангелия от Матфея и во второй главе Евангелия от Луки. В Евангелие, пересказанном с добавлением некоторых подробностей из церковного предания и других исторических источников, так описано Рождество Христово.

## Дева Мария

Родители Марии с детства посвятили ее Господу, и она воспитывалась в иерусалимском Храме. Первосвященник сам ввел ее в Святая Святых – запретное место Храма, которое было открыто только для него и юной Богородицы.

Когда Богородица выросла, ее обручили с пожилым плотником Иосифом. Праведный Иосиф считался мужем Марии, но на самом деле он был только ее покровителем и защитником. В церковной традиции его обычно называют Иосиф-обручник. Однажды Деве явился Архангел Гавриил.

– Мария, Ты зачнешь во чреве, и родишь Сына, и наречешь Ему имя: Иисус. Он будет велик и наречется Сыном Всевышнего.

Мария удивилась:

– Как это может случиться, если у меня нет мужа?

В ответ она услышала:

– Дух Святой сойдет на Тебя, поэтому рожденное от Тебя дитя назовется Сыном Бога.

– Я Раба Господня, пусть будет Мне, как ты сказал.

И Архангел Гавриил отошел от нее, а Мария с этого дня стала носить под сердцем Младенца – Спасителя мира, само же событие называется Церковью праздником Благовещения Пресвятой Богородицы, который отмечают 7 апреля.

## **Рождение Иисуса Христа в Вифлееме**

В те времена Иудея находилась под властью Рима, и римский император Август приказал провести перепись населения. Каждый житель страны должен был приехать в город своих предков и отметиться в списке. Исполняя данный приказ, Дева Мария, которая скоро должна была родить, отправилась с Иосифом в Вифлеем.

В город Мария с Иосифом прибыли поздно вечером, но туда съехалось множество народа, ни в одной гостинице для них не нашлось свободной комнаты. Тогда Святому Семейству пришлось расположиться на ночлег в пещере, за городом. Здесь местные пастухи держали коз и овец. Не в царском дворце, не в богатых хоромах родился Христос, а в холодном и темном хлеву. Младенца положили в ясли с сеном – кормушку для скота. Не только смерть Спасителя на Кре-

сте стала жертвой ради всех людей, но и Его Рождество оказалось проявлением жертвенной любви ко всем людям.

Первыми о рождении Христа узнали вифлеемские пастухи, которые пасли стада неподалеку. Им явился ангел с вестью: «Я возвещаю вам великую радость: только что родился Спаситель». Пастухи поспешили к пещере. Увидев Марию, Иосифа и Младенца Иисуса, пастухи поклонились Спасителю мира.

## **Поклонение волхвов**

Затем из восточных стран в Иудею прибыли трое волхвов. В Евангелие не говорится, откуда именно они пришли, сколько их было; предание сообщает только 3 имени: Каспар, Мельхиор и Бальтазар. Известно, что они были мудрецами-звездочетами; еще их называют царями, так как они пользовались огромным уважением и почетом в своей стране.

Отправиться в долгое путешествие волхвов заставила новая, удивительно яркая звезда, которая появилась на небе. Увидев ее, мудрые звездочеты поняли, что родился Царь Царей, и поспешили в Иудею, чтобы поклониться Ему. Сначала волхвы навестили иудейского царя Ирода, чтобы поведать ему о великом событии. Царь сделал вид, что обрадовался, и попросил волхвов зайти к нему на обратном пути и сообщить, где искать Спасителя. «Я тоже хочу поклониться Царю

Царей», – заявил коварный Ирод.

Придя в Вифлеем и найдя Святое Семейство, волхвы поклонились новорожденному Христу. Они пришли не с пустыми руками, а принесли Ему роскошные дары: золото, ладан и смирну. Каждый из даров обладал скрытым смыслом. Золото – достойный дар для Царя, ладан (смола-благовоние, которое используют при богослужении) – для Бога, смирна (ароматное масло) – для Человека. Возможно, они принесли Христу смирну потому, что Спаситель должен был умереть на Кресте, и именно таким маслом ученики натирали Его Тело перед погребением. Выйдя из вифлеемской пещеры, волхвы не стали возвращаться к Ироду, потому что запретил ангел, который явился им. Мудрецы подчинились и отправились на родину другим путем.

## **Избиение младенцев**

Ирод долго ждал волхвов. Когда же понял, что они не собираются возвращаться, то разгневался. Он стремился отыскать Младенца, но не для того, чтобы поклониться Христу, а чтобы убить Его. Римские историки сообщают, что жестокий тиран Ирод очень боялся за свою власть и даже не жалел своих близких. Так, он велел казнить свою любимую жену Мириам и двух своих сыновей от нее. Поскольку Мириам происходила из царского рода, а Ирод даже не был евреем, то боялся, что народ может возвести их на престол вместо

него. Вместе с родными Ирода были убиты еще 300 человек – мнимые сообщники несчастной царицы. Перед смертью Ирод повелел казнить еще одного своего сына – первенца Антипатра. Узнав о жестоком приговоре, римский император Август воскликнул: «Лучше быть свиньей у царя Ирода, чем сыном!»

