

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ**  
**УЧРЕЖДЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ**  
**«БАРАНОВИЧСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**ПРАЗДНИКИ**  
**КАЛЕНДАРНОГО ЦИКЛА**

**Сборник информационных материалов**  
**для студентов педагогических специальностей**

**Рекомендовано к печати**  
**научно-методическим советом университета**

**Барановичи**  
**РИО БарГУ**  
**2010**

УДК 37(078)  
ББК 74я73  
П68

С о с т а в и т е л ь

*Л. Н. Махомед*

Р е ц е н з е н т ы:

*Е. В. Тихонова*, кандидат педагогических наук,  
заведующий кафедрой технологии и декоративно-прикладного искусства  
учреждения образования «Мозырский государственный педагогический  
университет имени И. П. Шамякина»;

*В. И. Козел*, кандидат педагогических наук, заведующий кафедрой  
педагогике учреждения образования «Барановичский  
государственный университет»

**П68 Праздники календарного цикла [Текст] : сб. информ. матери-  
алов для студентов педагог. специальностей / Л. Н. Махомед. —  
Барановичи : РИО БарГУ, 2010. — 88, [8] с. — 80 экз. — ISBN 978-  
985-498-388-2.**

Сборник предназначен для студентов высших учебных педагогических заведений по специальности «Технология (обслуживающий труд)». Может быть использован в учебном процессе при изучении тематического материала по теме «Сервировка стола», при прохождении учебной и производственной практик, кураторами учебных групп при подготовке и проведении мероприятий воспитательного характера.

УДК 37(078)  
ББК 74я73

ISBN 978-985-498-388-2

© БарГУ, 2010

## *Введение*

Праздник — это своеобразная форма организации жизни и деятельности молодежного коллектива. Процесс подготовки к празднику активизирует студентов, повышает общий тонус жизни коллектива и, тем самым, оказывает благотворное влияние на качество всей учебно-воспитательной работы. Праздники бывают различными по своему масштабу: международные, государственные, профессиональные.

Праздничные дни — это дни, посвященные выдающимся событиям, традиционным датам, чествованию работников определенной профессии, отрасли хозяйства и сферы деятельности и т. д.

Государственные праздники — это праздники, установленные в Республике Беларусь в ознаменование событий, имеющих особое историческое или общественно — политическое значение для Республики Беларусь, оказывающих существенное влияние на развитие белорусского государства и общества.

Сборник информационных материалов подготовлен в соответствии с содержанием образовательного стандарта специальностей и учебной программой по дисциплине «Технология приготовления пищи и физиология питания».

Целью данного издания является развитие интереса, активизации учебно-познавательной деятельности будущих специалистов на занятиях по технологии приготовления пищи, создание благоприятных условий для формирования профессиональных знаний и умений студентов.

Содержание сборника охватывает три раздела: введение, информационный блок, заключение и перечень основной и дополнительной литературы.

Информационный блок содержит основную учебную информацию: исторические сведения о происхождении праздников календарного цикла, а также ориентировочно-практические указания по составлению меню и сервировки стола.

Данное издание может использоваться преподавателями на учебных занятиях, студентами в ходе самостоятельной работы, при прохождении учебной и производственной практик, кураторами учебных групп при подготовке и проведении мероприятий воспитательного характера, а также адресован широкому кругу читателей, проявляющих творческий подход к организации праздников в домашних условиях, придерживающихся лучших традиций, выработанных в обществе.

# Г Л А В А 1

## ТРАДИЦИИ ПРАЗДНОВАНИЯ РОЖДЕСТВА ХРИСТОВА

### 1.1 ИСТОРИЯ СТАНОВЛЕНИЯ ПРАЗДНИКА РОЖДЕСТВО ХРИСТОВО

Рождество — праздник рождения Христа. Он уходит корнями в римскую мифологию. 25 декабря — день рождения Бога Солнца (после дня зимнего солнцестояния дни становятся длиннее), и так как, согласно древней христианской религии, Иисус является источником света, вечным Солнцем, то его рождение приходится на это время. Точная дата рождения Христа неизвестна. Рождество, как день рождения Иисуса Христа, начали праздновать с IV века, и этот праздник стал общепринятым. 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.

Этот праздник приходит к людям морозной ночью в час полуночной храмовой службы в сиянии свечей, в свете звезд и громогласном пении хора. Звуки детских голосов, славословящих Бога, наполняют торжеством Вселенную. Небо и земля славят Рождество Христово. На земле, хотя бы ненадолго, воцаряется мир.

Рождество в Европе приходится на 14 дней раньше, чем православное. Это связано с различием в летоисчислении григорианского и юлианского календарей. Традиции празднования также отличаются друг от друга. Католическое Рождество открывается прекрасной порой Адвента. Дети и взрослые готовятся к приходу праздника за месяц. Начинается Рождественский пост.

Порой его называют Филипповым постом, так как заговенье на этот пост приходится на **27 ноября (14 ноября по старому стилю)**, в день памяти апостола Филиппа. Заканчивается Рождественский пост Рождественским сочельником **6 января**.

Пост — это время ожидания праздника, он длится четыре недели. Рождественский пост начинается в последнее воскресенье ноября. В христианской религии это время ожидания рождения Спасителя и любви к ближнему. Для венка Рождественского поста характерна строгая форма, сплетенная кругом и украшенная разным декором. На венок ставятся четыре свечи. Изначально его украшали три лиловых и одна розовая свеча: лиловый цвет символизирует раскаяние, розовый — прощение. Сейчас чаще всего на венок ставят четыре свечи одного цвета (красные, розовые, желтые, золотые, белые), вокруг которых размещают украшения из шишек, плодов, сухих цветов, декоративных вспомогательных материалов.

Этот пост — нестрогий. В его продолжение, кроме понедельника, среды и пятницы разрешается вкушение рыбы. А после праздника Святителя Николая (**19 декабря**) рыба разрешается только в субботу и в воскресенье.

Рождественский пост становится строгим (как Великий пост) в последнюю неделю перед праздником Рождества (со **2 января**), достигая наивысшей строгости в Рождественский сочельник. Рождественский пост значительно отличается от поста Великого, который увенчивается Страстями Спасителя, постепенно усиливая чувство скорби. Рождественский же пост ведет к светлому дню Рождества, поднимая чувство радости.

День перед празднованием Рождества Христова — сочельник — устроен по дню Великой субботы. Это название связано с обычаем православных христиан употреблять в пищу сочиво — сушеные хлебные зерна, размоченные в воде, а попросту говоря — кашу.

В сочельник у православных варили кутью и взвар, у католиков — бигилию. Рождественскую кутью готовили из пшеницы с медом, ставили под образа на сено, как Дар Христу. Вечерняя трапеза накануне Рождества сопровождалась многими

традициями и обрядами. В Рождественский сочельник церковь приписывала строгий пост до вечернего богослужения, и в этот день это была первая трапеза, которой заканчивается предрождественский пост. По традиции она начиналась с появлением первой звезды, в память Вифлеемской звезды, возвестившей пастухам рождение Христа. Блюд насчитывалось 12, к столу должно было садиться четное количество человек. В случае, когда собиралось нечетное количество, подавался один свободный прибор. Под скатертью на всей поверхности стола разостлано было сено, символизирующее то сено, на котором в яслях лежал новорожденный Христос. Стол украшался ветками ели, свечами, ленточками. В центре стола находилась композиция из веток ели, свечи и прочие рождественские атрибуты.

Трапеза начиналась с общей молитвы, затем самый почитаемый член семьи женского пола (как правило, хозяйка дома) поздравляла всех с праздником. У католиков обряд начинался с обмена облаткой — символом хлеба, богатства и благополучия. У православных трапеза начиналась с приема кутьи. Варили кутью из пшеницы, гороха, риса, обдирного ячменя. Приправляли медом, маком, конопляным, подсолнечным или другим постным маслом. Зерно было символом воскресающей жизни, а мед или сладкая приправа означали сладость благ будущей блаженной жизни. Порядок приема пищи регламентировался строгими правилами: сначала подавались закуски (сельдь, рыба, салаты), затем красный (слегка подогретый) борщ, грибной или рыбный суп. К борщу, грибному супу подавались ушки или пирожки с грибами, а у православных — сочни жареные на конопляном масле и мучные лепешки. Под конец трапезы на стол подавались сладкие блюда: рулет с маком, пряники, медовики, клюквенный кисель, компот из сухофруктов, яблоки, орехи.

За столом каждый должен был отведать все приготовленные блюда. Не допускалось проявление своих индивидуальных вкусов. Такое требование было хорошим воспитательным моментом для детей. Трапеза была безалкогольной. Все блюда — постные, жареные и заправленные растительным мас-

лом, без мясной основы, без молока и сметаны. Не подавались горячие блюда — хозяйка постоянно находится за столом. Остатки пищи не убирали со стола на ночь, считая, что ими будут питаться прибывшие к общесемейной трапезе души умерших.

Рождество — праздник дневной. Начинается он поздним утром, примерно в 10—11 часов (до этого всем разрешается поспать после предшествующего Сочельника и церковной службы). К этому времени все члены семьи одевались по праздничному и собирались вместе; стол был накрыт белоснежной скатертью, сервирован лучшей посудой, приборами, заставлен традиционными блюдами. Рождественский стол, в отличие от стола в Сочельник, — не ритуальный. К столу подавалось большое количество мясных изделий: гусь, колбаса, различные рулеты, заливные блюда. Отдавая должное мясным закускам, не следует забывать об овощных салатах, укропных отварными овощами. Главным блюдом рождественского стола по традиции является гусь с яблоками. При необходимости, его можно заменить индейкой, уткой, курицей. В старину на Руси рождественский стол был немислим без пирогов, калачей, булочек, пряников. У католиков традиционным блюдом был бигос — тушеная капуста (его готовили заранее). На стол ставили водку, настойки, наливки, вино.

За стол садились всей семьей и сначала разговлялись мясным блюдом. У южных славян обязательным рождественским блюдом была печеница (зажаренный поросенок, ягненок или домашняя птица). В ряде мест Сербии и Болгарии начинали завтрак с печеных воробьев, чтобы обеспечить себе такое же проворство, резвость и легкость, какие свойственны воробьям. Хорваты выставляли на стол блюдо с зелеными побегами заранее посеянного и пророщенного зерна — такое украшение называлось «гобин» и символизировало будущий обильный урожай.

## 1.2 ТРАДИЦИИ ПРАЗДНОВАНИЯ РОЖДЕСТВА В РАЗНЫХ СТРАНАХ

Вечер перед рождественскими праздниками в Германии принято проводить за накрытым столом, в кругу семьи, с подарками и поздравлениями. Ближе к ночи взрослые отправляются на ночную службу в церковь.

Рождественские праздники существуют, кажется, специально для того, чтобы самостоятельные немецкие дети вспомнили о своих родителях. Семьи собираются, несмотря на погодные условия и огромные расстояния. Обычно в первый день Рождества посещают родителей жены, во второй — мужа.

Если Рождество в Германии — классический семейный праздник, то Новый год — торжество, которое проводят с друзьями или просто на улице.

В Германии есть вещи, которые связаны исключительно с Рождеством и Новым годом. Например, **Schwippbogen** — подсвечник дугообразной формы. Его принято выставлять на подоконник уже за месяц до праздников. Другой, чисто рождественский сувенир — **Weihnachtspyramide**, довольно сложная и изысканная деревянная конструкция, которая приходит в движение от тепла свечей. Как правило, такая пирамида — очень дорогое удовольствие. Неизменно сопутствует зимним праздникам и «курящие мужички» **Raeuchermännchen**. В них сжигают специальные ароматические пирамидки, а образующийся дымок выходит через рот. Каких только «курильщиков» не найдешь на рождественских распродажах: и солдатики, и щелкунчики, и лесовики.

Самое известное из сладких рождественских блюд — **Stollen** с марципаном, изюмом и орехами. Его продают повсюду: и в крошечных пекарнях, и в огромных супермаркетах. Рождественский стол, как правило, украшает запеченный гусь с краснокочанной капустой и картофелем или шариками из картофеля, перемешанного с хлебом (так называемыми **Kloesse**).

По традиции Рождество в Финляндии начинается в древней столице городе Турку. Его приближение ощущается уже в конце ноября, когда город украшается иллюминацией. По

выходным на Кафедральной площади разворачиваются рождественские ярмарки, на которых можно купить пряничные домики, национальные украшения из соломки, домашнюю горчицу, новогодние сувениры.

Праздник начинается, когда часы пробьют 12 раз. Финны не слишком религиозны, но Рождество считают самым любимым торжеством. Накануне, в сочельник, все отправляются на кладбище и у каждой могилы зажигают свечи.

Перед рождественским ужином семья обычно отправляется в сауну. Когда же все собираются за столом, наступает тихий семейный праздник. На столе обязательно красуется свиной окорок, индейка, вяленая рыба, запеканки — из брюквы, моркови, подслащенного картофеля. На десерт — традиционная рисовая каша, рождественские сладкие пирожки и сдобные печенья из пряничного теста. Водку пить не очень-то принято, только вино. А шампанское в Финляндии вообще редкий напиток, который подают только в исключительных случаях.

В Рождество не принято поздравлять друзей или ходить в гости. Лучше сделать это 26 декабря, в День святого Стефана. И уж настоящее веселье наступает в так называемый **tapani pavaa**, что-то вроде наших святок.

Жители Англии, Уэльса считают Рождество более важным праздником, чем Новый год. Рождество они отмечают в церкви, но самой приятной частью торжества все, конечно, считают рождественский обед 25 декабря. На него обязательно собираются всей семьей.

Посуда, скатерть, салфетки на праздничном столе часто имеют рождественскую символику, а возле каждой тарелки обязательно укладывается традиционная и всеми любимая рождественская хлопущка.

Главное блюдо рождественского обеда в Британии — это индейка, начиненная смесью хлебных крошек и специй или каштанами и целиком запеченная в печи. Она подается на стол вместе с кусочками ветчины, бекона, маленьких колбасок и отварными или запеченными овощами (картофелем, морковью, пастернаком, брюссельской капустой, зеленым го-

рошком). В качестве соуса используются специально приготовленная подлива и джем из красной смородины или клюквы.

Традиционным десертом является рождественский пудинг — очень плотный торт с сухофруктами, приготовленный на пару. Перед подачей на стол его обливают коньяком и поджигают.

Подарки британцы красиво упаковывают, складывают около елки и открывают утром 25 декабря, обязательно в присутствии всей семьи. Дарят все — от маленьких шуточных подарков до больших и дорогих. А перед Рождеством они непременно рассылают рождественские открытки друзьям и родственникам, причем относятся к этому очень серьезно, стараясь никого не забыть.

Рождественский стол отличается обилием различных кондитерских изделий, фруктовых блюд.

Конечно, современное застолье не обходится без разнообразных салатов и холодных закусок.

Рождество Христово — праздник мира, душевного спокойствия, отдыха. Это один из самых светлых христианских праздников, который всем христианским миром отмечается с особым благоговением. Символом вечного мира, счастья и радости, пришедших вместе с Христом, является вечнозеленая наряженная ель. Верх ее увенчан прекрасной звездой — в память о Вифлеемской звезде, указавшей волхвам путь к Христу. Ветви увешаны разноцветными шарами, золотой мишурой, фигурками поющих ангелов, пастухов с маленькими барашками, свечами и фонариками, как будто напоминая об огнях костра и фонарей, светивших для Вифлеемских пастырей в святую ночь. И через две тысячи лет добрые рождественские огни светят почти в каждом доме.

Среди зеленых иголок тихо перезваниваются, призывая праздник, серебряные колокольчики, подобные тем, которые заботливые палестинские хранители стад надевали своим овцам. Чтобы умножить радость праздника, близкие люди кладут под елку подарки друг для друга, а для детей вешают на ветки всевозможные сладости.

## **1.3 МЕНЮ РОЖДЕСТВЕНСКОГО СТОЛА**

### **Холодные блюда и закуски**

- Тосты с паштетом из креветок.
- Скумбрия с зеленью и овощным соусом.
- Легкий салат из овощей.
- Запеченный окорок с картофелем и хреном.
- Салат «Новогодний».
- Горячая закуска.
- Фаршированные помидоры.

### **Вторые блюда**

- Хрустящий жареный гусь.
- Рулеты из говядины, обернутые ломтиками бекона.

### **Сладкие блюда**

- Малиновый щербет.

### **Горячие напитки**

- Чай.
- Кофе с лимоном.

### **Холодные напитки**

- Сок фруктовый.
- Минеральная вода.

### **Мучные кондитерские изделия**

- Торт «Рождественская звезда».
- Печенье в ассортименте.

## 1.4 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД РОЖДЕСТВЕНСКОГО СТОЛА

### Холодные блюда и закуски

#### *Тосты с паштетом из креветок*

- 300 г креветок.
- 1 луковица.
- 2 зубчика чеснока.
- 8 г желатина.
- 2 столовые ложки оливкового масла.
- Тертая цедра и сок 1 лайма.
- 1 пучок зеленого лука.
- 100 г творожного сыра.
- 200 мл сливок.
- 4 кусочка хлеба для тостов.
- Соль, молотый черный и красный перец.

Креветки очистить и удалить внутренности. Несколько креветок оставить, остальные нарезать кусочками. Лук и чеснок очистить и нарезать. Желатин замочить. Разогреть в сковороде оливковое масло и обжарить в нем лук с чесноком. Выложить нарезанные, целые креветки и жарить 4 минуты. Снять с огня, охладить. Добавить цедру и сок лайма. Зеленый лук нарезать колечками. Смешать с творожным сыром и кусочками креветок. Приправить солью и красным перцем. Желатин отжать и растворить на водяной бане. Добавить в креветочную массу взбитые сливки. Охладить в течение 60 минут. Каждый кусочек хлеба разрезать по диагонали пополам. Выложить на хлеб креветочную массу, украсить целыми креветками.

#### *Скумбрия с зеленью и овощным соусом*

- 1 тушка скумбрии.
- 1 пучок укропа.
- 1 морковь.
- 1 луковица.
- 1 помидор.

Перец, соль по вкусу.  
Растительное масло.  
Лимон для украшения.

У тушки скумбрии удалить внутренности, промыть и обсушить. Натереть скумбрию снаружи и изнутри перцем и солью. Сделать вдоль всей тушки глубокие косые надрезы. Зелень укропа промыть, обсушить. Заполнить надрезы на рыбе веточками укропа. Осторожно выложить рыбу на смазанный маслом противень и поместить в жарочный шкаф при температуре 200°C. Запекать 15 минут. Лук очистить и измельчить. Подготовленную морковь нарезать кружочками. Подготовленные овощи обжарить на растительном масле. Помидор вымыть, обдать кипятком и снять кожицу. Нарезать помидор кусочками и добавить в сковороду с луком и морковью, посолить. Тушить 5 минут. Готовый соус выложить на тарелку, сверху положить скумбрию, украсить лимоном и подать.

### *Легкий салат из овощей*

2 свежих огурца.  
1/4 небольшого кочана капусты.  
2 моркови.  
1 корень сельдерея.  
2 зубчика чеснока.  
1 яблоко.  
½ лимона.  
Пучок зеленого лука.  
3 столовые ложки майонеза и сметаны.  
Соль, сахар.

