

Традиционные рождественские блюда

В каждой стране есть свои традиционные рождественские блюда. В Англии это индейка под соусом, в Германии — картофельный салат с сосисками, в Дании — рисовый пудинг. А знаете ли вы, какие традиционные рождественские блюда ставят на стол в Беларуси? Со временем наши традиции смешались с польскими, российскими и украинскими, поэтому и 25 декабря, и 7 января на наших столах можно увидеть кутю, борщ, колядки и множество других блюд, которых традиционно должно быть 12. А мы делимся с вами пятью самыми распространенными рецептами, которые можно увидеть на рождественском столе в каждой белорусской семье.



Кутья — это традиционная каша для всех восточных славян. В Сочельник готовится Бедная кутья (без сливок), а Богатя кутья готовится на поминальный стол. Варится она из зерен пшеницы, иногда поливается медом и посыпается орехами и изюмом.

Вам понадобится: 1 стакан пшеницы (можно пророщенной), 100 г кондитерского мака, 100 г очищенных грецких орехов, 2-3 ст. ложки меда, соль по вкусу.

Способ приготовления: пшеницу перебрать, промыть, залить свежей водой и сварить (можно с добавлением небольшого количества соли) густую кашу. Добавить в нее мак, измельченные орехи и мед (по вкусу). Все тщательно перемешать. На стол подавать негорячей.

Красный борщ



Вам понадобится: 1 морковь, головка репчатого лука, корешок петрушки, две небольшие картофелины, две свеклы, четверть головки капусты, стакан отваренной фасоли, два стакана свекольного кваса, 100 г. сушеных грибов, перец, соль, растительное масло.

Способ приготовления: нашинковать морковь, свеклу (желательно крупно) и корень петрушки. Всю массу положить в подходящую кастрюлю, залить холодной водой и варить 15 минут. Затем добавить туда очищенный и нарезанный картофель, а также нашинкованную четвертинку капустной головки. Когда картофель сварится, добавить в кастрюлю свекольный квас, а также предварительно обжаренный на подсолнечном масле до золотистой корочки репчатый лук. Предварительно замоченные на всю ночь сушеные грибы, отварить до готовности в той же воде, в которой они отмокали. Можно этот же грибной отвар добавить в борщ, что придаст ему дополнительный аромат. Вынутые из отвара грибы мелко порезать и смешать с луковой зажаркой. Добавить в суп. Заправлять нежирной сметаной.

Рождественский гусь с яблоками

Вам понадобится: гусь, зеленые яблоки (лучше антоновка или греннисмит), 3 апельсина, сушеные абрикосы, чернослив, ядра грецких орехов, луковица.

Способ приготовления: тушку гуся тщательно вымыть и обсушить. Внутри и снаружи посолить, поперчить, посыпать сладким красным перцем паприкой, внутри натереть чесноком. Приготовить начинку: очищенное и порезанное на кусочки яблоко, смешать с орехами, черносливом, абрикосами, очищенными и разрезанными кусочками апельсина. Начинку положить внутрь тушки и зашить отверстие тушки ниткой или заколоть деревянными палочками,

чтобы кожа не расходилась и сок от фруктов не вытекал, а впитывался в мясо. Запеченную тушку обмазать со всех сторон растительным маслом, если хотите, чтобы кожа была румяной и хрустящей, а не «вареной», и положить в глубокий противень или утятницу. Рядом положить целые или пополам разрезанные яблоки в кожуре и очищенную и разрезанную на четыре части луковицу. Закрыть утятницу крышкой или противень плотно фольгой и поставить примерно на три часа на средний огонь в духовку. В процессе запекания рождественского гуся нужно поливать через каждые полчаса вытекающим из птицы жиром. В последние 15-20 минут запекания снять крышку, вылить оставшийся жир, полить рождественского гуся соком апельсина и подрумянить в духовке без крышки. Подавать рождественского гуся на большом блюде, посыпав зеленью, обложив тушившимися яблоками и кружочками свежего апельсина.

Рецепт колядок



Вам понадобится: 2 стакана муки (ржаной, пшеничной или 1 стакан ржаной + 1 стакан пшеничной), 1 стакан жидкости (вода, молоко, простокваша, сметана), 1/8 ч. ложки соли, начинка (по желанию), 1 яйцо для смазывания.

Способ приготовления: муку смешать с жидкостью (вода, молоко, простокваша, сметана), посолить. Замесить тесто. Оставить на 20-30 минут, прикрыв салфеткой. Раскатать тесто в жгут. Нарезать на равные кусочки. Слепить шарики и сделать из них тонкие лепешки (треугольники, квадратики). Можно слепить из теста птичек. Если сделали лепешки (треугольники, квадратики), то можно положить начинку и защипать или загнуть края. Выложить на смазанный маслом противень. Смазать взбитым яйцом. Выпекать при температуре 200-220 С до готовности. Колядки с кашами, картофелем, грибами подавали к

супам, щам, а со сладкими начинками — к чаю, медовухе, молоку.

Клюквенный

кисель



Вам понадобится: клюква — 50г; сахар — 3 ст.л.; вода — 1 стакан;
крахмал картофельный — 2 ч.л. (на 200 мл. киселя).

Способ приготовления: ягоды клюквы перебрать, обдать на сите кипятком. Дать воде стечь, после чего размять ягоды ложкой.

Образовавшийся сок перелить в отдельную посуду и убрать в прохладное темное место. Размятые ягоды положить в марлю и отжать сок в эмалированную кастрюлю. Выжимки залить стаканом горячей воды, поставить на плиту и довести до кипения, после чего процедить сквозь марлю и перелить опять в кастрюлю. Вскипятить с 3 чайными ложками сахарного песка. Часть процеженного отвара (1/4 стакана) охладить и развести в нем 2 чайные ложки картофельного крахмала. Вместо отвара можно использовать холодную воду. При необходимости можно добавить больше сахара. Когда кисель закипит, влить в него, все

время помешивая, разведенный отваром картофельный крахмал, дать один раз вскипеть и сейчас же перелить в другую посуду, продолжая помешивать, чтобы не получилось пенки, т.к. перекипевший кисель становится водянистым. Когда кисель немного остынет, влить в него сырой сок, отжатый из размятых ягод.