Удивительно ли, что, узнав от волхвов о Рождении Христа, жестокий царь Ирод решил убить Младенца? Он не знал, в какой именно вифлеемской семье родился Спаситель, поэтому приказал своим слугам убить в Вифлееме всех мальчиков младше двух лет. Так исполнилось древнее предсказание пророка Иереми: «Голос слышен в Раме, вопль и горькое рыдание: Рахиль плачет о детях своих и не хочет утешиться о детях своих, ибо их нет» (Иер. 31, 15). Вифлеемские младенцы были первыми мучениками за Христа, и Православная Церковь вспоминает об их страданиях каждый год 11 января. Однако до того, как жестокие слуги Ирода окружили Вифлеем, Иосифу-обручнику во сне явился Ангел и велел Святому Семейству немедленно бежать в Египет. Иосиф посадил Деву Марию с Младенцем на осла и поскорее увел их из Вифлеема. Они долго жили в Египте, а в Иудею вернулись только после смерти царя Ирода.

# Православные традиции празднования Рождества Христова

## Рождественский пост

Перед празднованием Рождества Христова, начиная с 28 ноября, верующие соблюдают Рождественский пост. Канун поста называется заговеньем, когда принято доедать все запасы мясных и молочных продуктов, чтобы не соблазняться в дни поста. Этот пост называют также Филипповским, так как заговенье приходится на день памяти апостола Филиппа.

Рождественский пост в отношении пищи не так строг, как Великий: в некоторые дни даже разрешается есть рыбу. Готовясь к Рождественскому посту, полезно поговорить со священником о том, как и в чем следует себя ограничивать. Порой одни верующие накладывают на себя слишком строгие ограничения, а другие, наоборот, ни в чем себе не отказывают, оправдываясь болезнями и разными обстоятельствами. Совет священника поможет избежать таких крайностей и провести пост с большой духовной пользой.

Главное понять – пост состоит не только и не столько в том, чтобы не употреблять в пищу определенные продукты. Великий его смысл – отказ от развлечений и удовольствий ради Иисуса Христа. Освободившееся время стоит с пользой

потратить на молитву и чтение Священного

Писания, а сэкономленные деньги – на помощь бедным, больным или заключенным, как это было издавна принято на Руси.

## **Сочельник**

Самый строгий день Рождественского поста – последний, он приходится на 6 января и называется Рождественским сочельником. Название связано с тем, что, по традиции, накануне Рождества наши предки ели только кашу на воде (кутью), политую сочивом – ягодным соком.

По церковному уставу, пищу полагается принимать только один раз в день, вечером. Традиционно не ели «до первой звезды», связывая обычай с появлением на небе вифлеемской звезды, которой было ознаменовано Рождение Христа.

## **Празднование Рождества Христова**

Праздничное рождественское богослужение происходит в ночь с 6 на 7 января. Вечером верующие собираются в храме, украшенном елками или еловыми ветвями. В центре храма сооружен вертеп – «пещера» из еловых веток, в которой лежит икона Рождества Христова. Верующие подходят и прикладываются к ней. Священники и диаконы облачены в белые одежды.

С особой торжественностью посреди церкви ставится свеча, и клирики поют тропарь и кондак праздника (см. с. 368).

Всенощное бдение начинается великим повечерием, на котором поется торжественная песнь Исаии:

С нами Бог! Разумейте, языцы<sup>1</sup>, и покоряйтесь,

Яко с нами Бог.

Услышите до последних земли.

Яко с нами Бог.

Могущий, покоряйтесь Яко с нами Бог

Господа же Бога нашего, Того освятим,

и Той будет нам в страх.

Яко с нами Бог.

Яко Отроча родися нам; Сын, и дадесе нам.

Яко с нами Бог.

И нарицается имя Его: Велика Совета Ангел.

Яко с нами Бог.

Чуден Советник.

Яко с нами Бог.

Бог Крепок. Властитель. Начальник мира.

Яко с нами Бог.

Отец будущего века.

Яко с нами Бог.

С нами Бог! Разумейте, языцы, и покоряйтесь

яко с нами Бог!

---

<sup>1</sup> Яко – потому что, языцы – народы, Той – Он. Отроча – Младенец, нарицается – называется.

На богослужении звучит множество умилительных песнопений, содержание которых можно выразить начальной песнью канона: «Христос рождается, славите; Христос с небес, срящите (встречайте); Христос на земли, возноситеся! Пойте Господеви вся земля, и веселием воспойте людие, яко прославися».

### **Храм Христа Спасителя**

Главный храм России освящен в честь Рождества Христова. Кафедральный храм Христа Спасителя в Москве расположен недалеко от Кремля на левом берегу Москвы-реки. Он был воздвигнут в благодарность Богу за спасение России от наполеоновского нашествия. На его стенах увековечены имена офицеров, павших в войне 1812 года. Храм, построенный по проекту архитектора Константина Тона, был освящен 26 мая 1883 года. Его строительство продолжалось почти 44 года.

По приказу советского правительства храм 5 декабря 1931 года взорвали, на его месте вырыли огромный котлован для строительства Дворца Советов. Однако задуманное колоссальное сооружение так и не возвели; вскоре на месте храма устроили открытый бассейн.

В 1990-е годы Храм Христа Спасителя восстановили на прежнем месте и освятили при огромном стечении народа 19 августа 2000 года. Освящение, в котором участвовали главы и представители нескольких Поместных Православных Церквей,

возглавил Святейший Патриарх Алексей II. Многие считают, что судьба главного храма символически повторяет судьбу Русской Церкви в XX столетии.