Подготовленную капусту нашинковать тонкой соломкой. Морковь и корень сельдерея очистить, вымыть, обсушить и натереть на крупной терке. Огурец вымыть, обсушить и нарезать тонкой соломкой. Подготовленный зеленый лук нарезать мелкими колечками. Яблоко вымыть, обсушить, разрезать на четыре части и удалить сердцевину. Одну часть нарезать тонкими ломтиками, натереть дольками лимона с двух сторон и отложить для украшения. Остальное яблоко

нарезать мелкими кубиками. Чеснок очистить и пропустить через пресс. Для соуса смешать сметану с майонезом и чесноком. Подготовленные ингредиенты посолить, посыпать сахарным песком, полить лимонным соком, добавить соус и перемешать. При подаче украсить дольками яблок, огурца и зелению укропа.

### *Салат «Новогодний»*

5 листьев зеленого салата.

150 г филе свинины.

½ апельсина.

1 чайная ложка хрена.

1 чайная ложка горчицы.

зелень укропа, соль.

Черный молотый перец.

8 столовых ложек растительного масла.

Подготовленные листья салата мелко нарезать и выложить на блюдо. Апельсин очистить, снять с долек кожицу и положить их на листья салата. Сверху посыпать рубленой зеленью укропа. Филе свинины промыть, обсушить, нарезать мелкими кусочками, посолить, поперчить. Обжарить кусочки свиного филе и выложить на блюдо с салатом и дольками апельсина. Соединить хрен, горчицу, 3 столовые ложки растительного масла и перемешать. Полученной заправкой полить приготовленный салат.

### *Запеченный окорок с картофелем и хреном*

1 кг свиного окорока.

5 зубчиков чеснока.

1 кг картофеля.

Сушеный эстрагон и тимьян.

2 столовые ложки растительного масла.

50 г хрена.

Соль.

Вымыть и обсушить окорок. Подготовленный чеснок разрезать вдоль пополам. Мясо нашпиговать чесноком, натереть солью, посыпать эстрагоном, тимьяном и оставить на **30** минут. Нагреть духовку до **200°С**. Противень смазать растительным маслом, положить окорок и запекать **50** минут. Картофель очистить, вымыть, нарезать толстыми кружочками. Окорок вынуть из духовки и полить его выделившимся соком. На дно противня вокруг окорока выложить картофель и запекать еще **40** минут. Готовое мясо выложить на большое блюдо вместе с запеченным картофелем.

## Горячая закуска

### *Фаршированные помидоры*

24 свежих помидора.

2 небольшие банки тунца в масле.

2 столовые ложки лимонного сока.

4 стебля лука порея.

50 г сыра.

Соль, перец.

Помидоры вымыть и разрезать пополам. Ложкой осторожно вынуть мякоть. Помидоры срезом вниз выложить на бумажную салфетку. С рыбы дать стечь маслу. Масло собрать. Половину рыбы и собранное масло вместе с лимонным соком растереть в однородное пюре. Остальную рыбу измельчить вилкой. Лук-порея почистить, вымыть и нарезать тонкими колечками. Сыр натереть на мелкой терке. Смешать пюре и кусочки тунца, тертый сыр и колечки лука. По вкусу посолить и поперчить. Половинки помидоров изнутри посолить, поперчить и наполнить рыбным фаршем.

## Вторые блюда

### *Хрустящий жареный гусь*

Обработанный гусь с потрохами.

Соль, молотый перец.

2 черствые булочки.

150 г кураги.

125 г десертного вина.

2 чайные ложки майорана.

50 г нарезанного окорока.

2 яйца.

3-4 столовые ложки крахмала.

Нагреть духовку до **180°С**. Гусиные потроха вынуть и отложить в сторону. Птицу приправить. Булочки нарезать кубиками. Курагу нарезать полосками. Разогреть **80** мл вина и залить им курагу. Добавить майоран, окорок, яйца, кубики хлеба и все перемешать. Подготовленного гуся зафаршировать полученной массой, скрепить отверстие деревянными палочками, обмотать их кулинарной нитью. Связать ножки. Птицу положить в духовку на решетку и задвинуть под нее противень. Жарить **3** часа. Потроха вымыть и **45** минут варить в открытой кастрюле при слабом кипении. Бульон процедить и время от времени поливать им гуся.

Жаркое поставить в тепло. Оставшийся сок обезжирить. Крахмал размешать в холодной воде и заварить им выделенный из гуся сок. Приправить, добавить оставшееся вино. Гуся выложить на блюдо и украсить майораном. На гарнир подать брюссельскую капусту, посыпанную тонко нарезанным миндалем, и картофельные клецки, соус — отдельно.

### *Рулеты из говядины, обернутые ломтиками бекона*

2-3 стебеля лука-порея.

8 абрикосов.

8 шницелей из говядины по **80** г.

8 чайных ложек тертого сыра.

**30** мл растительного масла.

- 8** ломтиков бекона.
- 100** мл белого вина.
- 250** мл куриного бульона.
- 1** столовая ложка сливочного масла.
- 1** столовая ложка пшеничной муки.

Лук-порей почистить и один стебель нарезать недлинными полосками. Из абрикосов извлечь косточки и нарезать плоды дольками. Шницели из говядины посолить и поперчить. Дольки абрикосов и нарезанный лук-порей равномерно разложить на шницелях, добавив по **2-3** листика мяты, посыпать сверху **1** чайной ложкой сыра. Мясо свернуть рулетами и обмотать кулинарной нитью. Аккуратно завернуть каждый рулет в ломтик бекона и скрепить.

Рулеты обжарить со всех сторон на сковороде в растительном масле до золотистой корочки, затем влить вино и бульон. Тушить под крышкой **40** минут. Стебель лука-порея нарезать кольцами, пассировать в сливочном масле. Оставшуюся после тушения рулетов подливу загустить мукой, посолить и поперчить. Полить рулеты и подать на стол.

## Сладкие блюда

### *Малиновый шербет*

- 200** г сахарного песка.
- 250** г замороженной малины.
- 2** столовые ложки лимонного сока.
- 300** мл сухого шампанского.
- 8** личи.
- 4** листика мяты и вафель.

Для приготовления сиропа растворить сахар в **200** мл воды и довести до кипения. Малину разморозить, оставить ягоды для украшения. Остальные протереть через сито и перемешать с лимонным соком, сиропом и шампанским. Поставить массу на **4** часа в морозильную камеру, при этом каждые **30** минут перемешивать. Личи разрезать пополам, уда-

лить косточки и очистить от кожицы. С консервированных фруктов слить сироп.

Шербет разложить по креманкам, украсив личи консервированными ягодами малины, мяты и вафлями.

## Кондитерские изделия

### *Торт «Рождественская звезда»*

300 г миндального ореха.

8 яиц.

250 г сахарной пудры.

Тертая цедра одного лимона.

1 чайная ложка пряной смеси для пряников.

1 пакетик ванильного сахара.

250 г сахарной пудры для украшения.

2—3 столовые ложки лимонного сока.

8 шоколадных звезд.

50 г горького шоколада.

Нагреть духовку до **180°С**. Измельчить миндальные орехи. Отделить желтки от белков. Смешать сахарную пудру с яичными желтками. Добавить миндаль, лимонную цедру, корицу, смесь пряностей и ванильный сахар. Взбить яичные белки и смешать с миндальной массой. Выложить миндальное тесто в форму диаметром **26** см, смазанную жиром и посыпанную мукой, разровнять. Выпекать **50** минут. Дать остыть и с помощью ножа придать коржу форму звезды. Для глазури смешать сахарную пудру с лимонным соком. Торт покрыть глазурью и украсить шоколадными звездочками. Растопить шоколад, вылить на гладкую разделочную доску и поставить в холодильник. Затем счистить с доски лопаткой и украсить торт шоколадной стружкой.

**Шоколадная стружка.** Необходимо разлить расплавленный шоколад на поднос с гладкой поверхностью или противень и, постучав о край стола, распределить его ровным слоем. Поставить в холодное место, чтобы застыл, а затем снять лопаткой.

## *Базельские сладости*

250 г меда.  
250 г сахарного песка.  
1 щепотка соли.  
1 чайная ложка молотой корицы.  
½ ложки молотой гвоздики.  
Немного молотого мускатного ореха.  
400 г муки.  
2 чайные ложки разрыхлителя.  
200 г миндальной стружки.  
По 100 г лимонной и апельсиновой цедры.  
200 г сахарной пудры.  
2 яичных белка.

Медленно разогреть в кастрюле мед с сахаром, солью и четырьмя столовыми ложками воды. Когда все растворится, полученную массу перелить в миску и дать ей остыть. Нагреть духовку до **180°C**. Подмешать в почти остывшую массу пряности. Просеять муку с разрыхлителем и  $\frac{2}{3}$  вмешать в остывшую массу. Оставшуюся муку смешать с миндальной стружкой и цедрой. Вымесить тесто, раскатать и положить на смазанный жиром противень, слегка присыпать мукой и выпекать **25 минут**.

Для глазури смешать сахарную пудру с яичным белком. Готовый корж снять, покрыть теплой глазурью и нарезать кубиками.

## *Апельсиновые язычки*

250 г сливочного масла.  
375 г сахарной пудры.  
1 щепотка соли.  
350 г муки.  
2 столовые ложки тертой апельсиновой цедры.  
20 мл апельсинового ликера.  
1 апельсин.  
Немного сахарного песка.

Быстро вымесить тесто из охлажденного сливочного масла, 125 г сахарной пудры, соли, муки, апельсиновой цедры и ликера. Завернуть в пленку и положить на 60 минут в холодильник. Нагреть духовку до 180°C. Раскатать тесто на рабочей поверхности, посыпанной мукой, слоем толщиной 3 мм. Вырезать специальной формочкой язычки, положить на покрытый бумагой для выпекания противень и выпекать 5—8 минут. Затем положить на решетку и дать остыть.

Апельсин помыть горячей водой и снять с него верхний слой цедры. Выжать сок. Просеять оставшуюся сахарную пудру, смешать с соком и смазать язычки. Нарезать апельсиновую цедру тонкими полосками и поварить в сахарном сиропе. Откинуть на дуршлаг и положить на еще мягкую глазурь. Готовое печенье хранить в жестяной банке.

### *Флорентийское печенье*

110 г сливочного масла.

1 столовая ложка муки.

150 г сахарного песка.

50 г меда.

125 мл сливок.

1 щепотка соли.

180 г миндальной стружки.

100 г шоколада.

Положить на противень алюминиевую фольгу, смазать одной столовой ложкой сливочного масла и посыпать мукой. Нагреть духовку до 190°C. Довести до кипения при постоянном помешивании оставшееся сливочное масло вместе с сахарным песком, медом, сливками, солью и варить 2 минуты. Добавить миндаль. Переложить массу ложкой на фольгу на достаточном расстоянии друг от друга, т. к. при выпекании печенье увеличивается в размере. Выпекать 10—15 минут, затем снять с противня вместе с фольгой. Остывшее печенье с фольги снять. Шоколад разломать и расплавить на водяной бане. С нижней стороны каждое печенье смазать растопленным шоколадом и придать ему волнистый рельеф.

## ***Марципановые колобки***

- 1 яичный белок.
- 250 г готовой марципановой массы.
- 60 г сахарной пудры.
- 20 г муки.
- 1 яичный желток.
- 1 чайная ложка сливок.
- 100 г миндаля.

Взбить белок. Нарезать марципановую массу на части и смешать с сахарной пудрой, мукой и белком. Поставить в холодильник на **30** минут. Скатать из теста мокрыми руками шарики размером с грецкий орех. Нагреть духовку до **175°C**. выложить шарики на противень, покрытый бумагой для выпекания. Смешать яичный желток со сливками и смазать шарики. Поварить миндаль **2—3** минуты в кипящей воде и откинуть на дуршлаг. Снять кожицу (при легком нажатии ядро из кожицы выскакивает). Разделить каждый орех пополам и украсить каждый марципановый шарик тремя половинками. Выпекать в духовке **15** минут на среднем уровне.

## ***Розочки с малиновой начинкой***

- 150 г сливочного масла.
- 75 г сахарного песка.
- 1 столовая ложка (с горкой) какао.
- 150 г муки.
- 2 яичных желтка.
- 75 г готовой марципановой массы.
- 25 г малинового конфитюра.
- 1 столовая ложка малинового ликера.
- Какао для посыпки.

Размягченное сливочное масло взбить с сахарным песком и какао до консистенции крема. Просеять муку, добавить яичные желтки и вымесить тесто. Нагреть духовку до **175°C**. Положить на противень бумагу для выпекания. Поместить тесто в кондитерский мешок, имеющий насадку с отверстием

в форме звезды. Выдавить на противень маленькие розочки и выпекать их около **15** минут. Затем из духовки вынуть и дать остыть. Марципановую массу разрезать на куски и перемешать с малиновым конфитюром и ликером. Смазать розочки с нижней стороны и сложить их попарно. Посыпать какао. Можно украсить малиновым джемом.

### ***Ореховое печенье***

**500** г очищенного фундука.  
**4** яичных белка.  
**180** г сахарного песка.  
**1** пакетик ванильного сахара.  
 $\frac{1}{2}$  чайной ложки корицы.

Обжарить фундук на сухой сковороде (это придаст ему особый аромат) и дать немного остыть. Затем половину фундука измельчить. Сильно взбить яичные белки, всыпать постепенно сахарный песок с ванильным сахаром, корицу, молотый фундук и хорошо перемешать. Нагреть духовку до **150°С**. Выстлать противень бумагой для выпекания. Положить массу в кондитерский мешок, имеющий насадку с большим круглым отверстием, и выдавить ее на противень маленькими комочками. На середину каждого положить по ореховому ядрышку. Выпекать **20—25** минут, пока печенье не приобретет светло-желтый цвет. Вынуть из духовки и дать остыть.

### ***Ванильное печенье***

**200** г сливочного масла.  
**200** г сахарного песка.  
**300** г муки.  
**1** пакетик ванильного сахара.  
**1** столовая ложка молока.

Положить сливочное масло в маленькую кастрюлю, растопить и оставить на огне, пока оно слегка не потемнеет. Перелить в миску и дать остыть. Затем оставшееся масло взбить, постепенно всыпать сахарный песок и продолжать взбивать до образования густой пены. Добавить муку с ванильным сахаром и тщательно вымесить вручную тесто. Можно подлить немного молока. Скатать из теста две колбаски диаметром по 4 см, завернуть в пленку и поставить в холодильник примерно на 2 часа. Выстлать противень бумагой для выпекания. Нагреть духовку до 180°C. Тесто развернуть и нарезать кружками толщиной около 5 мм. Печенье положить на противень и выпекать 15 минут до светло-желтого цвета. Для остывания переложить на кухонную решетку.

### *Медовое печенье*

500 г меда.

2 чайные ложки молотой корицы.

½ чайной ложки молотой гвоздики.

3 яйца.

250 г сахарного песка.

1 кг муки.

10 г пищевой соды.

100 г цукатов из цедры лимона.

200 г сахарной пудры.

3 столовых ложки лимонного сока.

Помешивая, разогреть в кастрюле мед. Добавить молотую корицу и гвоздику. Дать смеси немного остыть. Взбить яйца с сахаром. Просеять муку, добавить соду. Муку вместе с медовой массой соединить со взбитыми яйцами и хорошо перемешать. Добавить цукаты. Нагреть духовку до 180°C. Хорошо вымесить тесто на рабочей поверхности. Смазать жиром форму для выпекания и тесто распределить по ее поверхности равномерным слоем. Выпекать на среднем уровне 20—25 минут. Приготовить глазурь из сахарной пудры и лимонного сока, смазать ею корж и нарезать его кубиками.

## *Кокосовое печенье*

- 50 г сливочного масла.
- 125 г сахарного песка.
- 1 пакетик ванильного сахара.
- 1 столовая ложка рома.
- 1 чайная ложка миндального ликера.
- 1 яйцо.
- 125 г муки.
- 2 неполные чайные ложки разрыхлителя.
- 1 столовая ложка молока.
- 320 г кокосовой стружки.
- 1 яичный белок.

Сливочное масло взбить в миксере. Постепенно добавить сахар, ванильный сахар, ром, ликер и продолжать взбивать до получения однородной массы. Вбить яйцо и взбивать еще **30** секунд.

Перемешать муку с разрыхлителем, просеять и добавить в сливочную массу, продолжая взбивание на средней скорости. Влить молоко и всыпать **250** г кокосовой стружки. Посыпать руки мукой, скатать из теста шарики размером с грецкий орех и каждый с одной стороны вытянуть колпачком. Печенье выложить на противень, покрытый бумагой для выпекания, и поставить в холодильник на **2** часа. Нагреть духовку до **180°С**. Слегка взбить белок, обмакнуть в него печенье, обвалять в оставшейся кокосовой стружке, снова положить на противень и выпекать **12** минут.

### **1.5 СЕРВИРОВКА СТОЛА К РОЖДЕСТВУ**

Рождественский стол, за которым на трапезу собирается вся семья, — кульминация праздничного вечера. А потому и украшение стола должно соответствовать значению и таинству самого праздника. Автор предлагает на праздник Рождества стол накрыть белоснежной скатертью, использовать лучшую посуду, приборы, на стол подать традиционные блюда. Во многих семьях в святой вечер принято зажигать свечи

на рождественском венке и поэтому сам венок можно расположить в центре стола. Однако его место может занять и рождественский букет из свежих или сухих цветов (рис. А.1), рождественская звезда, золотые свечи, ясли, где был рожден Христос, образ Девы Марии, ангелы, овечки, запахи трав и сена, корицы, мускатного ореха, печенья, рождественского пирога, мандаринов и яблок. Все эти милые дары и образы Рождества присутствуют в праздничных композициях и украшениях на елках, венках и гирляндах (рис. А.2 — А.6).

В предложенном фрагменте (рис. А.7) показана цветочная композиция для стола продолговатой формы. Золотые цепи создают эффектный контраст с темной зеленью елей, а блестящие в виде звездочек заставляют стол сиять.

Существует милый старый обычай класть на каждую тарелку подарочную коробочку, в которой скрывается приятный сюрприз.

Рождественский стол является воплощением культовых народных обычаев. В некоторых местах (в основном у славян) стол в рождественскую ночь украшали для приема существ из загробного мира, усопших. На стол ставили пищу культового значения (яблоки, пряники, печенье, вафли), предметы и материалы (солому, семена, орехи, монеты).

Главным блюдом рождественского стола по традиции является гусь с яблоками (рис. А.8). Его можно заменить индейкой, уткой, курицей. За стол садились всей семьей и сначала ели мясные блюда: колбасу, рулеты, заливные блюда.

Рождественский стол не обходится без различных кондитерских изделий (пироги, печенье, булочки, пряники, кексы) и фруктовых блюд.

