

Святий вечір



За біблійною оповідкою, цього дня у Віфлеємі Діва Марія народила Ісуса Христа. Привітати новонародженого прийшли пастухи та волхви-мудреці зі Сходу. Дорогу до міста їм вказувала яскрава зірка.



Православні та грекокатолики відзначають
Різдво 7 січня. До куті на пісну вечерю
обов'язково готують узвар, на столі, за
традицією, мають бути 12 пісних страв на
честь 12 апостолів.



12 страв на Святвечір, щоб кожен місяць у новому році був щедрим:

1. Кутя.
2. Узвар.
3. Риба смажена.
4. Пісний борщ.
5. Тушкована капуста з грибами.
6. Голубці з рисом та тушкованою морквою і пастернаком.



7. Пшоняна каша з грибною приправою на олії.
8. Салат із буряка и чищеного оселедця.
9. Салат із солоних огірків, кислої капусти та цибулі.
10. Квасолеві млинці.
11. Гостра приправа із товченого часнику, чорного перця, зеленого кропу, томатної пасти та олії.
12. Варена картопля, змащена товченим часником з олією.



Кулінарні особливості регіонів:

- На Буковині у кутю додають халву.
- На Галичині кутю варять густу, як каша, і щедро заправляють горіхами та маком.
- На Волині кутю подають і густу (без узвару), і рішку. На різдвяний стіл подають борщ із грибами, картоплю в "мундирах".
- На Луганщині кутю зазвичай варять із рису і печуть багато пирогів із різними начинками.



• На Івано-Франківщині до пісного борщу з грибами готують "краплики" – вареники з дрібно порізаним оселедцем, заправлені смаженою на олії цибулею.

Обов'язково роблять пісні голубці з рисом, гречкою і грибами та грибну підливу.

• На Закарпатті смажать пісні деруни (без яйця), готують "галамбець" – ковбаски з кукурудзяної каші з засмаженою на олії цибулею.



Дякую за увагу!



Виконав презентацію
Овчаренко Антон,
9-А