# Рождество Христово в Русской культуре

## Святки

После Рождества наступают святки, которые продолжаются до самого крещенского сочельника (до кануна праздника Крещения Господня) – с 7 по 18 января. Во все радостные святые дни, когда Церковь продолжает праздновать Рождество, отменяется пост в среду и пятницу.

На Руси святки всегда отмечали катаниями, гуляниями, театральными представлениями и разными народными забавами. По выражению великого русского писателя Ф. М. Достоевского, святки были «днями семейного сбора», днями милосердия и примирения. Рассказы о добрых, чудесных событиях, происходящих с людьми в Рождество Христово, получили название святочных историй.

Современные СМИ, описывая святки, подробно повествуют о «традиции святочных гаданий», умалчивая о том, какую опасность они несут. Православная Церковь всегда предостерегала от таких оккультных занятий.

# Колядки

Во время святок молодежь и дети одевались в необычные костюмы, обходили дома, пели песни и просили сладостей. Их называли ряжеными, святочные песенки – колядками, а сам обряд – колядованием. В каждой семье ждали колядовщиков, готовили для них угощение и с удовольствием выслушивали колядки. Считалось, что не дать ряженым конфет – значит навлечь беду на дом.

Интересны разные колядки.

Как в Ерусалиме  
Рано зазвонили.

*Припев:*

Радуйся, ой, радуйся, Земля!  
Сын Божий родился!  
Накрывайте столы  
Да всё колымами!

*Припев.*

Доставайте калачи  
С яровой пшеницей!

*Припев.*

С яровой пшеницей,  
С ключевой водицей!

*Припев.*

Как придут до тебе  
Три праздничка в гости.

*Припев.*

Как первый же праздник  
Свято Рождество.

*Припев.*

А другой же праздник  
Свято Василя.

*Припев.*

А третий же праздник  
Святое Крещение.

*Припев.*

А на тому слове  
Бывайте здоровы.

*Привет.*

...

Пришла коляда  
Накануне Рождества.  
Дайте коровку,  
Масляну головку.  
А дай Бог тому,  
Кто в этом дому,  
Ему рожь густа,  
Рожь ужиниста:  
Ему с колоса осьмина,  
Из зерна ему коврига,  
Из полузерна – пирог.  
Наделил бы вас Господь  
И житьем, и бытьем, и богатством  
И воздай вам. Господи,  
Еще лучше того!

...

Христос родился,  
Бог воплотился!  
Воспойте, языцы,  
Восславьте Христа,  
С волхвами Младенцу  
Дары принеся:

Любовь – яко Богу,  
Почтенье – Отцу,  
И славу, и пенье —  
как мира Царю.  
Ягненок несмелый  
У яслей стоит.  
И Дева Мария,  
Как Ангел глядит...  
Пусть дни будут светлы,  
Ликует душа!  
Пусть в дом ваш заходят,  
Дары принеся:  
Любовь и Надежда,  
И Вера в Христа,  
Пусть путь ваш осветит  
Христова звезда!

## Вертеп

Значительным явлением в народной культуре Европы, а затем и России стали вертепные представления, со временем превратившиеся в народный кукольный театр.

«Вертеп» по-церковнославянски значит «пещера». Обычно имеется в виду та самая пещера-хлев, в которой Мария, Иосиф и только что родившийся Христос скрывались по пути в Египет, предупрежденные о злом умысле царя Ирода. Вертепная драма разыгрывалась в специальном перенос-

ном ящике, сооруженном из тонких досок или картона. Этот ящик и называли вертепом.

Традиционный русский вертеп – чаще всего двух- или трехъярусный: внизу – Ирод и его слуги, в середине – Младенец, Мария, Иосиф и волхвы, вверху – Вифлеемская звезда. Фигурки русского вертепа обычно подвижны. Иногда вертеп устроен как привычный нам кукольный театр, а иногда вертепщик передвигает фигурки с помощью механизмов. Например, волхвы могут «ходить» вокруг Святого Семейства, неподвижно расположенного в центре вертепа, а звезда – подниматься и опускаться на нитке.

### «Щелкунчик»

Известным во всем мире образцом рождественской истории стала сказка «Щелкунчик», действие в которой происходит в Рождественскую ночь.

Еще в Средние века в Германии стали делать деревянные устройства для раскалывания орехов в виде мужских фигурок – обычно солдат со страшным выражением лица и огромными крепкими зубами. Именно такой Щелкунчик стал героем знаменитой сказки Эрнста-Теодора-Амадея Гофмана, в которой заколдованный принц в облике уродливой игрушки побеждает Мышиного короля и его воинство.

По мотивам сказки Гофмана великий русский композитор Петр Ильич Чайковский создал балет «Щелкунчик». А игрушка-щелкунчик стала излюбленным рождественским подарком для детей в

## Рождественская елка

Какое же Рождество без елки! С давних времен на праздник Рождества христиане украшали свой дом елками или еловыми ветками. Считается, что такой обычай произошел от древнеримской традиции отмечать с еловыми и пальмовыми ветвями день зимнего солнцестояния.