## Г Л А В А 2 ТРАДИЦИИ ПРАЗДНОВАНИЯ НОВОГО ГОДА

### 2.1 ИСТОРИЯ ПРАЗДНИКА НОВОГО ГОДА

Новый год — праздник самых чистых надежд и светлых мечтаний. Такой долгожданный, он приходит в середине зимней поры. Несмотря на стужу, мороз, зимнюю слякоть этот праздник приносит нам радость, душевное тепло, загадочность. С Новым годом связаны народные традиции и обычаи, характерные зимние сказочные мотивы, встреча с любимыми персонажами: Дедом Морозом и Снегурочкой.

Празднование Нового года у древних народов совпадало с началом возрождения природы, и, в основном, было приурочено к марту месяцу. Постановление считать Новый год с месяца «авив» (т. е. колосьев), соответствовавшего нашим марту и апрелю, встречается в законе Моисея. С марта же считалось новолетие и у римлян, до преобразования календаря в 45 году до Рождества Христова Юлием Цезарем. Римляне в этот день приносили жертвы янусу и начинали с него крупные мероприятия, считая его благоприятным днем.

В этот же день было принято делать друг другу поздравления и подарки, особенно должностным лицам. Вначале одаривали друг друга плодами, оклеенными позолотой, финиками и винными ягодами, затем медными монетами и даже ценными подарками (последнее практиковалось только среди богатых людей).

Во Франции новолетие считали до 755 года. С 25 декабря, а затем с 1 марта в XII и XIII столетиях — со дня святой Пасхи пока, наконец, не установлено было в 1654 году указом короля Карла IX считать за начало года 1 января.

В Германии то же произошло во второй половине VI века, а в Англии в VIII веке. В России, со времени введения Христианства исполняя обычаи своих предков, также начинали летоисчисление или с марта, или со дня святой Пасхи.

В 1492 году великий князь Иоанн Васильевич III окончательно утвердил постановление Московского собора считать за начало как церковного, так и гражданского года — 1 сентября, когда собиралась дань, пошрины, различные оброки и т. д. Для придания наибольшей торжественности этому дню царь накануне являлся в Кремль, где каждый, простолюдин или знатный боярин, в это время мог подойти к нему и искать непосредственно у него правды и милости. Первообразом той церковной церемонии, с какой проходило на Руси празднование сентябрьского новолетия, служило празднование его в Византии, установленное Константином Великим.

Последний раз Новый год отпразднован был 1 сентября 1698 года, проведен весело и в пиршестве, устроенном с царскою пышностью воеводой Шеиным, собравшим невероятное множество бояр, гражданских и военных чиновников, а также большое число матросов. Каждый заздравный кубок сопровождался выстрелом из 25 орудий.

Царь Петр Великий в сопровождении своего малолетнего сына Алексея и супруги царицы Евдокии, одетый на немецкий лад, поздравлял народ с Новым годом. Петр Великий изменил коренным образом летоисчисление, способ празднования Нового года. В первый год VIII столетия он уже приказал вести летоисчисление от Рождества Христова, отменив летоисчисление от дня сотворения мира.

Проведение в жизнь этой реформы началось с того, что было запрещено праздновать Новый год 1 сентября. 15 декабря 1699 года Великий Государь Петр Алексеевич повелел «впредь лета счисляти в приказах и во всех делах и крепостях писать с 1 генваря от Рождества Христова». В знак того доброго начинания и нового столетнего века, «после благодарения Богу и моленного пения в церкви» повелено было: «по большим проезжим улицам, и знатным

людям и у домов нарочитых (именитых) духовного и мирского чина, перед воротами учинить некоторое украшение от древ и ветвей сосновых, еловых и можжевельных. А людям скудным (т. е. бедным) хотя по древу или ветви над воротами или над хороминами своими поставить. И чтоб то поспело будущего генваря к 1-му числу 1700 сего года. А стоять тому украшению генваря по 7-е число того же года».

Новый год — праздник скорее светский, чем религиозный, и его встречу следует проводить в кругу друзей, среди людей близких по духу и интересам.

Традиция отмечать этот праздник 1 января появилась на Руси три столетия назад. До этого у русских январь ничем не отличался от прочих месяцев, так как церковный год по библейским канонам начинался 1 марта, а светский 1 сентября. «И вот, 20 декабря лета семи тысячи двести восьмого от сотворения мира, Петр I издал указ, в котором повелевалось отмечать Новый год 1 января и следующее новолетие считать 1700 года от Рождества Христова».

И именно император Петр I допустил ошибку в определении рубежа эпох. В именном указе он объявил: «Ныне от Рождества Христова доходит тысяча шестисот девяносто девятый год, а с будущего января с 1-го числа настанет новый 1700 год купно и новый столетний век». Традиция отмечать рубеж веков на год раньше с тех пор сохранилась.

Тогда же, после указа Петра I «О праздновании Нового года» по европейскому образцу, ель становится символом новогоднего праздника на Руси. По царскому указанию москвичи впервые украсили свои дома на Новый год ветками сосны, ели и можжевельника по образцам, которые были выставлены в царском гостином дворе. В указе речь шла не конкретно о елке, а о деревьях вообще. Вначале их украшали орехами, конфетами, фруктами и даже овощами, а наряжать елку стали намного позднее, с середины прошлого века. Наряженная ель впервые засветилась огоньками в 1852 году в Петербурге в помещении Екатерининского (ныне Московского) вокзала. Этот обычай родился у жителей Германии. Немцы считали, что ель — священное дерево, в ветвях которого обитает добрый

«дух лесов — защитник правды». Зеленея в любое время года, она олицетворяла бессмертие, вечную молодость, смелость, верность, долголетие и достоинство. Даже ее шишки были символом огня жизни и восстановления здоровья.

Вечер накануне Нового года называли щедрым. Обильный праздничный стол, по древнему поверью, как бы обеспечивал благополучие на весь предстоящий год и считался залогом богатства семьи. Поэтому на стол ставили блюда, символизирующие достаток и благополучие в семье. В Новом году подавали множество мясных, крупяных и мучных блюд, варили компоты, взвары, кисели, пиво, пекли пироги с различной начинкой.

В центре новогоднего стола ставили мясо свиньи (часто двух-трехнедельный поросенок, зажаренный на вертеле), которая из-за своей плодовитости воспринималась как символ красоты. Как в России, так и в Беларуси существовало понятие «коляда», обозначающее продукты из свинины, которые готовили к Рождеству или к Новому году. Каждый хозяин должен был запастись свининой, которой кормилась вся семья на протяжении всего «мясоеда» до Великого поста.

Существовал так же обычай, что новогодний стол по своему обилию равнялся рождественскому, однако на нем не должна быть домашняя птица, пернатая дичь или заяц, так как существовало поверье, что в таком случае из дома улетело бы или усакало счастье. У русских, украинцев, белорусов, молдаван ритуальным новогодним блюдом была сладкая каша-кутья и блины. Кашу варили из цельных зерен пшеницы, а то и из нескольких видов злаков. В начале века на Новый год выпекали из теста фигурки домашних животных: коней, коров, быков. А когда в дом приходили колядовать, гостей одаривали этими фигурками, разными сладостями и орехами.

Считали также, что Новый год надо встречать в новом платье и обуви, тогда и весь год будешь ходить в обновках. Обычно перед Новым годом отдавали все долги, прощали все обиды, а те, кто были в ссоре, обязательно мирились, просили

друг у друга прощения. Под Новый год выбрасывали из дома всю разбитую посуду, мыли окна и зеркала.

В старину на Руси к новогоднему столу готовили диковинное блюдо. В XIX веке его предлагали в аристократических домах к особо важным приемам. Весьма замысловатое угощение обходилось недешево и требовало от повара незаурядного мастерства. Судите сами: сначала нужно в мясистые оливки вложить вместо косточек кусочки анчоусов, оливки, в свою очередь, являлись начинкой для выпотрошенного жаворонка, которого следовало вложить в жирную куропатку, а ту — в фазана. Последней оболочкой служил поросенок.

## 2.2 ЭКСКУРС В ЕЛОЧНУЮ ИСТОРИЮ

Почитание елки, как символа торжества над смертью и средства, защищающего родной очаг от злых духов, холода и мрака, существовало у германских племен еще до принятия христианской веры. Первые же наряженные елки появились на территории современной Франции в Эльзасе в 1605 году. Летопись свидетельствует: «На Рождество здесь устанавливают в домах елки, а на их ветви навешивают розы из цветной бумаги, яблоки, печеньье, кусочки сахара и мишуру». Многочисленная протестантская община немецкой области Вюртемберг переняла это новшество. Постепенно эта традиция распространилась по всей Германии, а затем постепенно и по всей Европе. Тем не менее, елки появлялись сначала только в домах богатых дворян и купцов (помимо елки разнообразными игрушками украшались в средневековой Германии не только елки, но и сосны, ветки вишневых деревьев и буков). Обычай же повсеместно устанавливать в домах рождественские елки существует сравнительно недавно — около 150 лет. Появился он лишь в XIX веке. Именно тогда вечнозеленые, пышные красавицы стали регулярно устанавливаться в королевских и царских дворцах Франции, Германии, Англии, Норвегии, Дании и России. Достоянием же простого люда елка стала лишь во второй половине XIX века. В нашей стране елочка повила-

ла всякое. В 20-е годы XIX века празднование Рождества было запрещено, а вместе с этим и запрещено было наряжать в домах елки, как необходимый атрибут праздника. Однако в 30-е годы XIX века елку стали трактовать уже как символ не рождественского, а новогоднего праздника. В 1935 году был организован первый новогодний детский утренник, где гостьей стала зеленая красавица. После этого гонения на елочку со стороны властей прекратились. Празднование Нового года было узаконено.

Первая елка была установлена во Франции в саду Тюильри. В Англии при дворе Генриха VIII в 1516 году была выставлена елка из золота, украшенная розами и гранатами.

В Белый дом в Вашингтоне рождественскую елку ввел Франклин Пирс из Нью-гемпшира во время срока своих президентских полномочий в 1856 году.

В Скандинавских странах главным героем новогоднего праздника является омела — травянистое растение, образующее своеобразные «метлы» на верхушках деревьев. Ее веточки обычно покрывают красной и «серебряной» краской, подвешивают к ним стилизованные изображения двух сердец и украшают лентами.

Во Вьетнаме в новогоднюю ночь дарят друзьям веточку распутившегося персикового дерева — хао дао.

В Австралии и Новой Зеландии в дом ставят местное дерево — метросидерос, усыпанное альми цветами.

В Японии в новогоднюю ночь у входа в дом ставят икебану, состоящую из веток сосны, розы, листьев бамбука, цветов сливы или японского абрикоса — растений, выражающих пожелание вечной молодости и долгой жизни.

В Китае на праздник Святого Рождества наряжают елку — «Дерево Света». У китайцев принято, чтобы на новогоднем столе обязательно были срезанные нарциссы.

На Кубе ель заменяют пальмами.

## 2.3 БРАТЬЯ ДЕДА МОРОЗА

Родиной русского Деда Мороза считается Великий Устюг.

Хотя жители северных областей нашей родины уверяют, что Дед Мороз, как и Санта-Клаус, родом из Лапландии и сейчас проживает в заповеднике в Мурманской области.

В разных странах у Деда Мороза множество братьев.

*Санта-Клаус* приходит к ребятам, живущим в Западной Европе, США и Австралии. Он носит колпачок и красную курточку, курит трубку, путешествует по воздуху на оленях и входит в дом через трубу.

*Корбобо*, «снежный дедушка» в полосатом халате, въезжает верхом на осле в узбекские кишлаки в новогоднюю ночь.

*Йоулупукки* приходит к детям Финляндии. «Йоулу» означает Рождество, а «пукки» — козел. Много лет назад финский Дед Мороз носил козлиную шкуру и подарки развозил на козлике.

*Увелин Увгун*, Монгольский Дед Мороз, появляется в сопровождении Зазан Охик (Снегурочка) и Шина Жила (мальчик Новый год). Новый год в Монголии совпадает с праздником скотоводства, поэтому Дед Мороз носит одежду скотовода: шубу, лисью шапку, на поясе у него кремень и табакерка, в руке кнут.

*Святой Николай* дарит подарки детям Бельгии и Польши. Он ездит на коне, облаченный в митру и белую епископскую мантию. Его всегда сопровождает слуга-мавр Черный Питер, который за спиной носит мешок с подарками для послушных детей, а в руках — розги для шалунов.

*Бабо Намтале* — итальянский Дед Мороз.

*Бэфана* — добрая фея, которая дарит послушным детям подарки, шалунам достается уголек.

*Микулаш* — веселый человек, одетый в мохнатую шубу, высокую баранью шапку, с коробом за спиной приходит к чешским и словацким детям.

*Сайте-Каас* приплывает в Голландию на корабле. Дед Мороз любит веселые розыгрыши и сюрпризы и часто дарит детям марципановые фрукты, игрушки, леденцовые цветы.

В Норвегии поздравляют детей маленькие домовые *Ниссе*.

Главная задача каждого Деда Мороза — успеть в новогоднюю ночь всем раздать подарки. Под елку кладет подарок наш Дед Мороз. В носке обнаруживают подарки англичане и ирландцы, в ботинке — мексиканцы. Новогодние подарки сваливаются в дымоход во Франции, а на балкон — в Испании. В Швеции Дед Мороз подкладывает подарки к печке, а в Германии оставляет на подоконнике.

## 2.4 ПОМЕСТЬЕ БЕЛОРУССКОГО ДЕДА МОРОЗА

Беловежская пуца — поместье белорусского Деда Мороза, которое занимает почти 15 гектаров земли (рис. Б.1).

В короткий срок, по поручению президента Республики Беларусь А. Г. Лукашенко, было построено поместье, где поселился знаменитый Дедушка со своей внучкой Снегурочкой, Лесной Феей и другими героями сказок. Каждый день к Деду Морозу приезжают гости — взрослые и дети, белорусы и иностранцы.

При входе на территорию поместья посетителей встречают два деревянных рыцаря — Дуб-Дубович и Вяз-Вязович, которые охраняют покой и вход в поместье Деда Мороза.

Сразу за воротами гостей встречают Белоснежка и семь гномов. На территории поместья находятся резной домик самого знаменитого Дедушки, теремок его внучки — Снегурочки,

скарбница, где хранятся самые ценные сокровища Деда Мороза — письма и рисунки детей, а также их подарки. Внизу в домике есть зал для приемов, где Дед Мороз, сидя на резном деревянном троне, украшенном сверкающими лампочками, как драгоценными камнями, встречает своих собратьев и творит чудеса. На втором этаже домика находится спальня, в которой стоит широкая резная деревянная кровать.

За домиком Деда Мороза есть чудодейственный колодец. Рядом с мельницей находится пасека, на которую иногда заглядывают медведи. Чуть поодаль, на горке стоит запряженный в сани лось, на котором Дед Мороз в зимнее время объезжает свои владения и развозит детям подарки. Неподалеку от лося находится поляна, где вокруг костра установлены скульптуры всех Двенадцати Месяцев.

Самой главной достопримечательностью поместья является огромная живая елка, украшенная **5 000** лампочек. Высота ее **40** метров. Вокруг елки, в новогоднюю пору, все водят хороводы, поют песни и читают стихи.

## 2.5 НОВОГОДНИЕ ТРАДИЦИИ НАРОДОВ МИРА

В Англии на Рождество подают пудинг. Готовится он из сала, хлебных крошек, муки, изюма, яиц и различных пряностей. Перед подачей пудинг обливается ромом, поджигается и пылающий ставится на стол. Кроме пудинга, подают индейку под соусом из крыжовника. Вообще на любой праздник в Англии подается фаршированная индейка с овощным гарниром. Последнее блюдо также традиционно и для американцев.

Во Франции к новогоднему столу подают традиционную жареную индейку (очень возможно — в белом вине). Еще здесь едят устриц, паштет из гусиной печени, шампанское, сыры, цветную капусту, суп с чесноком и традиционный пирог с запеченным в него бобом. В новогоднюю ночь зажигают в каминах большое полено — символ семейного очага и благополучия. Индейка, утка или гусь — вообще птица — довольно распространенное рождественское блюдо.

В Дании едят утку или гуся, фаршированного фруктами (обычно яблоками), рисовый пудинг, посыпанный корицей, сладкую рисовую кашу с корицей и изюмом (по обычаю кастрюлю с кашей оставляют открытой на всю Рождественскую ночь для того, чтобы гномы могли полакомиться Рождественским кушаньем и не вредили хозяевам дома в течение всего будущего года).

Католики Литвы накануне Рождества едят только постную пищу. Их Рождественский стол состоит из кусоча (жутьи), салатов, блюд из рыбы и других постных кушаний, не содержащих мясной пищи. Только на следующий день, в само Рождество после семейного посещения костела, разрешается отведать жареного гуся.

В Ирландии едят индейку или окорок. В Греции — индейку в вине.

А вот на праздничных столах Австрии, Венгрии, Югославии никогда не бывает рождественского гуся, утки, курицы, индюшки — там считают, что птицу есть в этот вечер нельзя, — улетит счастье.

В Австрии принято угощать кусочком свинины — на счастье, кусочком хрена — для здоровья, зеленым горошком — чтобы деньги водились.

В Венгрии в предновогодние дни с прилавок исчезают детские свистки, дудочки, трубы. По народному поверью звук этих незамысловатых музыкальных инструментов отгоняет от жилища злых духов и призывает в дома благополучие и радость.

В Греции Новый год — это день Святого Василия. Святой Василий был известен своей добротой, и греческие дети оставляют свои ботинки у камина в надежде, что он заполнит ботинки подарками. Ровно в полночь мать семейства выходит на улицу и разбивает о стенку дома гранат. Если зерна разлетятся по двору, значит, год будет удачным.

Немцы на Рождество обязательно подают ярко раскрашенное блюдо с яблоками, орехами, изюмом и всеми пирогами, которые пеклись в эту неделю. Кроме того, в Германии едят в сочельник карпа или сельдь, на Рождество — жареного гуся.

В Бельгии едят телячью колбасу с трюфелями, мясо вепря, традиционный торт, вино.

Люксембург потребляет кровяную колбасу, яблоки, местное игристое вино. Нидерланды — кролика, оленину или дичь, соленые бобы. Соленые бобы — одно из главных национальных блюд — именно на Новый год.

Символом изобилия, счастливого семейного очага издревле считают виноградную лозу. Каждый кубинец, испанец, португалец с боем часов в полночь должен съесть виноград: двенадцать ударов — двенадцать заветных желаний на каждый месяц, двенадцать ягод на счастье, чтобы бродил в жилах сок земли, играло солнце. Виноград, орехи, чечевицу подают в новогоднюю ночь и в Италии, как символ долголетия, здоровья и благополучия. Еще в Испании едят жареного барашка, моллюсков, индейку, молочного поросенка, херес. В Португалии — сушеную соленую треску, очень сладкий портвейн. В Италии — паровую треску или окуня с белым вином.

В польских семьях рыба, особенно карп, считается символом семейного счастья и благополучия; грибной суп или борщ; каша ячменная с черносливом; клецки с маслом; на сладкое — шоколадный торт. Почти тот же «набор» — на столах чешских и словацких хозяек, только кашу тут предпочитают перловую. И обязательно на столе будет струдель — слоеный рулет с яблоками, предмет гордости каждой хорошей хозяйки.

В Румынии, Австралии, Болгарии пекут новогодние пироги, причем не простые, а с сюрпризами: кому достанется запеченная в начинке монетка, орешек, стручок перца, тот обзаведется в будущем году семьей, ему улыбнется удача.

В Японии новогодние холодные закуски «о-сечи-риори» состоят из приносящей счастье холодной фасоли с рисом, рисовых пирожных, маринованных и свежих овощей. Хозяйки готовят на Новый год пищу из продуктов, приносящих счастье. Морская капуста приносит радость, а жареные каштаны — успех в делах. Горох и бобы приносят здоровье, вареная рыба — спокойствие, бодрость духа, икра сельди — счастливую семью, много детей. Угощаются японские семьи,

сидя на коленях вокруг низкого столика, чинно, без шумных бесед и застольных песен, ничто не должно отвлекать от мыслей о будущем, о том, что ждет в году наступающем. Японцы встречают Новый год в новой одежде. Считается, что это приносит здоровье и удачу в новом году. Сто восемь ударов колокола возвещают приход Нового года в Японию. По давнему поверью, каждый звон «убивает» один из человеческих пороков. В первые секунды Нового года следует засмеяться — это должно принести удачу. В каждой семье готовят новогоднее угощение моти — колобки, лепешки, булки из рисовой муки. В домах ставят ветки, украшенные шариками моти, — новогоднее деревце мотибана. В Японии среди новогодних аксессуаров большим спросом пользуется амулет на счастье, в виде граблей. Японцы считают, что иметь их необходимо, чтобы на Новый год было чем загребать счастье.

В Камбодже новогодний стол ставят возле окна, подают самые любимые в семье сладости, которые предназначаются не только гостям, но и в первую очередь «Деду Жаре» — «родному брату» нашего Деда Мороза.

В Тибете хозяйки пекут горы пирожков с самыми разнообразными начинками, чтобы одаривать всех знакомых и незнакомых: чем больше раздашь — тем богаче будешь.

В Китае Новый год празднуют два раза. По европейскому календарю 1 января, а по древнему китайскому календарю в конце января — начале февраля. Китайцы устраивают карнавалы, иллюминацию из бумажных фонариков. На Новый год они «выращивают» у себя дома «денежное дерево»: вареный рис обкладывают фруктами, а сверху втыкают веточку кипариса, на которую привязывают медные монеты. Это дерево обеспечит в Новом году богатство.

На Кубе перед Новым годом всю посуду, какая есть в доме, заполняют водой, а после полуночи ее выплескивают на улицу. По народному поверью, эти ручейки обещают светлый как вода путь. А когда часы бьют 12 раз, кубинцы едят виноград на счастье.

В Мексике Новый год встречают огнем праздничных фейерверков, стрельбой из ракетниц, звоном особых новогодних бубенчиков. А детям в полночь вручают вкусные пряничные куклы.

В России вначале, при Петре I, который и приказал праздновать Новый год с 31 декабря на 1 января, главным на празднике был не стол, а балы. «На ужин и на завтрак у наших предков были» танцы да напитки, чтобы утолить жажду. Почти до середины XIX века русского новогоднего меню не существовало, а то, что сейчас считается неизменной принадлежностью новогоднего стола, — все эти молочные поросята с гречневой кашей и гуси с квашеной капустой или яблоками — на самом деле пришло со стола рождественского. В начале XIX века кухня была несложной.

В домах знати на новогоднем столе вполне могли оказаться соленые огурцы и грибы, салат из редьки. А еще подавали поросенка, телячье фрикасе, отварную форель в вине, тельное из ершей. И, между прочим, абрикосы, апельсины, виноград и груши — в моде были оранжереи. В новогоднем меню второй половины XIX века уже присутствуют семга, икра, корюшка и ряпушка, сыры — вместе все с теми же редькой и солеными огурцами. К грибам почему-то охладели, зато в моду вошли лавранд (треска) и арбузы. С поросенком, жареным с гречневой кашей, соперничала дичь. Пришло время прохладительных напитков, мороженого и коньяков. На рубеже XIX и XX веков пили вина французские, испанские крепленые, итальянские и немецкие, водку, настойки и наливки, пиво русское домашнее и немецкое. К началу XX века на новогоднем столе стали появляться анчоусы, омары, сардины. После революции празднование Нового Года отменили. Но его все равно встречали. Правда, танцы были возможны только тихие. Угощение — скудным. Пытались, конечно, вешать на запрещенную революцией елку орехи в золотой и серебряной фольге, яблоки. Реабилитировали Новогоднюю елку в 1936 году, вместе с ночными танцами.

Жители Скандинавии бережно хранят свои новогодние традиции. В Норвегии особые почести оказывают белой козе. Для нее дети на ночь кладут в свою обувь сухой овес, а находят утром взамен подарки. В Финляндии подарки кладут на праздничный стол и накрывают мисками. Шведы идут в гости со старой посудой, которую разбивают у дверей хозяев. Чем больше черепков — тем больше денег в кошельке.

## **2.6 МЕНЮ НОВОГОДНЕГО СТОЛА**

### **Холодные блюда и закуски**

- Тарталетки с розовым кремом.
- Шука фаршированная.
- Салат из огурцов и крабовых палочек «Новогодняя елочка».
- Помидорчики с моцареллой.
- Заливные шарики.

### **Вторые блюда**

- Рыба, жаренная в тесте.
- Праздничное жаркое с грибами.
- Стейки из телятины с фасолью.

### **Сладкие блюда**

- Клубничный десерт с амаретто.

### **Горячие напитки**

- Чай, кофе с лимоном.

### **Холодные напитки**

- Морс клюквенный.
- Фруктовая вода.

### **Мучные кондитерские изделия**

- Апельсиновый торт с фруктовым желе.
- Печенье в ассортименте.

## 2.7 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОВЛЕНИЯ БЛЮД НОВОГОДНЕГО СТОЛА

### Холодные блюда и закуски

#### *Тарталетки с розовым кремом*

Пластина замороженного слоеного теста или **6** готовых тарталеток из слоеного теста.

**1** желток.

**1** упаковка крабовых палочек.

**100** мл сливок **20%**-й жирности.

$\frac{1}{2}$  пучка укропа.

**2** столовые ложки красной икры.

Соль, перец.

Тесто разморозить, слегка раскатать, формочками вырезать **12** кружков. В **6** кружочках формочкой меньшего диаметра вырезать кружок из середины. Желток слегка взбить и смазать заготовки по краям. Аккуратно сложить кружочки и выпекать **10—15** минут при **180°С**. Крабовые палочки нарезать и выложить в чашу блендера, влить сливки, добавить соль, перец по вкусу, взбить. Вымыть укроп, обсушить, нарезать и перемешать с кремом в блендере. Чайной ложкой, смоченной в холодной воде, разложить крем в тарталетки. Украсить красной икрой и веточками укропа.

#### *Фаршированная щука*

**1** большая щука.

**300** г шампиньонов.

**2** яйца.

**2—3** кусочка белого хлеба.

**1** стакан молока.

**2** головки репчатого лука.

**50** г сливочного масла.

**1** свекла.

**1** морковь.

Соль.

У подготовленной рыбы аккуратно надрезать кожу вокруг головы, не разрезая брюшко, снять с рыбы кожу «чулком».

Отделить мякоть от кости. Филе щуки и одну головку репчатого лука перекрутить в мясорубке. В рыбный фарш добавить замоченный в молоке хлеб, сырые яйца, масло, поджаренные грибы. Наполнить фаршем кожу рыбы. А голову приставить на свое место. На дно посуды положить нарезанные сырые свеклу, морковь, лук репчатый, на них фаршированную щуку. Залить рыбу и овощи водой и тушить в течение получаса. Вокруг головы рыбы выложить отварной картофель, лимон, зелень и помидоры.

### ***Салат из огурцов и крабовых палочек «Новогодняя ночь»***

8 небольших огурчиков.

1 упаковка крабовых палочек или крабового мяса.

3 яйца.

½ банки консервированной кукурузы.

150 мл оливкового майонеза.

соль, перец по вкусу.

Мелко нарезанный зеленый лук.

Подготовленные огурцы разрезать вдоль пополам. Аккуратно вынуть огуречную мякоть ложкой, не повредив стенки. Мякоть порубить. Крабовые палочки нарезать мелкими кубиками. Яйца сварить вкрутую. Яйца охладить и нарезать кубиками. Подготовить консервированную кукурузу. Крабовые палочки, яйца, кукурузу и огуречную мякоть перемешать, добавить соль, перец. Заправить майонезом и разложить салат в огуречные «лодочки», из которых выложить елочку. Украсить зеленым луком и, по желанию, томатами и перцем.

### ***Помидорчики с моцареллой***

2 помидора.

2 шарика моцареллы.

2 столовые ложки сливочного масла.

- 2 зубчика чеснока.
- 2 веточки укропа.

Подготовленные помидоры нарезать кружочками и выложить на блюдо. Моцареллу нарезать небольшими ломтиками, соединить со сливочным маслом, добавить измельченный чеснок, мелко нарезанную зелень укропа, перемешать. Полученную массу выложить на кружочки помидоров. Подавать в охлажденном виде.

### *Заливные шарики*

- 1 говяжий язык.
- 1 луковица, морковь, корень петрушки.
- 1 л бульона.
- 40 г желатина.
- 2-3 зубчика чеснока.

Говяжий язык промыть, отварить до готовности вместе с луковицей, морковью, корнем петрушки. Язык очистить и нарезать мелкими кубиками. Мелко нарезать морковь. В бульон добавить растертый чеснок, распущенный желатин, посолить по вкусу и процедить. В подготовленные скорлупки от яйца положить немного моркови, язык, нарезанный кубиками и залить бульоном, охладить. Застывшие шарики очистить от скорлупы и выложить на блюдо.

### **Вторые блюда**

#### *Рыба в тесте жареная*

- 67 г судака или 64 г осетра.
- 0,2 г лимонной кислоты.
- 2 г растительного масла.
- 2 г зелени петрушки.
- 30 г пшеничной муки.
- 30 г молока или воды.
- 2 г растительного масла для теста.

30 г яйца.  
15 г кулинарного жира.  
5 г лимона.

Филе без кожи и костей или порционные куски без кожи нарезают на кусочки толщиной 1—1,5 см и длиной 5—6 см. Рыбу маринуют 20—30 минут в растительном масле, смешанном с лимонной кислотой, солью, перцем и мелко нарезанной зеленью петрушки. Просеянную муку разводят теплым молоком или водой (20—30°С), размешивают, чтобы не было комков, добавляют растительное масло, желтки яиц, соль и оставляют на 10—15 минут для набухания клейковины. Перед жарением в тесто вводят взбитые белки и размешивают. Подготовленную рыбу погружают в тесто и жарят в жире, нагретом до 180—190°С. При отпуске рыбу выкладывают в виде пирамиды, рядом — ломтики лимона.

### *Праздничное жаркое с грушами*

3 луковицы.  
1,5 кг филе телятины или свинины.  
10 горошин черного перца.  
300 мл красного вина.  
8 кусочков бекона.  
30 г сливочного масла.  
1 банка консервированных груш.  
½ стакана воды.  
150 г сметаны.  
4 столовые ложки брусничного шпоре.  
Соль, черный молотый перец.

Лук порубить. Смешать лук, вино и замариновать мясо на 6—8 часов. Нагреть духовку до 250°С. Затем вынуть из маринада, обсушить и обложить со всех сторон кусочками бекона. Мясо выложить в глубокий противень и смазать сливочным маслом. Запекать 5 минут. Снизить температуру духовки до 190°С и запекать 30 минут Груши с соком выложить в миску и слегка подогреть. Мясо вынуть, проварить оставшийся сок с маринадом, добавить воду, посолить, поперчить.

Груши нафаршировать брусничным желе. Жаркое подать на стол на блюде с фаршированными грушами.

### *Стейки из телятины с фасолью*

- 500 г стручковой фасоли.
- 150 г лапши.
- 4 стейка из телятины.
- соль, перец.
- 2 столовые ложки топленого масла.
- 250 мл белого вина.
- 150 г сметаны.
- 4 помидора.
- 1 столовая ложка панировочных сухарей.
- 1 столовая ложка оливкового масла.

Нагреть духовку до **220°С**. Фасоль вымыть, очистить и **15** минут варить в подсоленной воде. Лапшу тоже сварить в подсоленной воде, не разваривая. Стейки вымыть, обсушить, натереть солью, перцем. Мясо жарить по **5—6** минут с обеих сторон в разогретом жире. Оставшийся сок развести вином и уварить. Размешать в нем сметану, приправить специями. Панировочные сухари смешать с солью, молотым перцем, растительным маслом и выложить на очищенные помидоры. Переложить в форму и поставить на **10** минут в духовку.

### **Сладкие блюда**

#### *Клубничный десерт с амаретто*

- 4 яичных желтка.
- 50 г сахарного песка.
- 2 пакетика ванильного сахара.
- 60 мл амаретто.
- 300 мл сливок.
- 30 г крахмала.
- 50 г миндального печенья.
- 250 г клубники.
- 3 чайные ложки сахарной пудры.

Нагреть духовку до **180°С**. Яичные желтки взбить с сахаром, ванильным сахаром и амаретто. Добавить сливки с крахмалом и хорошо перемешать. В подготовленные формочки (ополоснуть холодной водой) выложить массу. Миндальное печенье положить в прозрачный пакет и измельчить скалкой. Высыпать крошку на массу в формочки. Выпекать **40** минут. Клубнику вымыть, почистить, обсушить, крупные ягоды разрезать пополам. Достать формочки из духовки, обсушить и поставить на десертные тарелки. Украсить фруктами.

## Кондитерские изделия

### *Торт апельсиновый с фруктовым желе*

#### **Тесто**

3 яйца.

150 г сахарного песка.

1 пакетик апельсинового ароматизатора.

75 г муки.

50 г крахмала.

2 чайные ложки разрыхлителя.

1 столовая ложка молотого миндаля.

#### **Крем**

100 г смородинового желе.

6 маленьких апельсинов.

16 г желатина.

200 мл апельсинового сока.

250 г творога.

600 мл сливок.

Апельсиновый джем.

Нагреть духовку до **180°С**. Яйца взбить с сахаром и ароматизатором. Муку просеять с крахмалом и разрыхлителем и соединить со взбитой массой. Добавить молотый миндаль. Выложить тесто в подготовленную форму для выпекания диаметром **26** см и выпекать **25** минут. Остывший бисквит разрезать горизонтально пополам. Смородиновым желе сма-

зять один корж. На блюдо положить бумагу для выпекания и поставить бортик разъемной формы. Апельсины очистить, срезав цедру вместе с кожицей, и нарезать кружочками. Выложить на блюдо вплотную друг к другу.

Желатин замочить в холодной воде. Разогреть апельсиновый сок и растворить в нем отжатый желатин. Смешать с творогом. Сливки взбить и соединить с творожной массой. Половину крема выложить на апельсины и накрыть бисквитным коржом, не смазанным смородиновым желе. Затем выложить оставшийся крем и накрыть вторым коржом желе вниз. Поставить в холодильник на 4 часа. Торт перевернуть на блюдо, удалить бортик, снять бумагу для выпекания. Смазать верх торта апельсиновым джемом. Украсить рубленым миндалем.

### *«Сердечки» со смородиной*

500 г муки.

2 чайные ложки разрыхлителя.

120 г сахара.

1 пакетик ванильного сахара.

Тертая цедра 1 лимона.

1 яйцо.

250 г сливочного масла.

200 г сливочного конфитюра.

Соль.

В просеянной муке и разрыхлителе сделать углубление. Положить в него сахарный песок, ванильный сахар, цедру лимона, соль, яйцо и перемешать с половиной муки. Разложить сливочное масло в хлопьях и покрыть мукой. Быстро замесить тесто. Завернуть в пленку и поставить в холодильник примерно на 20 минут. Раскатать тесто на рабочей поверхности, посыпанной мукой, слоем толщиной 5 мм и вырезать печенье в форме сердец. Выложить на противень и нагреть духовку до 190°C. Сделать маленькое сердечко в середине каждой заготовки специальной формочкой. Положить в углубление немного конфитюра. Выпекать 10 минут.

## *«Грецкий орешек»*

- 3 яичных белка.
- 1 щепотка соли.
- 150 г сахара.
- 50 г муки.
- 150 г молотых грецких орехов.
- 70 г сливочного масла.
- 200 г шоколадной глазури.
- 50 г половинок ядер грецких орехов.

Взбить белки с солью в очень крутую пену. Всыпать сахарный песок и взбивать далее. Постепенно добавить муку, а затем молотые грецкие орехи. В конце перемешать с очень мягким сливочным маслом. Положить тесто в кондитерский мешочек с круглой насадкой. Выложить на противень, покрытый бумагой для выпекания, маленькие кружочки величиной с монету. Между ними должно оставаться небольшое расстояние. Выпекать **12** минут при **180°С**. Вынуть печенье и дать ему остыть. Измельчить глазурь и медленно ее расплавить. Намазать с нижней стороны глазурью половину печенья и накрыть несмазанным печеньем. Затем взять кисточку и смазать верхнюю сторону глазурью. Украсить каждое печенье половинкой ореха.

## *«Улитки» с маком*

- 300 г муки.
- 200 г сливочного масла в хлопьях.
- 1 щепотка соли.
- 1 пакетик ванильного сахара.
- 125 г сахарного песка.
- 1 пакетик маковой начинки.

Муку, соль, сливочное масло, ванильный сахар, сахарный песок перемешать до однородного состояния. Придать тесту форму шара, завернуть в прозрачную пленку и поставить в холодильник на **30** минут. Слегка посыпать мукой рабочую поверхность и раскатать на ней тесто в большой прямоуголь-

ник толщиной около 5 мм. Нагреть духовку до 180°C. Намазать на тесто маковую начинку и плотно скатать тесто, чтобы получился валик. Нарезать его ломтиками толщиной 5 мм и выложить на противень, покрытый бумагой для выпекания. Выпекать 18 минут до золотистого цвета. Охладить.

### *Печенье с конфитюром*

500 г муки.  
1 щепотка соли.  
125 г сахара.  
250 г холодного сливочного масла.  
2 яйца.  
2 яичных желтка.  
Сахарная пудра для посыпки.  
Абрикосовый или клубничный конфитюр.

Перемешать муку, соль, сахарный песок и собрать смесь в горку. Сделать по краям углубление и разложить кусочки сливочного масла. Разбить в середину яйца и все порубить ножом. Перемешать руками тесто до однородной консистенции. Завернуть в пленку и положить в холодильник на 30 минут. Нагреть духовку до 180°C. Раскатать тесто на рабочей поверхности, посыпанной мукой, слоем толщиной 304 мм. Вырезать формочками печенье одинаковой формы, но различного размера. Вырезать отверстие в середине самого маленького печенья. Перемешать желток с 1 столовой ложкой воды. Намазать смесью средние и маленькие заготовки снизу и выложить на большие заготовки. Положить в отверстие конфитюр. Выпекать около 12 минут. Охладить и посыпать сахарной пудрой.