А в народе на этот счет существует красивая легенда. У входа в вифлеемскую пещеру росло три дерева: пальма, маслина и елка. Когда родился Спаситель, пальма с маслиной начали радостно обсуждать, как пойдут к Младенцу и принесут Ему дары. Маслина решила преподнести свои плоды, а пальма предложила зеленый шатер для защиты от зноя и непогоды. «Возьмите и меня с собой», – попросила елка. «Тебя? – усмехнулась пальма. – Интересно, что ты можешь подарить Младенцу? Иголки и шишки?» Бедная елка огорчилась, что не может порадовать Спасителя, печально поникли ее ветки, прозрачной смолой закапали слезы. Разговор услышал один Ангел. Он взмахнул рукой, на ветви елки упало множество звезд с неба, и она вся засверкала веселыми огоньками. Когда Младенец увидел светящуюся елку, то протянул к ней руки, а на гордые деревья – пальму и маслину – даже не посмотрел. С тех пор елка стала считаться рождественским деревом.

Судя по историческим фактам, обычай ставить дома и украшать елку появился в Германии приблизительно в XIV веке. А в начале 1840-х годов елку впервые в России, в Санкт-Петербурге, нарядили проживавшие здесь немцы. Традиция понравилась Петру I и стала популярной в России. Во время Первой мировой войны елка была запрещена Синодом (ведомством, которое занималось вопросами религии в России). Вновь наряжать елку (уже на Новый год) стали только в 1935 году по указанию И. В. Сталина.

### **Дары Николая Чудотворца**

В Патарах, родном городе святителя Николая, жил бедный человек, у которого были три дочери-красавицы. У него не было денег, чтобы выдать дочерей замуж, и он, придя в отчаяние от крайней нищеты, собирался продать их честь. Николай решил предотвратить этот грех. Ночью он подкрался к дому бедняка и кинул в окно мешок с золотыми монетами. Наутро отец нашел деньги, возблагодарил Господа и выдал замуж старшую дочь. Через некоторое время святитель еще раз собрал нужную сумму и подбросил в окно бедного отца второй мешок монет. Бедняк смог выдать замуж среднюю дочь, но с той ночи стал караулить под окном. Вскоре святитель пришел в третий раз. Услышав звон упавшего мешка с золотом, отец выбежал из дома, догнал своего тайного благодетеля и узнал в нем святителя Николая. С тех пор в разных христианских странах верующие, получив неожиданную помощь от

какого-нибудь тайного благодетеля, славили святителя Николая, который подал всем добрым людям такой прекрасный пример. И дети, получив подарок на Рождество, вспоминали эту историю из жития Николая Угодника.

По-немецки святой Николай называется Santa Claus. Однако, кроме имени, ничего от подлинной истории святителя Николая в современном образе Санта Клауса нет.

Характерна история, которая произошла в городе Миры (ныне Демре, Турция). Когда-то святитель Николай был здесь епископом, и в 2000 году на центральной площади поставили памятник святому. Скульптура, созданная Г. Потоцким по мотивам русской иконописи, была установлена на средства жителей Москвы. Однако через несколько лет памятник святителю Николаю убрали, а на его месте установили разноцветную пластмассовую статую Санта Клауса. «Новая статуя – лучший способ представить святого Николая, потому что весь мир воспринимает его в красном одеянии, в шапке, с мешком подарков и колокольчиком в руке», – заявил мэр турецкого города. После обращения деятелей русской культуры к президенту Турции скульптуру святителя Николая поставили снова, но не на прежнем высоком постаменте, а в уголке около церкви, где когда-то служил святой...



# Праздничное застолье



В какой бы день ни отмечали Рождество Христово в христианском мире, после рождественского богослужения в каждом доме накрывается стол с заранее приготовленными праздничными блюдами из мяса, птицы, рыбы, молочных продуктов, яиц.

С окончанием последнего, самого строгого дня рождественского поста – сочельника, по сути, и начинается всенародное празднование Рождества Христова, когда важна не только духовная пища, но и обычная – земная.

И тут все хозяйки расстараются, вспомнят старые семейные рецепты блюд, попробуют удивить близких, собравшихся за праздничным столом, каким-нибудь новым кушаньем. А таких рецептов в мировой кулинарии за сотни лет накопилось бесчисленное множество.

Рождественские гусь и пудинг по-английски, запеченная индейка и рождественский торт по традиционным бразильским рецептам, цыпленок по-итальянски, поросенок заливной и жаренный по-русски, рождественский салат по-испански, жареные карпы по-польски и с каперсами в сидре – список можно продолжать бесконечно. Ведь в каждой стране наберется немало великолепных рождественских рецептов блюд. Часто они различаются только 2–3 ингредиентами, но даже при одинаковом способе приготовления окончательный результат обычно весьма разнообразен.

Многие хозяйки постараются, чтобы на столе были свежие овощи, которые в это время года лучше подавать отдельно, а не включать в состав приготовляемых кушаний. Если свежие овощи недоступны, то выйти из положения довольно просто, хотя придется пофантазировать. Во-первых, очень важно всегда иметь на кухне необходимый набор специй и пряностей: черный и душистый перец, гвоздику, корицу, сушеные пряные травы, грибной порошок.

Во-вторых, пригодятся быстрозамороженные и консервированные овощи и фрукты. Они удачно заменят свежие в блюдах, приготовленных по рецептам южных стран.

В-третьих, всегда полезно, а особенно в зимние предрождественские дни, развести на кухне мини-огородик из зеленого лука, выгнанной зелени из корней петрушки и даже из моркови. Эта ценная и полезная зелень не только украсит кушанья, но и сделает их вкуснее.