## 2.8 СЕРВИРОВКА НОВОГОДНЕГО СТОЛА

Автор данной работы предлагает фрагмент сервировки новогоднего стола и считает, что этот праздник можно организовать как в кругу семьи, близких друзей, так и как

сентиментальный ужин на двоих. Украшением новогоднего праздника является красавица — елка (рис. Б.2 — Б.7).

Для праздничного стола рекомендуется использовать безукоризненно белоснежную скатерть, изысканную праздничную посуду, дорогие бокалы, столовые приборы и благородные декоративные детали (рис. Б.8).

Атрибутом торжества в данном случае стал рог изобилия, символизирующий достаток и богатство (рис. Б.9). Красный шар — символ жизненной силы и любви. Желтая гамма свечи — символически соответствует радужному теплу Солнца, духу веселья. Этот цвет — надежда и ожидание большего счастья во всех его бесчисленных формах.

Так как Новый год — праздник семейный, можно предложить в **23.00** провести Старый год, а ровно в полночь поднять хрустальные бокалы с шампанским за Новый счастливый год.

Праздничное меню должно включать разнообразный ассортимент блюд и напитков.

При оформлении новогоднего стола рекомендуем (рис. Б.10 — Б.16):

1. Для создания праздничной атмосферы поставить посреди хрустальных бокалов, тарелок и приборов вазу для фруктов, наполненную вместо мандаринов разноцветными елочными шарами.

2. К интерьеру в классическом стиле отлично подойдет елочка в «золотом». Кроме маленьких шариков, стеклянных бус и свечек вы можете украсить ее шишками и фигурками из плотного картона, которые позолотите с помощью спрея или краски.

3. Украсить салфетки или приборы цветной ленточкой, завязать изящные бантики.

4. Под каждую тарелку подстелите кружевную салфетку из серебристой фольги. Старинные приборы из серебра можно стильно дополнить пышным бантом из золотистой сеточки, зафиксировав его серебристым шнуром.

5. Белую, как снег, вату можно обернуть вокруг синей, как новогодняя ночь, салфетки. А красный бантик будет прекрасно сочетаться с новогодним рисунком на тарелке.

## Г Л А В А 3

### ПРАЗДНИКИ КАЛЕНДАРНОГО ЦИКЛА

#### 3.1 День Татьяны, или День Студента

25 января — День Татьяны. Очень сложно сказать, чей это праздник в большей степени. Если смотреть на вопрос в историческом контексте, то, конечно, в первую очередь 25 января — День святой мученицы Татьяны. Будучи дочерью богатого римлянина, она избрала путь духовного развития и стала диаконисой Римской церкви; ухаживала за больными, помогала малоимущим, но за веру в Иисуса Христа была приговорена к мученической смерти.

Но далеко не за благие деяния, великую душу и крепкую веру святой Татьяны этот день стал всеобщим праздником для студентов. История этого праздника как студенческого началась в XVIII веке, когда 25 января 1755 года, в день великомученицы Татьяны, императрица Елизавета подписала «Указ об учреждении в Москве университета и двух гимназий». А текст указа был написан Иваном Шуваловым — фаворитом императрицы и другом Ломоносова. Под Московский университет определили трехэтажное здание на Красной площади у Воскресенских ворот. В конце 1790-х годов было закончено строительство специального здания для университета на Моховой улице, в котором была оборудована и собственная церковь во имя святой мученицы Татьяны. День ангела всех православных Татьян приобрел новое содержание, и теперь этот праздник отмечали не только верующие, но и студенты. 25 января стал днем всех студентов, а святая Татьяна считается покровительницей студентов; из Татьяны-мученицы превратилась для студентов в Татьяну университетскую.

В XVIII — начале XIX века этот день был отмечен в молебне университетской церкви как «День основания Московского университета». В XVIII веке Татьянин день отмечался с помпой, так как являлся праздником официальным и новомодным, из года в год сопровождающимся торжественными речами, поздравлениями и застольями. Празднование условно состояло из двух частей: официальной церемонии с неизменным присутствием на ней почтенных профессоров и почетных членов администрации университета, студентов и выпускников вуза, приехавшими со всех концов России. После молебна, академического доклада и выступления ректора все вставали, пели национальный гимн, а затем отправлялись по значимым столичным местам, где начинался настоящий карнавал.

Изначально праздник был официальным университетским праздником, но постепенно он стал пользоваться успехом у всех студентов, и примерно во второй половине XIX века, сложилась традиция разгула в этот день всей студенческой братии. Татьянин день действительно стал праздником всех студентов.

После октября 1917 года студенческая Татьяна «отбыла» в эмиграцию, где российские традиции не прерывались. И после этого праздник возродился только в 90-е годы. 25 января 1991 года в храмовых стенах, в которых все еще располагался Студенческий театр, впервые после долгих десятилетий тотального атеизма святейший патриарх Алексий отслужил молебен святой Татьяне. В 1992 году он выступил в Московском государственном университете с пожеланием восстановления университетского храма. В 1993 году группа профессоров обратилась к ректору Московского государственного университета с предложением восстановить домовый университетский храм на его историческом месте. 20 декабря 1993 года ученый совет Московского государственного университета постановил восстановить в прежнем виде архитектурный памятник и воссоздать в этом здании православную домовую церковь Московского университета. 27 апреля 1994 года по согласованию с ректором

Московского государственного университета указом патриарха Алексея II в бывшем храме святой мученицы Татьяны учреждено Патриаршее подворье. А в **1995** году День студентов снова был «узаконен» в России. Снова открылся храм святой Татьяны при Московском университете, а в актовом зале старого университетского здания на Моховой улице **25** января вручаются Шуваловские и Ломоносовские премии. Все Татьяны принимают в этот день поздравления с именинами.

Изменились времена, традиции празднования, но не изменилась суть праздника, он остается одним из любимых дней студентов. И Татьянин день — это праздник не только российских студентов. Это праздник всех тех, кто независимо от национальности и возраста до сих пор чувствует в себе дух студенчества!

### 3.2 ДЕНЬ СВЯТОГО ВАЛЕНТИНА

**14** февраля весь христианский мир отмечает День святого Валентина — покровителя всех влюбленных. Это самый романтический праздник, когда все признаются друг другу в любви и дарят милые подарки и валентинки своим возлюбленным.

Уже больше XVIII веков существует праздник всех влюбленных. По одной из версий, этот праздник восходит к Римскому празднику **Lupercalia** — фестивалю эротизма в честь богини «лихорадочной» любви **Juno Februata**. Все оставляли свои дела, и начиналось веселье. Целью праздника было нахождение своей половинки и, как итог, после этого праздника создавалось большое количество семей.

По другим сведениям праздник Луперкалий проводился в честь бога Фавна (Луперк — одно из его прозвищ), покровителя стад, который отмечался ежегодно **15** февраля. За день до Луперкалий чествовали Римскую богиню брака, материнства и женщин Юнону и бога Пана. В этот день девушки писали любовные письма, которые помещались в огромную урну, а затем мужчины доставали их оттуда. Каждый мужчина

начинал ухаживать за той девушкой, чье любовное письмо он получил.

В античной Греции этот праздник назывался Панургии — ритуальные игрища в честь бога Пана (в римской традиции — Фавн) — покровителя стад, лесов, полей и их плодородия. Пан — весельчак и повеса, прекрасно играет на свирели и вечно преследует нимф своей любовью.

Еще по некоторым сведениям День святого Валентина когда-то называли «птичьей свадьбой». Раньше считали, что птицы образуют брачные пары именно во вторую неделю второго месяца года.

Предполагают также, что день почитания святого Валентина совпадает с древнеримской традицией гадания во время новогодних празднований, поскольку по римскому календарю новый год наступал именно в середине февраля.

Придворный летописец английского двора Сэмюэль Пепис в конце XVII века сделал запись о том, что 14 февраля влюбленные могут обмениваться сувенирами: перчатками, кольцами и конфетами.

Так и повелось, что подарок на День святого Валентина обязательно должен включать в себя какие-то сладости в форме сердца: торт, конфеты, печенье, пирожные, шоколад.

В Западной Европе День святого Валентина отмечается с XIII века, в США — с 1777 года. На Руси праздник влюбленных отмечался 8 июля и был связан с легендарной историей любви Петра и Февронии.

### **Легенды о святом Валентине**

Историй, легенд и слухов о святом Валентине ходит немало. Так кто же он — святой Валентин, подаривший всему миру День влюбленных?

Говорят, что на самом деле святых Валентинов, умерших в Древнем Риме в 269 (по другим источникам в 270) году и почитаемых в один и тот же день, было два. Деяния их уже давно стали легендой, и теперь уже никто точно не помнит, какому же из них был посвящен праздник. Известно только то, что один из них, более молодой, был в Риме проповедни-

ком и врачом. Во время гонения на христиан императора Клавдия он был казнен. Другой Валентин, епископ Тернийский, жил недалеко от Рима и погиб смертью мученика от рук язычников в том же **269 (270)** году.

Многое в легендах о Святом Валентине совпадает и переплетается, но каждая из них имеет какой-то свой нюанс, который делает ее отличной от других.

В древнем Риме когда-то жил врач по имени Валентин. Его называли «гастрономическим доктором», т. к. он всегда был озабочен тем, чтобы лекарства, которые он предписывал принимать больным, имели приятный вкус. Для придания восхитительного вкуса лекарствам он смешивал горькие микстуры с вином, молоком или медом. Он промывал раны вином и использовал травы для облегчения боли. Святой Валентин также был проповедником. И хотя в те времена христиане в Риме преследовались, он стал священником. Валентин жил во времена Клавдия II, славившегося множеством захватнических воин. Когда у Клавдии возникли проблемы с набором новых солдат в армию, он решил, что причина кроется в привязанности солдат к своим женам и семьям. И отменил свадьбы и помолвки. И Валентин стал не только молиться о здоровье своих пациентов, но и тайно венчать влюбленные пары.

Однажды тюремщик римского императора постучал в дверь Валентина. За руку он держал свою слепую дочь. Он узнал о чудесном врачевании Валентина, и умолял его излечить дочь от слепоты. Валентин знал, что недуг девушки практически неизлечим, однако дал слово, что сделает все возможное, чтобы ее вылечить. Он назначил девушке мазь для глаз и сказал прийти еще через некоторое время. Прошло несколько недель, но зрение к девушке так и не вернулось. Однако тюремщик и его дочь не сомневались в своей вере в доктора Валентина и продолжали принимать назначенные травы и настои. А в это время до императора дошли слухи о тайных венчаниях, которые проводил Валентин. И в один из дней римские солдаты ворвались в жилище Валентина, уничтожили лекарства и взяли его под арест. Когда отец больной девушки узнал об аресте Валентина, он хотел вмешаться, но был не в силах чем-либо помочь. Валентин знал, что скоро его казнят. Он попросил у тюремщика бумагу, ручку и чернила и быстро написал девушке прощальное любовное письмо.

Валентина казнили в тот же день, **14** февраля. Когда тюремщик вернулся домой, его встречала дочь. Девушка открыла записку и обнаружила внутри нее желтый шафран (крокус). В записке было написано «От твоего Валентина». Девушка взяла шафран на ладонь, и его сверкающие цвета озарили ее лицо. Произошло чудо: зрение девушки восстановилось.

Другая легенда рассказывает о священнике Валентине, святом великомученике, родившемся в III веке нашей эры в г. Терни Римской империи. В то далекое суровое время император Рима Юлий Клавдий II запретил воинам жениться, дабы не отвлекаться от главных дел. Молодой священник Валентин тайно венчал желающих и за это был приговорен к смерти. В тюрьме он познакомился с дочерью надзирателя Джулией. Перед казнью он оставил девушке письмо с объяснением в любви. Его казнили 14 февраля.

Согласно другим представлениям, в него влюбилась слепая дочь тюремщика. Валентин, как священник, давший обет безбрачия, не мог ответить на ее чувства, но в ночь перед казнью (13 февраля) прислал ей трогательное письмо. Символично, что дата казни святого Валентина совпала с римскими торжествами в честь Юноны, богини любви. Впоследствии Валентин был похоронен в Риме (по другим данным, часть его мощей находится на его родине в г. Терни, а часть — в церкви святого Антония в Мадриде).

Еще одна легенда относится к более раннему времени, когда Рим был языческим. Она рассказывает о том, как христианский проповедник Валентин был посажен в тюрьму за веру и за то, что он на глазах у всех исцелил дочь тюремщика, дал ей зрение. Его приговорили к смерти, и 13 февраля, накануне казни, он послал ей нежное прощальное письмо, в память о котором теперь в День святого Валентина принято дарить друг другу поздравительные открытки в виде сердечек, так называемые «валентинки».

И еще по одному преданию Валентин родился в III веке в г. Терни Римской империи. Будучи священником, Валентин занимался медицинской практикой, научными исследованиями. Став епископом, он помогал влюбленным писать письма со словами признания, мирил тех, кто был в ссоре, тайно венчал легионеров, которым римский император Юлий Клавдий II не позволял жениться. За непослушание императору Валентина бросили в тюрьму. Там он влюбился в дочь надзирателя, вернул ей зрение. Но и это не спасло Ва-

лентина — он был казнен. Перед смертью Валентин оставил своей любимой записку, подписавшись «Твой Валентин». Трудно теперь сказать, какому богу молилась прозревшая дочь надзирателя, но она первой воскликнула: «Он святой!».

В наше время «валентинкой» называют открытку возлюбленному в День святого Валентина. Появлению «валентинок» предшествовали слова и песни, которые возлюбленные говорили или пели друг другу еще в средние века.

Первые письменные «валентинки» появились уже в XV веке. Но и здесь есть разные мнения о том, кому же принадлежит написание первой «валентинки». По одной версии создание первой письменной «валентинки» приписывается Герцогу Орлеанскому (1415 год), сидевшему в это время в тюрьме, в одиночной камере, и решившему бороться со скукой путем писания любовных посланий собственной жене. Эта первая «валентинка» сохранилась до нашего времени и выставлена в Британском музее.

По другим сведениям самая старая «валентинка» была недавно обнаружена в одной из британских библиотек. Это письмо написано в 1477 году. В послании девушка просит юношу доказать, что он ее действительно любит. Она сообщает, что добьется у матери увеличения приданого, а он должен жениться на ней. Это письмо было выкуплено библиотекой у британской семьи, в архиве которой оно хранилось еще в 30-х годах.

Наибольшей популярности «валентинки» достигли к XVIII веку. В то время бумажными «валентинками» обменивались вместо подарков. Они приобрели особую популярность в Англии. Их делали из цветной бумаги и подписывали цветными чернилами.

В начале XIX века началось серийное производство «валентинок». Сначала это были черно-белые рисунки, нарисованные вручную на фабрике. Но с каждым годом «валентинки» становились оригинальнее и красочнее.

В наше время «валентинки» представлены как поздравительные открытки в виде сердечек с наилучшими пожеланиями, признаниями в любви, предложениями руки и сердца или

просто шутками. Традиционно их пишут измененным почерком или левой рукой и не подписывают. Адресат должен сам догадаться, кто именно прислал ему «валентинку». Кроме «валентинок» люди дарят своим любимым розы (поскольку считается, что они символизируют любовь), конфеты-сердечки и другие предметы с изображениями сердец, целующихся птиц и, конечно, справедливо признанного символа Дня святого Валентина — маленького крылатого ангелочка Купидона.

Постепенно праздник святого Валентина приобретал свои обряды и традиции, некоторые из них сохранились и до нашего времени. И в каждой стране они разные.

Во всех странах в этот день было очень популярно устраивать свадьбы и венчаться.

Некоторые утверждают, что в этот день женщина может подойти к милому ей мужчине и вежливо попросить его жениться на ней. Если он не готов к такому решительному шагу, то должен поблагодарить за оказанную честь и подарить женщине шелковое платье, а себе шелковый шнурок с нанизанным на него сердцем.

В некоторых странах незамужним женщинам возлюбленные дарят одежду. Если девушка приняла подарок, значит, она согласна выйти замуж за этого человека.

Существует поверье, по которому первый мужчина, повстречавшийся девушке 14 февраля, должен быть ее «Валентином» вне зависимости от его желания.

Некоторые люди верили, что если в день святого Валентина девушка видела малиновку, то она выйдет замуж за моряка; если видела воробья, выйдет замуж за бедняка и будет с ним счастлива; если щегла — за миллионера.

В средневековой Англии был распространен обычай: выбирать себе «Валентину». Несколько молодых людей собирались вместе, писали на кусочках пергамента имена девушек, складывали их в шапку и тянули жребий. Та девушка, имя которой выпадало юноше, на целый год становилась его «Валентиной», а он — ее «Валентином». «Валентин» слагал своей девушке сонеты, играл ей на лютне, повсюду сопровождал, словом, вел себя, как настоящий рыцарь. Также существовал

обычай наряжать детей взрослыми. Дети ходили из дома в дом и пели песни о святом Валентине. А в наши дни англичане толкуют любовь весьма расширительно и поздравляют с Днем всех влюбленных не только людей, но и любимых животных, например, лошадей или собак.

В Уэльсе вырезали деревянные «ложки любви» и дарили их любимым 14 февраля. Ложки украшались сердечками, ключами и замочными скважинами, что означало «ты нашел путь к моему сердцу».

В Японии начали праздновать День святого Валентина в 30-е годы XX века. Завелась традиция не сама по себе, а с подачи одной крупной фирмы по производству шоколада. Шоколад по-прежнему остается самым распространенным подарком в этот день. А в наше время японцы превратили День святого Валентина в «8 марта для мужчин». В этот день подарки в Японии дарят в основном мужчинам. И дарить принято всяческие мужские аксессуары (бритвы, лосьоны, бумажники и т. д.). А еще в этот день проводится мероприятие под названием «Самое громкое любовное признание» — на помост взбираются юноши и девушки и по очереди кричат изо всех сил любовные признания.

У французов в День святого Валентина принято дарить драгоценности. А еще галантные французы первыми ввели у себя «валентинки» как любовные послания-четверостишия.

Спокойные поляки предпочитают в этот день посещать Познаньскую метрополию, где по поверью, покоятся мощи святого Валентина, а над главным престолом находится его чудотворная икона. Поляки верят, что паломничество к ней помогает в любовных делах.

Беззаботные итальянцы отмечают День святого Валентина совсем по-другому. Они считают своим долгом дарить возлюбленной подарки, в основном сладости. В Италии этот день так и называется — «сладкий».

Консервативные немцы же упорно считают Валентина покровителем психически больных и украшают в этот день психиатрические лечебницы алыми лентами, а в часовнях проводят специальное богослужение.

К нам в Беларусь, как и в другие страны СНГ, этот праздник пришел в начале 90-х годов XX века и скоро перерос рамки католического праздника, став поистине всенародным и любимым. Хотя, надо заметить, что на Руси был свой праздник влюбленных. Он отмечался 8 июля и был связан с легендарной историей любви Петра и Февронии.

Обычаи у разных народов разные. Но суть одна. Любовь — это всегда прекрасно, это всегда праздник! Пусть же этот праздник будет с вами не только в День святого Валентина, но и каждый день вашей жизни!