Приведенные рецепты, в основном, рассчитаны на 4 порции, за исключением блюд, приготовленных из целых птиц, поросят, а также больших пирогов и тортов.

# Закусочные блюда

Трапезу, в том числе и праздничную, рекомендуется начать с легкой необременительной еды. Эту задачу достаточно просто решить, подбирая рецепты простых, но оригинальных салатов и закусок. Вместе с тем, когда на Рождество ожидаются гости, для праздничного угощения можно приготовить что-нибудь посолиднее: различные заливные, студень, сложные мясные и рыбные салаты с изысканными заправками.

## Заливной поросенок по-русски

*1 молочный поросенок (до 2 кг), 2 пакетика желатина, 2 моркови, 1–2 соленых огурца, 1 лимон, 6 веточек петрушки, 4 вареных яйца, соль.*

1. Морковь очистить. Подготовленного поросенка с удаленными внутренностями разрезать снизу вдоль до шеи. Тщательно промыть, отрубить ножки по коленный сустав.

2. Осторожно вынуть кости, стараясь не повредить кожу, снова промыть и обсушить. Натереть поросенка солью изнутри и снаружи. Отрубленные ножки и кости залить в кастрюле 2–2,5 л воды, добавить 1 морковь и 2 веточки петрушки. Варить под крышкой около 1 часа, затем петрушку и

морковь вынуть (морковь сохранить).

3. Подготовленную тушку поросенка завернуть в марлю, положить целиком в большую кастрюлю. Залить приготовленным горячим бульоном, при необходимости добавить горячую воду, чтобы покрыть всю тушку. Положить сырую морковь и 2 веточки свежей петрушки. Накрыть кастрюлю крышкой. Варить поросенка при слабом кипении до мягкости мяса около 1 часа.

4. Готового поросенка вынуть, развернуть марлю, остудить. Затем разрубить поперек на порционные куски. Выложить их на глубокое сервировочное блюдо в форме целого поросенка.

5. Из бульона и желатина по инструкции приготовить желе. Вареную морковь, вареные яйца и лимон нарезать кружками, соленые огурцы – ломтиками наискосок.

6. Подготовленные украшения разместить вокруг поросенка, добавив листики свежей петрушки. Залить жидким желе по ножу примерно на 1/3 высоты тушки. Поместить в холодильник до застывания.

## **Медальоны из индейки**

*1 грудка индейки (с кожей и костью, около 1 кг), 2 яйца, 2 моркови, 1 маринованный огурец, 1 пакетик желатина, зелень петрушки, соль.*

1. Грудку индейки промыть и отварить в кастрюле с под-

соленной водой с морковью. Вынуть мясо из бульона, охладить, отделить мякоть от костей и кожи.

2. Нарезать ее мелкими кусочками. Бульон процедить.

3. Замочить желатин в холодной кипяченой воде (1 стакан) на 40 мин. Затем переложить массу в небольшую кастрюлю и нагреть (не кипятить!), постоянно помешивая, до полного растворения желатина.

4. В процеженный бульон из индейки (2–3 стакана) добавить подготовленный желатин (1 стакан), размешать, еще раз процедить. Морковь и маринованный огурец нарезать кружками. Яйца сварить вкрутую, очистить, также нарезать кружками.

5. В формочки налить немного остывшего бульона, оставить, чтобы он застыл на стенках тонким слоем в холодильнике. Незастывшую часть слить, а застывшую украсить кружками яйца и вареной моркови.

6. Наполнить формочки кусочками индейки, заливая каждый слой продуктов приготовленным желе. Формочки поместить в холодильник до застывания желе.

7. Перед подачей на стол формочки с заливным опустить на несколько секунд в теплую воду, слегка встряхнуть, перевернуть и выложить медальоны на сервировочное блюдо. Украсить кушанье зеленью петрушки, кружками маринованного огурца.

## Заливное из перепелов по-старорусски

*4 перепелки (или рябчика), 50 г бекона, 30 г свиного сала, 1 луковица, 1 морковь, 2 бутона гвоздики, 1 перец чили, 1 стакан мясного бульона, 3 ст. ложки яблочного сока, 1 пакетик желатина, 5 ст. ложек мадеры, молотый имбирь, черный перец молотый, соль.*

1. Бекон нарезать тонкими полосками. Лук и морковь очистить, нарезать кубиками. Подготовленных перепелок (или рябчиков) посыпать имбирем, молотым перцем, солью. Накрыть полосками бекона и туго обмотать нитками, связав крылышки и ножки.

2. Нарезать кубиками и растопить свиное сало в утятнице, обжарить его, периодически перемешивая. Влить мясной бульон, добавить нарезанные морковь и лук, гвоздику, перец чили.

3. Поместить утятницу с птицами в духовку при температуре 200 °С. Готовить под крышкой около 50 мин. Полить перепелок (или рябчиков) яблочным соком и поставить в духовку еще на 10–20 мин. без крышки, снизив температуру до 160 °С.

4. Вынуть птиц из духовки, оставить без крышки на 40 мин. Когда они остынут, снять нитки и бекон. Выложить перепелок (или рябчиков) ножками вверх в форму для заливного. Оставшийся в утятницу соус процедить, разбавить

горячей водой до объема около 2 стаканов. При необходимости посолить, поперчить, всыпать имбирь, вскипятить, нагрев прекратить.

5. Желатин развести мадерой и оставить на 10–15 мин. до набухания. В горячий соус в утятнице добавить желатин в вине, постоянно помешивая до полного растворения. При необходимости подогреть, не доводя до кипения.

6. Оставить подготовленное жидкое желе до остывания. Затем залить им перепелок (или рябчиков) слой за слоем несколько раз, чтобы ножки выступали из желе. Поставить в холодильник до застывания.

### **Традиции. Россия**

«...А мороз такой, что воздух мерзнет. Инеем стоит, туманно, дымно. И тянутся обозы – к Рождеству. Обоз? Ну, будто, поезд... только не вагоны, а сани, по снежку, широкие, из дальних мест. Гусем, друг за дружкой, тянут. Лошади степные, на продажу. А мужики здоровые, тамбовцы, с Волги, из-под Самары. Везут свинину, поросят, гусей, индюшек, – с «пылкого морозу». Рябчик идет, сибирский, тетерев-глухарь... Знаешь – рябчик? Пестренький такой, рябой... – ну, рябчик! С голубя, пожалуй, будет. Называется – дичь, лесная птица. Питается рябиной, клюквой, можжевелькой. А на вкус, брат!..

..Перед Рождеством, дня за три, на рынках, на площадях, – лес елок. А какие елки! Этого добра в России сколько хочешь. Не так, как здесь, – тычинки. У

нашей елки... как отогреется, расправит лапы, – чаща. На Театральной площади, бывало, – лес. Стоят, в снегу. А снег повалит, – потерял дорогу! Мужики в тулупах, как в лесу. Народ гуляет, выбирает. Собаки в елках – будто волки, право. Костры горят, погреться. Дым столбами. Сбитенщики ходят, аукаются в елках: «Эй, сладкий сбитень! калачики горячи!..» В самоварах, на долгих дужках, – сбитень. Сбитень? А такой горячий, лучше чая.

С медом, с имбирем, – душисто, сладко. стакан – копейка. Калачик мерзлый, стаканчик сбитню, толстенький такой, граненый, – пальцы жжет. На снежку, в лесу... приятно! Потягиваешь понемножку, а пар – клубами, как из паровоза. Калачик – льдышка. Ну, помакаешь, помягчает. До ночи прогуляешь в елках. А мороз крепчает. Небо – в дыму – лиловое, в огне. На елках иней. Мерзлая ворона попадетса, наступишь – хрустнет, как стекляшка. Морозная Россия, а... тепло!..»

*Иван Шмелев. Рождество (из книги «Лето Господне»)*

## **Заливной телячий окорок**

***700 г телячьего окорока, 300 г телячьей рульки (без костей), 50 г свиного сала, 1 корень петрушки, 1 луковица, 1 морковь, 2 мясных бульонных кубика, 3 ст. ложки белого вина, 1 соленый огурец, соль.***

1. Очистить и промыть корень петрушки, лук и морковь.

Нарезать сало мелкими кубиками, нашпиговать салом окорок. Телячью рульку отварить около 10–15 мин. в кипятке, воду слить, мясо нарезать. Из бульонных кубиков приготовить бульон.

2. Окорок и кусочки рульки залить в кастрюле приготовленным бульоном, добавить лук, морковь, корень петрушки. Довести до кипения, снизить нагрев. Варить мясо около 1 часа. Влить вино, посолить по вкусу. Варить до мягкости телятины (около 40 мин.).

3. Удалить лук, морковь, корень петрушки. Окорок охладить, нарезать ломтиками, выложить в форму для заливного. Солёный огурец нарезать тонкими кружками.

4. Украсить мясо кружками соленого огурца. Залить бульоном вместе с кусочками телячьей рульки. Поставить форму с мясом в холодильник до застывания. Подать к столу с хреном.

## **Мясной рулет заливной**

*300 г говядины (тонкий край), 4 ст. ложки сметаны, 100 г натертого сыра, 200 г консервированного или замороженного щавеля (или шпината), 1 луковича, 1 морковь, 3 веточки петрушки, 1 лавровый лист, 2 ст. ложки водки, 1 пакетик желатина, душистый перец горошком, черный перец молотый, соль.*

1. Лук и морковь очистить. Консервированный или замо-

роженный щавель (или шпинат) ошпарить кипятком, воду слить через дуршлаг, обсушить бумажным полотенцем, порубить. Тонкий край говядины тщательно очистить от пленок, промыть и отбить.

2. Разложить мясо на разделочной доске, смазать сметаной, посолить, посыпать молотым перцем. Разместить по всей поверхности мяса щавель (или шпинат), посолить. Посыпать тертым сыром.

3. Аккуратно свернуть говядину в рулет, обвязать белой хлопчатобумажной ниткой. Поместить рулет в утятницу, залить кипятком до его верхнего края. Довести воду до кипения.

4. Накрыть утятницу крышкой и готовить мясо при слабом нагреве около 40 мин. Добавить морковь, лук, 2 веточки петрушки, водку, перец горошком и лавровый лист, посолить, довести до кипения.

5. Вновь накрыть посуду крышкой, снизить нагрев и готовить рулет около 30 мин. (до мягкости). Рулет вынуть из утятницы, удалить нитки, нарезать ломтями, выложить на сервировочное блюдо, украсить листиками петрушки.