### 3.3 ДЕНЬ ЗАЩИТНИКА ОТЕЧЕСТВА

15 (28) января 1918 года Совнарком принял декрет о создании Рабоче-Крестьянской Красной Армии, а 29 января (11 февраля) — декрет о создании Рабоче-Крестьянского Красного Флота на добровольных началах, декреты были подписаны председателем Совнаркома Лениным. Предложения учредить День Красной Армии родились едва ли не вместе с ней. Правда, речь велась не о государственном празднике, а о разовом, чисто агитационном мероприятии.

Позднее ВЦИК решил совместить годовщины Красной Армии еще с одним агитационным мероприятием — с так называемым «Днем Красного подарка». Вскоре «Правда» оповестила трудящихся: «Устройство дня Красного подарка по всей России перенесено на 23 февраля. В этот день по городам и на фронте будет организовано празднование годовщины создания Красной Армии...».

И все же изначально 23 февраля праздновался как день рождения Красной Армии в честь победы под Нарвой и Псковом над немецкими войсками.

Позднее 23 февраля ежегодно отмечался в СССР как всенародный праздник — День Советской Армии и Военно-Морского Флота, в ознаменование всеобщей мобилизации революционных сил на защиту социалистического Отечества,

а также мужественного сопротивления отрядов Красной Армии захватчикам.

После распада СССР **23** февраля было переименовано в День защитника Отечества.

День защитника Отечества для современного человека — это день памяти всех воинов, защищавших нашу страну во все времена. Это день современных защитников нашего спокойствия, защитников благополучия и мирного существования нас с вами.

Однако нельзя забывать о том, что это единственный день в календаре страны, позволяющий мужчинам иметь сугубо свой, «мужской» праздник, а женщинам — лишний раз поблагодарить и поздравить сильную половину человечества.

### 3.4 ДЕНЬ ЖЕНЩИН

Возник этот праздник как день борьбы за права женщин.

**8** марта **1857** года в Нью-Йорке собрались на манифестацию работницы швейных и обувных фабрик. Они требовали **10**-часовой рабочий день, светлые и сухие рабочие помещения, равную с мужчинами заработную плату. Работали в то время женщины по **16** часов в сутки, получая за свой труд гроши. Мужчинам после решительных выступлений удалось добиться введения **10**-часового рабочего дня. На многих предприятиях в США возникли профсоюзные организации. И вот после **8** марта **1857** года образовалась еще одна — впервые его членами стали женщины. В этот день г. Нью-Йорке сотни женщин вышли на демонстрацию, требуя представления им избирательного права.

В **1910** году на Международной конференции женщин-социалисток в Копенгагене Клара Цеткин выступила с предложением о праздновании Международного женского дня **8** марта, которое прозвучало, как призыв ко всем женщинам мира включиться в борьбу за равноправие. Откликаясь на этот призыв, женщины многих стран встали на борьбу против нищеты, за право на труд, уважение своего

достоинства, за мир. В **1911** году этот праздник впервые отмечался **19** марта в Австрии, Дании, Германии и Швейцарии. Тогда более миллиона мужчин и женщин приняли участие в манифестациях. Кроме права избирать и занимать руководящие посты, женщины добивались равных производственных прав с мужчинами.

В России первые сведения о Международном женском дне появились в **1913** году в Петербурге. В прошении на имя градоначальника было заявлено об организации «...научного утра по женскому вопросу». Власти дали разрешение и **2** марта **1913** года в здании Калашниковской хлебной биржи на Полтавской улице собралось полторы тысяч человек. Повестка дня научных чтений включала вопросы: право голоса для женщин; государственное обеспечение материнства; о дороговизне жизни. В следующем году во многих государствах Европы **8** марта или приблизительно в этот день женщины организовали марши в знак протеста против войны.

В **1917** году женщины России вышли на улицы в последнее воскресенье февраля с лозунгами «Хлеба и мира». Через **4** дня император Николай II отрекся от престола, временное правительство гарантировало женщинам избирательное право. Этот исторический день выпал на **23** февраля по юлианскому календарю, который в то время использовался в России, и на **8** марта по григорианскому календарю.

Международный женский день **8** марта с первых лет Советской власти стал государственным праздником. С **1965** года этот день стал нерабочим. Существовал и его праздничный ритуал. В этот день на торжественных мероприятиях государство отчитывалось перед обществом о реализации государственной политики в отношении женщин. Постепенно Международный женский день в СССР все же потерял свою политическую окраску.

После распада Советского Союза день **8** марта остался в перечне государственных праздников Российской Федерации и большинства стран СНГ.

### 3.5 ДЕНЬ СМЕХА

День 1 апреля не внесен ни в какие календари знаменательных дат и всенародных праздников, но его вполне можно отнести к международным, поскольку он с одинаковым успехом отмечается и в России, и в Германии, и в Англии, и во Франции, и в Скандинавии, и даже на Востоке. В одних странах 1 апреля называют Днем смеха, в других — Днем дурака. В этот день каждый не прочь пошутить над окружающими, никто не застрахован от розыгрышей и даже самые серьезные невольно улыбаются.

Трудно сказать, откуда пошел этот праздник. Обычай веселиться, шутить и обманывать друг друга именно 1 апреля существует в очень многих странах. О возникновении первоапрельской традиции существует немало различных гипотез, сходящихся в одном: корни ее глубоко уходят в средневековую европейскую карнавалльно-балаганную культуру. По сути дела это один из самых стойких элементов язычества, осевших в христианском сознании.

Одни приписывают зарождение этого праздника Древнему Риму, где в середине февраля (а вовсе не в начале апреля) отмечался день Глупых. Апулей считал, что в древнем Риме первоапрельский обман был связан с праздником в честь божества Смеха. Другие утверждают, что этот праздник зародился еще в древней Индии, где 31 марта отмечали праздник шуток. Есть предположение, что 1 апреля в древнем мире шутили только ирландцы, да и то в честь Нового года. А исландские саги гласят, что обычай обманывать был введен богами в память о Скадеи, дочери Тиасса.

Еще по одной версии, обычай шутить 1 апреля, связан с переносом Нового года. До второй половины XVI века европейский новый год начинался в конце марта. К этому событию готовились, ходили друг к другу в гости, дарили подарки. Сама встреча Нового года происходила 1 апреля. Позднее, по указу французского короля, начало года официально стали отмечать 1 января, но многие подданные продолжали праздновать 1 апреля. Чтобы изжить старые традиции, их

стали называть «первоапрельскими дураками», стало модным их разыгрывать и высмеивать.

Есть мифическое предположение, что этот праздник появился благодаря неаполитанскому королю Монтерею, которому в честь праздника по случаю прекращения землетрясения преподнесли рыбу. Через год царь потребовал точно такую же. Такой же не нашли, но повар приготовил другую, весьма напоминающую нужную. И хотя король распознал подмену, он не разгневался, а даже развеселился. С тех пор и вошли в обычай первоапрельские розыгрыши.

В нашей стране первоапрельские розыгрыши утвердились после того, как однажды жители Петербурга ранним утром были подняты с постелей тревожным набатом, обычно возвещавшим о пожаре. Это было 1 апреля, и тревога была шуточной. Известно также, что в царствование Петра I труппа немецких актеров обманула в этот день и публику и государя, выставив на сцене вместо представления пьесы транспарант с надписью «Первое апреля». Петр не рассердился и сказал только, выходя из театра: «Вольность комедиантов».

Причиной такой своеобразной традиции стала сама природа. Весенние капризы погоды люди старались задобрить шутками и розыгрышами.

Еще совсем недавно — в начале XX века традиции первоапрельских обманов имели свой национальный колорит, присущий каждой отдельной стране.

Во Франции этот обычай носил название «апрельская рыба» и являлся преимущественно городским. Происхождение его объясняют по-разному. Иногда связывают со временем Карла IX, который в 1564 году издал ордонанс, предписывавший перенести начало года с 1 апреля на 1 января. На следующий год многие подданные короля послали своим друзьям новогодние поздравления и подарки в апреле — то ли в знак протеста, то ли оставаясь верными традициям. Солнце в это время находилось в созвездии Рыб, и французы считали, что название «апрельская рыба» вполне презентабельно для подобных проделок и в будущем. Они не пресчитались. Шутка прижилась.

В Англии из невинного «рыбного» развлечения вырос целый день всех дураков. С полуночи до **12** часов дня **1** апреля каждый мог подшучивать над своими друзьями, знакомыми, обмануть их. Того, кто попадался на удочку, встречали веселым смехом и криками: «Апрельский!»

В Германии и Австрии **1** апреля считался несчастливым днем. Человеку, родившемуся в этот день, будто бы не везло в жизни. По преданию, в этот день родился Иуда — предатель, и именно **1** апреля сатана был свергнут с неба. В деревнях не работали, не начинали новых дел, не выпускали скот из стойл. Взрослые и дети обманывали друг друга, посылая выполнять невыполнимые поручения.

В Финляндии день шуток и обманов — обычай недавнего, причем городского происхождения. Но, распространившись и среди крестьян, он впитал в себя много от характера самобытных шуток «горячих финских парней». Это связано со старым деревенским обычаем во время больших работ — обмолота, чистки хлебов или убоя скота — давать детям шуточные поручения. Их отправляли в соседский двор за каким-либо несуществующим, но будто бы крайне необходимым инструментом. Соседи, в свою очередь, «вспоминали», что отдали уже этот инструмент другим, и ребенок отправлялся в следующий двор.

### **3.6 Праздник ТРУДА**

**1** мая **1886** года чикагские рабочие организовали забастовку и демонстрацию с требованиями **8**-часового рабочего дня. Все это закончилось кровопролитным столкновением с полицией. В ответ на выстрелы из толпы полиция открыла огонь, что привело к массовым жертвам среди демонстрантов. Конечно, полиция, как часто это бывает, превысила свои полномочия, однако вряд ли американским пролетариям стоило винить в происшедшем только органы правопорядка, забывая о действиях местных анархистов, явно пытавшихся выстрелами из револьверов и метанием бомб вы-

звать ответный огонь на поражение. Неудивительно, что празднование Дня солидарности трудящихся часто перерастало в столкновения с полицией. Через три года Парижский конгресс 2-го Интернационала назвал 1 мая Днем солидарности рабочих всего мира и предложил ежегодно отмечать его демонстрациями с социальными требованиями.

В Российской империи этот праздник впервые был отмечен в 1890 году в Варшаве проведением первомайской стачки рабочих. На следующий год в Петербурге состоялась первая маевка. С 1897 года маевки стали носить политический характер и сопровождаться массовыми демонстрациями. В 1917 году 1 мая впервые отпраздновали открыто. Во всех городах страны миллионы рабочих вышли на улицы с лозунгами Коммунистической партии «Вся власть Советам», «Долой министров-капиталистов»!

По настоящему «массовым праздником» 1 мая стал в СССР. И это действительно был праздник для советских трудящихся, получивших дополнительно два выходных дня, а усилиями большевиков майские гуляния были превращены в некое подобие латиноамериканских карнавалов, носивших в отличие от последних «обязательный характер», с «идеологически выверенными» транспарантами, лозунгами и улыбками. «Лучшие из лучших» удостоивались чести пройти по главной площади страны перед Мавзолеем. Но такими избранными были не сами рабочие, а их «представители» — главным образом лидеры и активисты профсоюзного движения.

Долгое время 1 Мая отмечалось как День международной солидарности трудящихся всех стран. А в 1997 году этот праздник переименовали в Праздник весны и труда.

А еще Первомай называли праздником весны. Люди радовались обновлению природы и дружно шли на демонстрацию. После демонстрации они по-дружески объединялись, принимали гостей. Праздничный стол был обязательным атрибутом Первомая.

Потом началась перестройка. От всенародного праздника осталось только два выходных дня. Называться он стал

праздником весны и труда. Демонстрации на улицах сел и городов прекратились.

Сегодня этот, некогда идеологический, праздник, утратил свой политический характер, и каждый из нас по-своему встречает и отмечает 1 мая. Но до сих пор многие помнят легендарные «МИР! ТРУД! МАЙ!»

подавляющее большинство белорусских и российских граждан, которые выйдут на Первомайские демонстрации, вряд ли представляют себе, что, по сути дела, являются продолжателями языческих традиций.

Три тысячи лет назад жители Древней Италии поклонялись богине Майе, покровительнице земли и плодородия. В честь богини последний весенний месяц и был назван маем, а в его первый день устраивались торжества: дабы затраченный весной труд — вспахивание земли, посевная — не прошел даром.

Апеннинский народ, который в честь Майи гулял, танцевал и пел — в общем, веселился до упаду — также не догадывался о том, что пять тысячелетий спустя их языческий праздник станет идеологическим знаменем коммунизма.

За минувшие пять тысяч лет обычаи древней Италии распространились по всей Европе. В Англии, Шотландии и Франции привыкли в этот день к массовым гуляньям и шествиям. В Сицилии все от мала до велика в Первомайские дни собирают луговые желтые ромашки, которые, по местным поверьям, приносят счастье. В Испании 1 мая считается праздником всех цветов, которые распускаются к этому времени, и молодые люди дарят их своим избранницам. В Германии, согласно поверьям, жители накануне праздника должны сидеть дома и не выходить. И все это из-за боязни стать легкой добычей ведьм, устраивающих в «день международной солидарности» свой шабаш на лысой горе Броккен. Но с какими бы традициями народы ни связывали 1 мая, для большинства людей это просто весенний праздник. Праздник любви, обновления и ожидания лучших перемен.

## *1 мая в разных странах*

### **Франция**

Ночь с 30 апреля на 1 мая — Вальпургиева ночь, разгул нечистой силы, от которой нужно обязательно защищаться. В эту ночь особенно целебными свойствами обладают роса, молоко, масло. В эту ночь можно «навредить» соседу. Для этого нужно утащить с его двора немного навоза и разбросать его по своему полю.

1 мая во Франции — праздник ландышей, все дарят друг другу букетики этих душистых весенних цветов. Но дарят не только ландыши: в знак дружбы и любви можно подарить веточку боярышника, дуба, тополя. Девушкам с плохим характером дарят остролист, а лентяйкам — ветку бузины.

### **Испания**

1 мая — Зеленый Сантьяго, праздник влюбленных и цветов. Девушки ходят, увенчанные розами и гвоздиками, в сопровождении воспевающих их влюбленных.

### **Нидерланды**

Здесь в последнюю неделю апреля и первую неделю мая проходит Фестиваль тюльпанов. Центральный день этого фестиваля — Луковичное воскресенье.

В деревнях и по сей день 1 мая принято юношей и девушек «распределять» по парам, а список этих пар вывешивать на видном месте.

### **Скандинавские страны**

Здесь в Вальпургиеву ночь не спят. Жгут костры, водят хороводы, играют на музыкальных инструментах, стреляют, чтобы отпугнуть троллей перед выгоном скота. По датским и шведским народным поверьям, в эту ночь летят на свои сборища ведьмы и демоны, а огни костров мешают им делать остановки и вредить людям.

Сам же день 1 мая в скандинавских странах называют «Днем кукушки».

## Германия

Если девушка хочет избавиться от веснушек, она должна на рассвете перед **1 мая** умыться росой и сказать: «Доброе утро, Вальпургия! Я принесла тебе свои веснушки. Они должны к тебе прийти, а у меня пропасть!».

### 3.7 ДЕНЬ ПОБЕДЫ

День легендарной победы над фашизмом и День памяти погибших воинов.

В январе **1945** года советские войска начали наступление в Центральной Польше и Восточной Пруссии (вынудив гитлеровское командование перебросить часть войск с западного фронта на восточный), а на юге продолжали победоносное продвижение на балканском направлении. Союзнические армии выбили германские части из Рейнской области и Рурского бассейна и продвигались к реке Эльбе, а также на центральном и южном участках фронта. Гитлер, переживший четыре покушения, покончил жизнь самоубийством **30 апреля 1945** года. Берлин капитулировал **2 мая** после штурма войсками **1-го Белорусского** и **1-го Украинского** фронтов. **7 мая 1945** года представители адмирала Карла Деница, преемника Гитлера на посту главы государства, подписали акт о безоговорочной капитуляции перед западными союзниками в штаб-квартире Эйзенхауэра в Реймсе. **8 мая** в Берлине фельдмаршал Кейтель подписал акт о капитуляции в присутствии представителей советского военного командования. Вся территория Германии была оккупирована советскими, британскими, американскими и французскими войсками.

В пригороде Берлина Карлсхорсте в **22 часа 43** минуты по центрально-европейскому времени (в Москве уже наступил следующий день) был подписан окончательный Акт о военной капитуляции Германии. От имени германского Верховного главнокомандования акт подписали начальник штаба верховного главнокомандования вермахта генерал-фельдмаршал В. Кейтель, главнокомандующий военно-

морскими силами адмирал фон Фридебург, генерал-полковник авиации Г. Ю. Штумпф. Советский Союз представлял заместитель Верховного главнокомандующего маршал Советского Союза Г. К. Жуков, союзников — главный маршал авиации Великобритании А. Теддер. В качестве свидетелей присутствовали командующий стратегическими воздушными силами США генерал К. Спаатс и главнокомандующий французской армией генерал Ж. М. Де Латр Де Тассиньи. Еще до подписания акта И. В. Сталин подписал указ Президиума Верховного Совета СССР о провозглашении 9 мая Днем Победы. Утром 9 мая Указ был прочитан диктором Левитаном по радио.

### **3.8 МАСЛЕНИЦА: ИСТОРИЯ И ТРАДИЦИИ ПРАЗДНИКА**

Масленица — древний славянский праздник, пришедший к нам из языческой культуры и сохранившийся после принятия христианства. Церковь включила Масленицу в число своих праздников, назвав его Сырной, или Мясопустной неделей, так как Масленица приходится на неделю, предшествующую Великому посту.

По одной из версий, название «масленица» возникло потому, что на этой неделе, по православному обычаю, мясо уже исключалось из пищи, а молочные продукты еще можно было употреблять.

Масленица — самый веселый и сытный народный праздник, длящийся целую неделю. Народ его всегда любил и ласково называл «касаточка», «сахарные уста», «целовальница», «честная масленица», «веселая», «перепелочка», «перебуха», «объедуха», «ясочка».

Неотъемлемой частью праздника были катания на лошадях, на которых надевали самую лучшую сбрую. Парни, которые собирались жениться, специально к этому катанию покупали сани. В катанье непременно участвовали все молодые парочки. Также широко, как и праздничная езда на ло-

падах, распространено было катание молодежи с ледяных гор. Среди обычаев сельской молодежи на Масленицу были также прыжки через костер и взятие снежного городка.

В XVIII и XIX веках центральное место в празднестве занимала крестьянская масленичная комедия, в которой принимали участие персонажи из ряженных — «Масленица», «Воевода» и др. Сюжетом для них служила сама Масленица с ее изобильными угощениями перед предстоящим постом, с ее прощаньями и обещанием вернуться на следующий год. Часто в представление включались какие-то реальные местные события.

Масленица на протяжении многих веков сохранила характер народного гулянья. Все традиции Масленицы направлены на то, чтобы прогнать зиму и разбудить природу ото сна. Масленицу встречали с величальными песнями на снежных горках. Символом Масленицы было чучело из соломы, обряженное в женские одежды, с которым вместе веселились, а затем хоронили или сжигали на костре вместе с блином, которое чучело держало в руке.