6. Бульон процедить. Из бульона, желатина и кипяченой воды по инструкции приготовить жидкое желе. Залить рулет на блюде приготовленным желе и поставить в холодильник до застывания.

## Заливные утиные бедра

*3 утиных бедра с кожей и костями (около 1 кг), 1 морковь, 1 луковица, 1 кусочек корня сельдерея, 1 ст. ложки уксуса, 1/2 ст. ложки жженого сахара, 1 вареное яйцо, 1 лимон, 2 маринованных огурца, черный перец горошком, соль.*

1. Морковь, лук и сельдерей очистить, крупно нарезать. Вареное яйцо, лимон, огурцы нарезать кружками. Подготовленные утиные бедра положить в кастрюлю, залить водой, довести до кипения, снять пену.

2. Добавить морковь, лук, сельдерей, перец горошком. Накрыть кастрюлю крышкой, уменьшить нагрев. Варить около 1 часа до мягкости мяса. В конце варки посолить. Затем утиные бедра вынуть шумовкой, снять кожу, удалить кости. Мясо нарезать длинными полосками и выложить на овальное сервировочное блюдо.

3. Кожу и кости положить в кастрюлю с бульоном, варить 30 мин., при необходимости подлить горячую воду и подсолить. Оставить бульон на 30–40 мин. при комнатной температуре, снять жир, процедить. В уксусе растворить жженный сахар, влить в бульон.

4. Выложить на полоски утки кружки яиц, лимона, огурцов, красиво разместив на блюде. По ножу осторожно влить концентрированный бульон, поставить в холодильник до за-

стывания.

## **Свиные языки заливные**

*4 свиных языка (около 1 кг), 2 луковицы, 100 г зелени сельдерея, 2 бутона гвоздики, 1/2 ч. ложки сахарного песка, 1/3 стакана вина, 2 лавровых листа, 1 пакетик желатина, черный перец молотый, соль.*

1. Лук очистить, нарезать крупными кусками. Языки замочить в холодной воде на 8 часов. Влить в кастрюлю 2 л подсоленной воды. Положить подготовленный лук, довести до кипения.

2. Поместить в кипяток языки и варить 20 мин., не закрывая посуду крышкой, снимая пену. Закрывать кастрюлю крышкой, уменьшить нагрев и варить 2 часа, добавив сахарный песок.

3. Сельдерей вымыть, нарезать черешки и за 30 мин. до окончания варки добавить к языкам вместе с гвоздикой, вином, лавровым листом, перцем и солью. Веточки сельдерея отложить для украшения.

4. Вынуть языки шумовкой, ополоснуть холодной водой, снять кожу. Очищенные языки нарезать ломтиками, выложить на блюдо, украсить веточками сельдерея. Бульон процедить, отлить 4 стакана.

5. Из бульона и желатина по инструкции приготовить желе. Аккуратно по ножу влить жидкое желе на язык. Поста-

ВИТЬ В ХОЛОДИЛЬНИК ДО ЗАСТЫВАНИЯ.

## Сердце с грибами по-сибирски

*4 свиных сердца (1 кг), 4 сушеных белых гриба, 1 ч. ложка винного уксуса, 1/2 ч. ложки молотого имбиря, 1 пакетик желатина с приправами для мясного заливного, картофель, чеснок, топленое масло, черный перец молотый, соль.*

1. Сушеные грибы замочить в холодной воде на ночь. Воду слить, грибы нарезать соломкой. Сердца разрезать пополам, вычистить изнутри от протоков и пленки. Промыть несколько раз холодной водой и нарезать узкими длинными полосками (слегка наискосок). Обсушить бумажной салфеткой.

2. Выложить сердца в сотейник, добавить грибы, залить водой и вскипятить. Снять пену, снизить нагрев. Влить уксус, всыпать имбирь и варить под крышкой около 1 часа. Посолить и варить еще 1 час. Сердце и грибы шумовкой переложить в круглое блюдо, поперчить.

3. Бульон процедить. Из желатина и бульона по инструкции приготовить желе. Залить сердце с грибами жидким желе и поставить в холодильник до застывания.

4. Подать к столу с отварным картофелем, посыпать измельченным чесноком и полить растопленным маслом.

## Рождественский салат

*2 небольших свеклы, 1 морковь, 1 яблоко, 1 пучок зеленого салат, 1/4 ананаса, 1 банан, 3 ст. ложки растительного масла, 1/2 стакана ядер миндаля, лимонный сок, черный перец молотый, соль.*

1. Свеклу сварить, очистить, нарезать кубиками. Морковь, ананас и яблоко очистить (удалив семенные коробочки), нарезать кубиками. Половину зеленого салата вымыть, обсушить и измельчить.

2. Банан очистить, нарезать кубиками, сбрызнуть лимонным соком. В эмалированную посуду выложить морковь, ананас, яблоко, измельченный салат, банан и перемешать.

3. Ядра миндаля обжарить на сухой сковороде, раздробить. Растительное масло, 1 ст. ложку лимонного сока и соль перемешать очень тщательно. Заправить приготовленной заливкой смесь фруктов и овощей, поставить на 30 мин. в холодильник.

4. Оставшиеся листья салата промыть, обсушить. Выстелить ими дно и стенки салатника, выложить свеклу, поперчить. Сверху горкой разместить смесь овощей и фруктов из холодильника. Посыпать жареными дроблеными ядрами миндаля.