Блины являются основным угощением и символом Масленицы. Их пекут каждый день с понедельника, но особенно много с четверга по воскресенье. Традиция печь блины была на Руси еще со времен поклонения языческим богам. Ведь именно бога солнца Ярило призывали прогнать зиму, а круглый румяный блин очень похож на летнее солнце.

Каждая хозяйка по традиции имела свой особенный рецепт приготовления блинов, который передавался из поколения в поколение по женской линии. Пекли блины в основном из пшеничной, гречневой, овсяной, кукурузной муки, добавляя в них пшеничную или манную кашу, картофель, тыкву, яблоки, сливки.

На Руси существовал обычай: первый блин всегда был за упокой — его, как правило, отдавали нищему для поминания всех усопших или клали на окно. Блины ели со сметаной, яйцами, икрой и другими вкусными приправами с утра до вечера, чередуя с другими блюдами.

Вся неделя на масленицу именовалась не иначе как «честная, широкая, веселая, боярыня-масленица, госпожа масленица». До сих пор каждый день недели имеет свое название, которое говорит о том, что в этот день нужно делать. В воскресенье перед Масленицей по традиции наносили визиты родственникам, друзьям, соседям, а также приглашали в гости. Так как в масленичную неделю нельзя было есть мясо, последнее воскресенье перед Масленицей, называли «мясное воскресенье» и тесть в этот день ездил звать зятя «доедать мясо».

Понедельник — «встреча» праздника. В этот день устраивали и раскатывали ледяные горки. Дети делали утром соломенное чучело Масленицы, наряжали его и все вместе возили по улицам. Устраивались качели, столы со сладостями.

Вторник — «заигрыш». В этот день начинаются веселые игры. С утра девицы и молодцы катались на ледяных горах, ели блины. Парни искали невест, а девушки женихов (причем свадьбы игрались только после Пасхи).

Среда — «лакомка». На первом месте в ряду угощений, конечно же, блины.

Четверг — «разгуляй» В этот день чтобы помочь солнцу прогнать зиму, люди устраивают по традиции катание на лошадях «по солнышку» — то есть по часовой стрелке вокруг деревни. Главное для мужской половины в четверг — оборона, или взятие снежного городка.

Пятница — «тещины вечера», когда зять едет «к теще на блины».

Суббота — «золовкины посиделки». В этот день ходят в гости ко всем родственникам и угощаются блинами.

Воскресенье — это заключительный «прощеный день», когда просят прощения у родных и знакомых за обиды, а и после этого, как правило, весело поют и пляшут, тем самым, провожая широкую Масленицу. В этот день на огромном костре сжигают соломенное чучело, олицетворяющее уходящую зиму. Его устанавливают в центре костровой площадки и прощаются с ним шутками, песнями, танцами. Ругают зиму за морозы и зимний голод и благодарят за веселые зимние забавы. После этого чучело поджигают под веселые возгласы

и песни. Когда же зима сторит, завершает праздник финальная забава: молодежь прыгает через костер. Этим состязанием в ловкости и завершается праздник Масленицы.

Прощание с Масленицей завершалось в первый день Великого поста — Чистый понедельник, который считали днем очищения от греха и скоромной пищи. В Чистый понедельник обязательно мылись в бане, а женщины мыли посуду и «парили» молочную утварь, очищая ее от жира и остатков скоромного.

С днями Масленицы связано много шуток, прибауток, песен, пословиц и поговорок: «Без блина не масляна», «На горах покататься, в блинах повалиться», «Не житье, а масленица», «Масленица объеуха, деньги приберуха», «Хоть с себя все заложить, а масленицу проводить», «Не все коту масленица, а будет и Великий Пост», «Бойтся Масленица горькой редьки да пареной репы» (т. е. поста).

### 3.9 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛИНОВ

#### Блины быстрые

200 г муки.

500 мл молока.

2—3 яйца.

50 г сахара.

50 мл растительного масла.

5 г соли.

Для приготовления блинов быстрых яйца, соль и сахар взбить с помощью миксера или венчика. В приготовленную массу влить теплое молоко, всыпать муку, тщательно перемешать. В приготовленное тесто влить растительное масло, еще раз перемешать. Блины выпекать на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом. При подаче блинов к столу подать сметану, варенье, мед, джем.

## Блины с грецкими орехами

600 г пшеничной муки.  
200 г гречневой муки.  
400 г сметаны.  
50 г сливочного масла.  
30 г дрожжей.  
2 яйца.  
200 г грецких орехов.  
50 г сахара.  
250 мл молока.  
50 мл растительного масла.  
Соль.

Для приготовления блинов с грецкими орехами в 250 мл теплой воды развести дрожжи, добавить гречневую муку, тщательно перемешать и поставить в теплое место. Выложить в миску сметану, пшеничную муку и замесить негустое тесто, в него добавить взбитые белки и размягченное сливочное масло. После того, как опара подойдет, перелить ее в посуду с тестом из пшеничной муки, добавить растертые желтки и теплое молоко с солью и сахаром. Орехи для блинов растереть в ступке и добавить в тесто. Тесто тщательно взбить венчиком. Блины выпекать на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.

При подаче блинов к столу подать сметану, варенье, мед, джем.

## Блины с сыром

1,5—2 стакана муки пшеничной.  
0,5 литра молока.  
3 яйца.  
1 столовая ложка сахара.  
1—2 столовые ложки растительного масла.  
200—300 г соли.  
1 банка маринованных грибов.  
200 г твердого сыра.

На широкой сковороде испечь блины. Ветчину нарезать тонкими ломтиками. С грибов слить маринад. Сыр натереть на терке. На середину или на край блинчика положить 1-2 ломтика ветчины, 1 столовую ложку грибов и посыпать начинку тертым сыром. Свернуть блинчики конвертиком. Обжарить блинчики с двух сторон на разогретой со сливочным маслом сковороде до румяной корочки.

### **Блинный торт с семгой**

7-8 блинчиков диаметром 20—22 см.  
200—250 г семги или форели слабосоленой.  
200—250 г мягкого сливочного сыра.  
1—1,5 столовые ложки сметаны.  
Зелень укропа.

Сливочный сыр соединить со сметаной и хорошо перемешать до однородности (сметану добавлять не обязательно — она лишь придает сыру легко мажущуюся консистенцию). Семгу нарезать тонкими полосками. Укроп вымыть, обсушить и порубить. Блинчик смазать сливочным сыром со сметаной. Посыпать укропом и уложить ломтики рыбы. Сверху положить следующий блинчик, также смазать сыром, посыпать укропом и уложить рыбу. Таким образом собрать торт, смазав верхний блинчик сливочным сыром. Украсить блинный торт по Вашему желанию. Готовый торт убрать в холодильник и дать немного настояться.

### **3.10 ПАСХА**

Праздник Светлого Христова Воскресения, Пасха, — главное событие года для православных христиан и самый большой православный праздник. Слово «Пасха» пришло к нам из греческого языка и означает «прехождение», «избавление». Пасха по своему значению выходит из ряда главнейших двенадцатых праздников и именуется «Праздником

праздников и Торжеством торжеств». В этот и последующие дни многократно звучат слова пасхального приветствия: «Христос воскрес! — Воистину воскрес», которыми мы исповедуем веру в Воскресение Господа.

Радость по поводу Христова Воскресения отражается и в блюдах, подающихся к пасхальному столу. В русской традиции пасхальное угощение готовили не за один день, а в течение почти всей Страстной недели — с понедельника до четверга. В понедельник-вторник раскрашивали яйца, в среду-четверг пекли куличи, делали пасху, а в субботу освящали пасхальные яства в церкви. Блюда с освященными куличами, пасхой, яйцами всегда ставили в центре праздничного стола.

Первоначально было принято красить яйца только в красный цвет, но в наше время полет фантазии этим не ограничивается — может быть, потому что особенное, праздничное настроение создает не только блюдо с разноцветными яйцами, но и сам процесс их раскрашивания. Наши бабушки, не мудрствуя лукаво, красили яйца луковой шелухой. Даже этот, самый простой способ позволяет получить как золотистые оттенки разной интенсивности, так и «мраморный» рисунок, для чего нужно завернуть яйцо в шелуху и обвязать ниткой. Можно покрасить яйца и в отваре сухих трав — например, крапива дает серовато-зеленый, а ромашка — светло-желтый цвет. Красить яйца, соблюдая некоторые правила, можно и акварельными красками. Для этого сваренное в течение 8—10 минут яйцо вынимается, насухо вытирается, ставится в фарфоровую или стеклянную рюмку и раскрашивается с помощью кисточки верхняя половина яйца. Затем переворачивается окрашенная высокая часть яйца вниз и окрашивается оставшаяся половина. Важно, чтобы во время крашения яйца были горячими, тогда краска или лак скорее высыхают.

В России существовала художественная традиция изготовления сахарных, шоколадных, деревянных, стеклянных яиц — и даже золотых и серебряных яиц, украшенных драгоценными камнями. Русские «писанки» покрывались затейли-

выми символическими узорами, на них рисовали пейзажи, жанровые сценки, храмы и иконки.

По традиции куличи пекут в большом количестве — ведь нужно, чтобы их хватило для угощения всех приходящих в дом гостей. Поэтому на Руси для куличей обычно готовили много теста, тем более, что в большом объеме оно лучше бродит. В отличие от теста для постных пирогов, куда не полагается класть яйца, в куличное тесто кладут много яиц, сливочного масла и сахара. Все эти компоненты позволяют получить очень сдобное тесто, а готовые куличи долго сохраняются не черствея.

Украинцы и белорусы тоже пекут высокий круглый хлеб, наверху которого часто выкладывают из теста крест, а иногда еще какое-нибудь украшение, но называют хлеб не куличом, а пасхой. Тесто для куличей надо буквально выхаживать, лелеять, оберегать от сквозняков, укутывать. Как правило, тесто готовят в ночь с четверга на пятницу, весь день в пятницу пекут, а в ночь с субботы на воскресенье — освящают. Куличи едят всю Пасхальную неделю до Радоницы.

Для выпечки куличей используют специальные высокие цилиндрические формы из толстой жести, а при их отсутствии можно использовать алюминиевые кастрюли объемом 1—1,5 л, но не более, так как в духовке тесто может не пропечься. В старину же куличи выпекали в русской печи в ведерных куличных формах. Готовые куличи богато украшают: глазурями, символическими надписями, орехами, цукатами или цветным сахарным маком, крашеным пшеном. Эта цветная обсыпка — традиционное свойство кулича.

В старину было принято, чтобы в первый день Пасхи хозяйки оставались дома, а мужчины ходили с поздравлениями к своим близким и знакомым. Столы были накрыты весь день и на них уже стояли скоромные (не постные) блюда. Пасхальный стол обычно украшали преимущественно холодные блюда: запеченый барашек, жареная телятина, свиные окорока. Подавать в этот день рыбу было не принято. Обязательным украшением стола был пасхальный барашек, либо сахарный на куличе, либо из сливочного масла на пасхе (су-

ществовали специальные формочки-барашки для выпечки и для масла). Пасху и куличи украшали также бумажными цветами, а крашеные яйца укладывали на свежую проросшую зелень овса, пшеницы или специально выращенного кресс-салата. На Светлой седмице обязательно посещали всех родственников и хороших знакомых, особое почтение оказывая пожилым людям.

На территории Беларуси крашеные яйца назывались писанками. Наиболее известный способ украшения — воскование. На яйцо специальной леечкой, иголочкой или гвоздиком наносили требующийся восковой узор. Получалось красивое двухцветное яйцо с рисунками или разводами. Чтобы получить многоцветное яйцо, его по очереди опускали в разные красители, нанося при этом все новые и новые узоры. Также распространен тонкий графический рисунок, который получался путем «скрабания» на скорлупе яйца. Помимо этого хозяйки, которые имели склонность к художествам, могли, и это было какое-то время очень популярно, разрисовывать яйца вручную. Но на такую долгую и кропотливую работу не у каждой хватало терпения.

Традиционными цветами считались те, которые можно получить при помощи красителей. Так на Беларуси яйца красили в красный, оранжевый, коричневый, зеленый, синий...

Пасха языческая была совсем не Пасхой, а праздником весеннего равноденствия и Бога Солнца. В то время люди не могли в силу своего уровня знаний объяснить, почему зиму сменяет весна, и человек начинает чувствовать себя более комфортно, чем, например, холодной зимой. Почему солнце теплеет именно весной. Со временем появилась своя религия, где за главное светило отвечал конкретный вышеназванный Бог. Так было удобнее. Зачем ломать голову, если можно сказать, что Небесный житель ранней весной борется с силами зла за тепло и жизненный свет. И, чтобы ненароком не прогневить столь уважаемого и важного персонажа тогдашней религии, люди устраивали в честь его праздник, а заодно и проводы зимы.

Как и у славян, в дохристианское время, похожие праздники были у египтян, греков, финикийцев и других. Интересно, что древние египтяне воскрешение главного бога Осириса встречали словами «Осирис воскрес!».

Традиция празднования христианской Пасхи начинается с 525 года, когда на Первом Вселенском соборе было решено установить ее в первое воскресенье после весеннего равноденствия и полнолуния с условием, что она никогда не будет совпадать с иудейской. Слово Пасха, или по древнееврейскому — песах, переводится как «прохождение рядом и милосердие». Дело в том, что в некоторых странах Ближнего Востока существовал культ возрождающихся весной Богов. По традиции люди устраивали в их честь жертвоприношения, окропляя входы в дома кровью животных. Однако в это же время надо было платить налоги, а тех, у кого были «кровавые входы» сборщики избавляли от этой участи. Проходили мимо, проявляли милосердие. Жители в белорусских деревнях, местечках и городах на пасхальной неделе были милосердными. Считалось богоугодным делом накормить нищего, юродивого, помочь нуждающемуся.

Пасха христианская кардинально отличается от Пасхи народной. Где, допустим, главными элементами были веселье, игры и гадания. Например, девушки прыгали через сани. Какая перепрыгнула — та и замуж выйдет осенью. Надо напомнить, что сани были большие и высокие. Люди помладше играли с пасхальными яйцами — катали их на горочках. Чье быстрее скатится — тот и выиграл. В этом случае, проигравшие должны ему «платить». В качестве платы принимались различные вкусности. Молодежь каталась на качелях. Считалось, чем выше ты взлетишь, тем счастливее будешь. По местечкам и городам ходили волочebники, пели песни во славу Христа, поздравляли с праздником, разыгрывали различные маленькие сценки, за что и получали съестное вознаграждение. Это не была попытка заработать деньги. Так люди развлекались и делали день праздничный чуть отличным отo дня буднего.

В церквях или костелах в ночь с субботы на воскресенье шла и всегда идет всенощная. Совершается она всегда с литургией Василия Великого. А на вечерней службе всегда читаются те места из Ветхого Завета, где предсказывается смерть и Воскресенье Христово. Церковь призывает в Пасху творить добро. Например, в древности (уже христианской) на волю выпускали узников.

У белорусов есть такое поверье. Солнце на Пасху с утра на рассвете играет всеми красками. Если увидеть такой восход и загадать желание — самое сокровенное, самое душевное, то оно обязательно сбудется.

### *Подготовка к пасхальному столу*

Пасхальный стол отличается праздничным великолепием, обилием и красотой. На настоящем пасхальном столе обязательно должен быть барашек из теста, сахара или сливочного масла. Этот символ, напоминающий о жертвенной гибели Иисуса Христа во искупление грехов всего человечества. К числу ритуальных блюд пасхального стола относится и пасха, специально приготовленная творожная масса, которой придают форму усеченной пирамиды — символа Гроба Господня. Для пасхи необходим творог самого лучшего качества. Он должен быть свежим, сухим и однородным. Творог следует положить под гнет, чтобы удалить лишнюю влагу, затем дважды протереть через мелкое сито, а уже затем из этой воздушной массы готовят пасху.

Пасху можно приготовить холодным и горячим способами. Для придания нужной формы пасхе необходима пасочница — деревянная резная сборно-разборная форма в виде усеченной пирамиды, состоящая из четырех дощечек. В двух из них имеются ушки, а в других двух пазы для них, что позволяет быстро собрать и разобрать пасочницу в нужный момент. На внутренней стороне дощечек вырезаны буквы Х и В (Христос Воскресе), а также изображения креста, копыя, трости, проросших зерен и цветов — символы страдания и Воскресения Христа.

Пасочницу собирают, переворачивают вершиной вниз, застилают внутри влажной марлей и выкладывают в нее творожную массу. Сверху кладут не слишком тяжелый гнет и оставляют на 12—24 часа в холодном месте, чтобы стекла лишняя сыворотка. Готовую пасху ложат основанием на блюдо, аккуратно снимают форму и марлю, чтобы не повредить отпечатавшийся рисунок, затем украшают ее цукатами, орехами и т. д.

По древним традициям крашеные яйца укладывают на блюдо среди свежей специально пророщенной пшеницы, овса, всходов кресс-салата, которые тоже специально выращивают для праздника.

На стол застилают белоснежную скатерть, вышитую пасхальными мотивами, на него ставят освещенные куличи, Пасху и крашеные яйца. Украшают стол веточками вербы, первыми весенними цветами, фигурками птиц и животных — курочек, петушков, зайцев или кроликов, барашков — и, конечно же, заставляют стол обильными закусками, приготовленными по своему вкусу и усмотрению.

### *Украшение яиц*

Яйцо — один из главных символов Пасхи, который означает для христиан новую жизнь и возрождение. Обычай дарить друг другу крашеные яйца появился, когда Мария Магдалина поднесла императору Тиберию красное яйцо как символ Воскресения Христа. Раньше пасхальные яйца красили в яркие цвета; самыми популярными из которых являлись красный и пурпурный, символизирующие жертвенную кровь Христа. Также яйца красили в цвета, напоминающие о весеннем солнце и зелени — насыщенный желтый и зеленый. Сейчас мы красим яйца в любые понравившиеся цвета, а не только в сакральные, украшаем их росписями, рисунками и орнаментами (рис. В.1 — В.7).

Можно не просто покрасить яйца, а сделать их пятнистыми и уложить в зеленое гнездо. Для этого вам потребуется

краска для яиц пастельных тонов, старая зубная щетка, коричневая акриловая краска, керамическая чашка и зеленый лук. На яйца, предварительно окрашенные краской пастельных тонов, нужно нанести пятна. Тут вам и пригодится старая зубная щетка. Разведите коричневую акриловую краску в воде, обмакните щетку и, держа ее в нескольких сантиметрах от яйца, проведите пальцем по щетине. На яйцах останутся брызги. Дайте им высохнуть, а затем переверните и повторите процедуру. Пока краска на яйцах сохнет, самое время заняться изготовлением зеленого гнезда. Возьмите керамическую чашку и уложите в нее зеленый лук так, чтобы его перья торчали в разные стороны и полностью закрывали края чашки. Теперь вам остается только положить туда яйца, и ваше гнездо готово!

Другой вариант, который мы предлагаем — сделать из яиц птенцов. Этот вариант хорош тем, что к украшению можно привлечь детей. Попросите их нарисовать и вырезать из цветной бумаги крылья и клювы, пока вы красите яйца. Когда все будет готово, просто приклейте полученные детали, нарисуйте глаза и посадите птенцов в гнездо, в качестве которого можно использовать обычную корзину, украшенную полосками цветной бумаги и бумажными цветами. Также можно украсить яйца вырезанными из бумаги и наклеенными инициалами гостей, спиральями, полосками, кружочками или атласными лентами.

### *Сервировка пасхального стола*

Пасха — это самый радостный христианский праздник. Не только богатому разнообразию блюд на пасхальном столе придается большое значение, но и непосредственно самой сервировке, которая при умелом подборе цветов и материалов способна самым решающим образом повлиять на атмосферу праздника.

Пасха — светлый праздник, символизирующий возрождение, новую жизнь. Радостные чувства, охватывающие каждо-

го верующего человека, воплощаются в выборе теплой цветовой гаммы при оформлении стола. Желтый — как символ жизненной силы, радости, света; зеленый — олицетворение природы и свежести; красный — цвет любви, который в Пасху приобретает более глубокое значение, символизируя безграничную любовь Иисуса ко всем людям, чьи грехи Он искупил своей кровью. А также нейтральный белый цвет, который всегда смотрится торжественно, теплые пастельные тона, нежные оттенки ярких цветов — все это разнообразие красок может найти свое достойное место на вашем праздничном столе (рис. В.8).

Если вы привыкли к традиционному оформлению праздничного стола — белые скатерти, салфетки, столовое серебро, фарфоровая или фаянсовая посуда, — то не стоит категорически отказываться от столь элегантного варианта. Подчеркнуть особый повод можно с помощью небольших, но весьма оригинальных деталей сервировки. В центр стола также можно поставить букет свежих цветов (тюльпанов, подснежников, нарциссов и т. д.) или горшочки (например, с крокусами). Цветы не только будут радовать глаз, но и наполнят комнату легким весенним ароматом.

Свечи — это последний штрих праздничной сервировки пасхального стола, создающие особое настроение. Все церкви также будут празднично украшены в пасхальные дни. Свет свечи — это символ жизни! Помимо своей символики свечи представляют собой также универсальный декоративный элемент для сервировки стола.

Пасхальный стол не приемлет никаких запретов в пище, однако рыбные блюда обычно не подают. При этом в день Воскресения Христова всегда на столе должны быть крашенные яйца, куличи, пасха, которые тоже можно украсить.

### *Советы профессионала*

1. Куличное тесто готовят в несколько приемов. Вначале в теплом месте поднимается опара, затем замешивается тес-

то. После чего постепенно вводится масло, яйца, взбитые белки и сахар. И через час тесто должно подняться вдвое.

2. После вымешивания тесто раскладывают по формам, дают подойти и, не осаживая, осторожно ставят в предварительно нагретую до нужной температуры духовку.

3. Продолжительность выпечки кулича зависит от его размера, от 1 до 2 часов. Старайтесь лишний раз не заглядывать в духовку, чтобы тесто не опало.

4. Готовые куличи украшают глазурью, символическими надписями, посыпают орехами, цукатами и готовыми декоративно-отделочными посыпками.

5. Для пасхи необходим творог самого превосходного качества. Он должен быть свежим, сухим, однородным. Влажный творог заверните в марлю, положите под гнет или подвесьте. Сливки должны быть 30%-й жирности. Сливочное масло — мягкое, пластичное. Изюм надо перебрать, хорошо промыть, просушить.

6. Нельзя пропускать творог для пасхи через мясорубку. Протертый через сито творог — воздушный, насыщенный воздухом, пропущенный через мясорубку — мягкий, вязкий.

7. Для вареной пасхи массу нагревают на огне до того момента, когда со дна кастрюли начнут подниматься пузырьки. Кастрюлю снимают с огня, опускают в посуду с холодной водой и, постепенно помешивая, массу доводят до полного остывания.

8. Лучшая пасочница — деревянная сборно-разборная резная.

### 3.11 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПАСХАЛЬНЫХ БЛЮД

#### Кулич домашний (рис. В.9)

##### Тесто

2 яйца.

3 желтка.

3 стакана сахара.

чуть меньше половины пачки сливочного масла.

0,5 стакана растительного масла.  
3 столовые ложки сметаны.  
2 стакана молока.  
100 г свежих дрожжей.  
3,5 стакана муки.  
0,5 стакана изюма.  
0,2 стакана цукатов и любых орехов.  
2 пакетика ванильного сахара.

#### **Глазурь**

2 белка.  
0,5 стакана сахарной пудры.  
Немного лимонного сока.

Яйца и желтки взбить с сахаром, добавить сметану, растопленное сливочное масло, растительное масло, соль, ванильный сахар. В теплом молоке развести дрожжи, добавить муку. Соединить все ингредиенты и вымесить. Дать тесту подняться, разложить по смазанному маслом формам и выпечь. Белки взбить с сахарной пудрой и залить готовые и охлажденные куличи.

### **«Веселая семейка» (рис. В.10)**

3 стакана пшеничной муки.  
1,5 столовой ложки дрожжей.  
5 яиц.  
1 стакан молока.  
1,5 пачки сливочного масла.  
0,5 стакана сахара.  
6 столовых ложек сахарной пудры.  
0,5 чайной ложки соли.  
1 стакан изюма.  
Ванилин.

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить 1 чайную ложку сахара. Желтки растереть с оставшимся сахаром и добавить к молоку. Ввести сливочное масло, молоко, соль, ванилин и  $\frac{1}{2}$  муки. Замесить тесто, постепенно добавляя оставшуюся муку. Положить в кастрюлю, поставить в тепло. Когда

тесто поднимется в третий раз, всесить изюм. Разделить на порции весом около **100 г**, разложить в формочки (тесто должно занимать около половины объема) и слегка прижать его сверху. Оставить для расстойки на **40 минут**. Куличи выпекают **30 минут** при **180°С**, затем вынуть и поставить на мокрое холодное полотенце.

### **Кулич с шоколадной глазурью**

- 0,5** стакана воды.
- 15 г** сухих дрожжей.
- 1,5—2** стакана муки.
- 16** желтков.
- 2** стакана сахара.
- 3** стакана молотого миндаля.
- $\frac{3}{4}$  стакана рома.
- 0,5** стакана красного вина.
- $\frac{1}{4}$  стакана измельченных апельсиновых цукатов.
- 1** чайная ложка корицы.
- 0,5** чайные ложки гвоздики.
- Сок **1** лимона.
- 0,5** пачки сливочного масла.
- 2—4** столовые ложки порошка какао.

Замесить тесто, добавив миндаль, ром, вино, сухари, цукаты, гвоздику и сок лимона. Перелить тесто в формы, смазанные маслом, и выпечь. Масло растопить с какао, готовой глазурью залить куличи.

### **Кулич пасхальный**

- 500 г** муки
- 1,5** стакана молока.
- 6** яиц.
- 150 г** сливочного масла.
- 150 г** маргарина.
- 1,5—2** стакана сахара.
- 40—50 г** дрожжей.
- 1** чайная ложка соли.

50 г изюма, цукатов, миндаля.

Ванилин или ванильный сахар для глазури.

1 белок.

0,5 стакана сахарной пудры.

1 столовая ложка сока лимона.

В теплом молоке растворить столовую ложку сахара и дрожжи. Постепенно добавить половину нормы муки (муку просеять), размешать, чтобы не было комков, накрыть и поставить опару в теплое место. Белки отделить от желтков. Белки убрать в холодильник. Желтки растереть с сахаром. Масло растопить и охладить. Когда объем опары увеличится вдвое, добавить в нее желтки, растертые с сахаром (один желток оставить для смазывания), растопленное масло, соль, ванильный сахар или ванилин перемешать. Охлажденные белки взбить в пену. Осторожно ввести белки и оставшуюся муку. Тесто вымешивать миксером с винтовыми насадками (специальные насадки для теста), пока не появятся пузырьки воздуха в тесте — это значит, что тесто достаточно обогатилось кислородом и вымешивание можно прекратить. Тесто должно быть не очень густым, но хорошо вымешанным и свободно отставать от стенок посуды (по консистенции тесто жиже, чем на пироги, но гуще, чем на оладьи). Тесто накрыть и поставить в теплое место для подъема. Когда оно поднимется и увеличится в объеме в несколько раз, добавить изюм (промытый, просушенный и обваленный в муке), цукаты, нарезанные кубиками, и, очищенный и мелко нарубленный миндаль. Вымесить тесто в течение 5 минут и снова поставить в теплое место для подъема.

Подготовить формы для выпечки куличей: на дно формы положить промасленный кружок пергаментной бумаги, а стенки смазать растительным или размягченным сливочным маслом и обсыпать мукой или молотыми сухарями.

Подошедшее тесто разложить в подготовленные формы, дать тесту еще раз подняться и смазать верх кулича желтком.

Выпекать куличи при температуре **180°C** в течение **40—60** минут (в зависимости от размеров куличей). Во время выпечки форму с куличом надо осторожно повора-

чивать, но не трясти. Чтобы верх кулича не подгорел, после того, как он зарумянился, надо накрыть его кружком бумаги, смоченным водой. Готовность кулича проверяют, воткнув в него тонкую деревянную палочку: если воткнутая палочка сухая, то кулич готов, а если на ней будет тесто — кулич сырой. Готовые куличи осторожно извлечь из формы. После охлаждения кулич можно покрыть глазурью или взбитыми яичными белками, можно полить растопленным шоколадом, а сверху украсить цукатами, ягодами, шоколадными фигурками.

Для приготовления глазури 1 охлажденный белок взбить, постепенно добавить 0,5 стакана сахарной пудры и 1 столовую ложку свежевыжатого лимонного сока.

Нанести глазурь на куличи и оставить подсохнуть.

### Кулич «Радостный»

2 стакана молока.

30 г дрожжей.

3 стакана пшеничной муки.

3 яйца.

4 желтка.

200 г сливочного масла.

1 стакан сахара.

Шафран, молотый кардамон, изюм.

Подогреть молоко, развести в нем дрожжи, добавить муку и поставить в теплое место на несколько часов. Когда опара поднимется, взбить яйца и, чтобы кулич получился желтеньким, добавить желтки, сливочное масло, сахар, шафран (предварительно замочив в небольшом количестве воды) и молотый кардамон по вкусу. Обвалять в муке размоченный изюм и добавить в тесто. Порциями добавлять 0,5 кг муки и замесить тесто. Тщательно вымесить. Поставить в теплое место для брожения. Тесто выложить в формочки для куличей, смазанные жиром так, чтобы оно занимало половину формы. Еще раз дать подойти и выпекать при температуре 200°С.

## Пасхальный цветок

- 1 стакан молока.
- 2 яйца.
- 50 мл растительного масла.
- 50 г сливочного масла.
- 0,75 стакана сахара.
- Щепотка соли.
- 4—5 стаканов пшеничной муки.
- 40 г дрожжей.
- 40—50 г изюма.
- 30 г цукатов.
- $\frac{1}{4}$  стакана сахара.
- 1 чайная ложка соды.
- 2 столовые ложки сливочного масла (для смазывания теста).
- 1 чайная ложка корицы.
- 2 столовые ложки сахарной пудры.
- 1—2 чайные ложки апельсинового сока.

Приготовить сдобное опарное дрожжевое тесто. Изюм вымыть и обсушить. Цукаты порезать (если они слишком крупные). Сливочное масло растопить и охладить. Готовое тесто раскатать в пласт, толщиной **0,5 см**. Смазать пласт теста сливочным маслом (**2 столовые ложки**). Равномерно распределить на тесте изюм, цукаты, посыпать сахаром, ванильным сахаром (можно посыпать корицей). Из теста свернуть рулет так, чтобы начинка оказалась внутри. Рулет аккуратно перевернуть на смазанный маслом противень, свернуть в кольцо. Края рулета слегка смазать яичным белком, соединить и хорошо защипать. При помощи ножниц сделать небольшие надрезы по всей окружности кольца. Кольцо поставить подходить в теплое место на **15—20 минут**. Подошедшее кольцо аккуратно смазать взбитым желтком или яйцом, стараясь не смять его. Выпекать в нагретой до **190—200°С** духовке **20—25 минут**. Если верх рулета сильно зарумянился, но пирог еще не готов — нужно прикрыть его фольгой и продолжать готовить. Готовый рулет вынуть из духовки, завернуть в чистое полотенце и оставить на **10—15 минут** отдохнуть. Затем полить апельсиновой глазурью и украсить изюмом, орехами и цукатами.

Для приготовления **апельсиновой глазури** необходимо в просеянную сахарную пудру постепенно, небольшими порциями, добавлять апельсиновый сок и тщательно растирать до получения однородной, не слишком жидкой, массы. Глазурь переложить в небольшой целлофановый пакетик, отрезать маленький уголок и нанести на рулет. Пока глазурь не застыла, посыпать рулет изюмом, орехами или цукатами.

### **Пасха красная на простокваше (рис. В.11)**

- 2 литра молока.
- 2 л простокваши.
- 3 стакана сметаны.
- 1 желток.
- Сахар и ванилин по вкусу.

Для приготовления пасхи по этому кулинарному рецепту нужно влить молоко в керамический горшок и поставить в горячую духовку, чтобы молоко стопилось и сделалось красным. Когда молоко станет красным, вынуть его, дать остыть до чуть теплого состояния, влить простоквашу, сметану и желток, перемешать и поставить на огонь. Кипятить на слабом огне, пока не отделится сыворотка. Тогда процедить через салфетку, протереть через сито, добавить сахар и ванилин, переложить в форму и поставить на холод под пресс.

### **Пасха «Вкус детства», пасха с курагой**

Технология приготовления представлена на рисунках В.12 и В.13.

## *Заключение*

Огромная воспитательная мудрость народа заключена в народных традициях, праздниках, обычаях, обрядах, которые сегодня становятся могучим средством развития образования, культуры общества. Составитель ознакомил с историческими сведениями о происхождении праздников календарного цикла.

При раскрытии особенностей оформления рождественского и новогоднего столов, была предложена вариативность их оформления, используя конкретные атрибуты для праздничной сервировки, представлено меню рождественского и новогоднего столов с описанием технологической последовательности приготовления данных блюд.

Содержание издания позволяет приобщить подрастающее поколение к культурному наследию, повысить интерес к народным традициям и обычаям своих предков.

## СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. *Артеменко, З. В.* Азбука форм воспитательной работы / З. В. Артеменко, Ж. Е. Завадская. — Минск : Новое знание, 2001. — 315 с.
2. *Водзинский, Д. И.* Семейно-бытовая культура карнавал / Д. И. Водзинский. — Минск : Нар. асвета, 1987.
3. *Воюшин, А.* Рождественские угощения / А. Воюшин // Катюшина кухня : Спец. вып. — 2008.
4. *Жук, Л. И.* Зимний карнавал / Л. И. Жук. — Минск : Красико-Принт, 2005.
5. *Жук, Л. И.* Карнавальный серпантин / Л. И. Жук. — Минск : Красико-Принт, 1999.
6. *Зюбанов, Д.* Новогодняя выпечка / Д. Зюбанов // Отдохни. Спец. вып. — 2001. — № 1. — С. 5—12.
7. *Зюбанов, Д.* Новогодняя выпечка / Д. Зюбанов // Отдохни : Спец. вып. — 2002. — №2. — С. 5—9.
8. *Крючкова, О. В.* Готовимся к Новому году / О. В. Крючкова. — Минск : Красико-Принт, 2005.
9. *Куликова, Т. А.* Семейная педагогика и домашнее воспитание / Т. А. Куликова. — М : АСАДЕМА, 2000.
10. *Лакомства к Рождеству / М. Лежнев // Приятного аппетита. — 2003. — № 12. — С. 4—30.*
11. *Лицьвінка, В. Д.* Свята і абрады беларусаў / В. Д. Лицьвінка. — Мн. : Беларусь, 1998.
12. *Митюков, А. Д.* Культура питания / А. Д. Митюков. — Минск : Ураджай, 1986.
13. *Новый год : уютно и весело / М. Лежнев // Лиза : Спец. вып. — 2002. — № 1. — С. 8—11.*
14. *Прекрасный выбор праздничных блюд / М. Лежнев // Приятного аппетита. — 2005. — № 1. — С. 6—12.*
15. *Чечет, В. В.* Педагогика семейного воспитания карнавал / В. В. Чечет. — Минск : Красико-Принт, 1998.

## ОГЛАВЛЕНИЕ

<i>Введение</i> .....	3
<b>Г Л А В А 1. ТРАДИЦИИ ПРАЗДНОВАНИЯ РОЖДЕСТВА ХРИ- СТОВА</b> .....	4
1.1 История становления праздника Рождество Христово . . .	4
1.2 Традиции празднования Рождества в разных странах . . .	8
1.3 Меню рождественского стола . . . . .	11
1.4 Технология приготовления блюд рождественского стола . . . . .	12
1.5 Сервировка стола к Рождеству . . . . .	24
<b>Г Л А В А 2. ТРАДИЦИИ ПРАЗДНОВАНИЯ НОВОГО ГОДА</b> . . . . .	26
2.1 История праздника Нового года . . . . .	26
2.2 Экскурс в елочную историю . . . . .	30
2.3 Братья Деда Мороза . . . . .	32
2.4 Поместье белорусского Деда Мороза . . . . .	33
2.5 Новогодние традиции народов мира . . . . .	34
2.6 Меню новогоднего стола . . . . .	39
2.7 Технология приготовления блюд новогоднего стола . . . . .	40
2.8 Сервировка новогоднего стола . . . . .	48
<b>Г Л А В А 3. ПРАЗДНИКИ КАЛЕНДАРНОГО ЦИКЛА</b> . . . . .	50
3.1 День Татьяны, или День студента . . . . .	50
3.2 День святого Валентина . . . . .	52
3.3 День защитника Отечества . . . . .	59
3.4 День женщин . . . . .	60
3.5 День смеха . . . . .	62
3.6 Праздник труда . . . . .	64
3.7 День победы . . . . .	68
3.8 Масленица: история и традиции праздника . . . . .	69
3.9 Технология приготовления блинов . . . . .	72
3.10 Пасха . . . . .	74
3.11 Технология приготовления пасхальных блюд . . . . .	83
<i>Заключение</i> . . . . .	90
Список использованных источников . . . . .	91

*Учебное издание*

**ПРАЗДНИКИ  
КАЛЕНДАРНОГО ЦИКЛА**

**Сборник информационных материалов  
для студентов педагогических специальностей**

Составитель *Л. А. Махомед*

Корректор *Г. А. Тихомирова*  
Компьютерная верстка *В. В. Кукреш*

Ответственный за выпуск *Е. Г. Хохол*

Подписано в печать **04.11.2010.**

Формат **60 × 84 1/16.** Бумага офсетная.

Гарнитура Таймс. Отпечатано на ризографе.

Усл. печ. л. **4,88.** Уч-изд. л. **3,71.**

Заказ **202.** Тираж **80** экз.

ЛИ **02330/0552803** от **09.02.2010**

Издатель и полиграфическое исполнение:  
учреждение образования  
«Барановичский государственный университет»,  
**225404**, г. Барановичи, ул. Войкова, **21.**

Репозиторий БарГУ

Репозиторий БарГУ

Репозиторий БарГУ