### **Традиции. Испания**

Рождественский стол в любой испанской семье

разнообразен и обилен. Как правило, праздничный ужин начинается с рождественского салата, салата из индейки, затем следуют фаршированный рулет из поросенка (см. с. 146), пряная свиная вырезка (см. с. 172).

Испания и в наше время – очень религиозная страна, храмы в эти дня заполнены народом. Почти в каждой семье хранится рождественский вертеп. Его ставят на видном месте в доме, вечерами все собираются около него, и взрослые вместе с детьми поют рождественские песни.

Вечером 24 декабря, когда на небе появляются звезды, в каждом доме зажигают маленькую лампадку – символ Рождественской Звезды. Старинная испанская пословица гласит:

«Эта ночь – Добрая Ночь.

Эта ночь – не для сна».

И действительно, в рождественскую ночь после полуночной мессы все веселятся: улицы заполняются гуляющими и танцующими. Для праздника характерен особый танец – хота. Мелодии и слова песни, под которую танцуют хоту, остаются неизменными уже многие века; ее исполняют под аккомпанемент гитары и кастаньет.

На Рождество дети могут получить только скромные подарки. Главных даров они ждут 6 января, в день Трех Королей – волхвов. Для коней Каспара и Мельхиора и для ослика, на котором едет из дальних стран Бальтазар, дети оставляют сено, овес или даже морковку в своих

ботинках, выставив их на подоконник.

## Салат «Снежный»

*150 г филе малосольной сельди, 200 г картофеля, 3 моркови, 150 г консервированной стручковой фасоли, 2 маринованных огурца, 3 яблока, 2 яйца, 250 г майонеза, 1/2 ч. ложки уксуса, 2 ст. ложки рубленого укропа, 1 красная луковица, лимонный сок, клюква, соль.*

1. Картофель и морковь вымыть, сварить в подсоленной воде, очистить и нарезать кубиками. Красную луковицу очистить, нарезать полукольцами.

2. Яблоки вымыть, очистить от кожуры, удалить семенные коробочки, нарезать небольшими кубиками, сбрызнуть лимонным соком. Стручки консервированной фасоли нарезать.

3. Маринованные огурцы очистить от кожицы и также нарезать маленькими кубиками. Яйца сварить вкрутую, очистить и мелко порубить. Филе малосольной сельди также мелко порубить.

4. В миске смешать подготовленные фасоль, картофель, морковь, яблоки, огурцы, сельдь, укроп и яйца. Заправить майонезом (150 г), перемешать.

5. Выложить салат в красивый салатник, покрыть сверху майонезом (как снегом). По краю салатника фестонами выложить полукольца красного лука, посыпать ягодами клюк-

## Праздничный салат

*700 г картофеля, 3 консервированных зеленых томата, 2 ст. ложки лимонного сока, нарезанная полосками цедра и сок 1 апельсина, 1 ст. ложка подсолнечного масла, зелень петрушки, соль.*

*Для заправки: 2 маринованных огурца, 50 г майонеза, 100 г йогурта, 1 ч. ложка горчицы, 4 ст. ложки огуречного маринада, черный перец молотый, соль.*

1. Маринованные огурцы нарезать мелкими кубиками. Петрушку промыть, стряхнуть воду и мелко порубить. Томаты разрезать пополам, затем нарезать ломтиками.

2. Картофель вымыть и сварить в «мундире». Слить горячую воду, промыть картофель холодной водой, слегка остудить и очистить.

3. Теплый картофель нарезать кружками (толщиной 0,5 см), выложить в миску. Посолить, влить подсолнечное масло (1 ст. ложка), апельсиновый сок (2 ст. ложки) и лимонный сок. Оставить на 30 мин. для пропитки.

4. Для заправки смешать майонез, йогурт, горчицу, огуречный маринад и оставшийся апельсиновый сок. Добавить в заправку нарезанные маринованные огурцы, немного соли, молотого перца.

5. Выложить в салатник картофель и томаты. Залить за-

правкой, перемешать и разровнять.

Посыпать рубленой зеленью петрушки и полосками цедры апельсина. Поставить до подачи к столу в холодильник.

## **Салат из индейки по-провансальски**

*2 грудки индейки, 1/2 стакана яблочного вина, 1 стакан куриного бульона из 1/2 кубика, 1 яблоко, по 1 ст. ложке сушеных базилика и петрушки, 1 ст. ложка кукурузной муки, 2 ст. ложки молока, 2 ст. ложки мягкого творога, 1–2 ст. ложки рубленой пряной зелени, лимонный сок, душистый перец горошком, соль.*

X. У яблока удалить семенные коробочки, нарезать дольками, сбрызнуть лимонным соком. Грудки индейки залить в эмалированной кастрюле бульоном из кубика, вином, добавить сушеные базилик, петрушку, душистый перец, соль.

2. Накрыть посуду крышкой и варить индейку при слабом нагреве около 20 мин. Затем готовое мясо переложить в миску и накрыть фольгой. Бульон процедить и сохранить.

3. Смешать кукурузную муку с молоком в кастрюле. Влить 1/2 стакана бульона от варки индейки, размешать и довести до кипения, постоянно помешивая. Добавить творог, размешать и дать прокипеть при слабом нагреве около 2 мин.

# Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.