

Номер для голосования

9



Рождественские блюда на Руси



Овсяные



Да, русские традиционные рецепты не отличаются простотой. Но тем ценнее ваш кулинарный навык и тем шире улыбки удовольствия на лицах гостей. Сделаем небольшую передышку: овсяные блины – тоже традиционное блюдо рождественского стола, но готовится оно куда проще.

Ингредиенты

Желток яичный – 6 шт

Сахар – 2 ч. л.

Соль

Масло сливочное – 2 ст. л.

Белок яичный – 4 шт

Молоко – 2 стакана

Дрожжи свежие – 10 г

Мука овсяная – 300-400 г

Способ приготовления

Молоко нагреем до 35–37 °С, в небольшом его количестве разведем дрожжи и оставим на 10 минут. Затем добавим туда оставшееся молоко и муку, поставим в теплое место и подождем, пока тесто поднимется (примерно 30 минут). Добавим желтки, растертые с сахаром и солью, растопленное масло. Вымесим еще раз. Теперь нужно взбить в пышную пену яичные белки, аккуратно и быстро перемешать их с тестом лопаткой. Выпекать блины желательно на блинной сковороде, смазывая ее маслом. Кстати, по сравнению с пшеничными блинами, овсяные – более ломкие, поэтому для их переворачивания лучше использовать широкую лопатку

Рождественский



Рождественский гусь – то блюдо, без которого рождественский стол не обходился никогда. Вообще, на Руси к Новому году принято было забивать скотину, поэтому мясные блюда на столе, как правило, были представлены в изобилии. Попробуем и мы приготовить гуся.

Ингредиенты

Картофель – 12 шт

Крахмал – 1 ст. л.

Черный перец – 1 ст. л.

Вино красное сухое – 300 мл

Сахар коричневый – 5 ст. л.

Морковь – 3 шт

Горчица – 1 ст. л.

Лук репчатый – 6 шт

Мед – 5 ст. л.

Гусь – 4,5 кг

Соль крупная – 1 ст. л.

Чеснок – 2 головки

Способ приготовления

Смешаем мед с сахаром и горчицей. Гуся вымоем, обсушим, срежем максимально жир в области гузки и шеи и сделаем по всей тушке частые проколы зубочисткой. Теперь натрем гуся солью и перцем. Разогреем духовку до 220 °С, на противень установим решетку, поместим на нее гуся, польем смесью меда с горчицей. Поставим в духовку и сразу же уменьшим температуру до 160 °С. Запекать нужно два часа, каждые 20 минут поливая птицу жиром с противня.

Колядки из ржаной муки с беконом и картофелем



Как известно, на Руси было принято накануне Рождества колядовать. Парни и девушки исполняли «благопожелательные» приговоры и песни в адрес хозяев дома, за что получали угощение. Одной из разновидностей таких угощений и были колядки, которые мы тоже попробуем подать на Рождественский стол.

Ингредиенты для начинки

Бекон – 100 г
Картофель – 300 г
Масло растительное – 3 ст.л.
Лук репчатый – 1 луковица
Соль

Ингредиенты для теста

Пшеничная мука – 1 стакан
Ржаная мука – 1 стакан
Простокваша – 1 стакан
Соль

Способ приготовления

Сначала приготовим начинку: мелко нарежем бекон, картофель очистим и нарежем тонкими пластинками, лук очистим и измельчим. На сковороде разогреем 1 ст. л. растительного масла, обжарим лук и бекон на небольшом огне, помешивая, в течение 6 минут.

На другой сковороде разогреем оставшееся масло, выложим картофель и будем жарить его 15 минут. Соединим картофель с беконом, посолим, поперчим, перемешаем. Теперь займемся тестом. Для его приготовления смешаем ржаную и пшеничную муку, добавим простоквашу и соль, вымесим тесто, накроем пленкой и оставим в теплом месте на полчаса. Из теста сформируем жгут и нарежем его одинаковыми кусочками, после чего каждый раскатаем в тонкую круглую лепешку. Разогреем духовку до 180°C, противень накроем листом пергамента. Выложим на лепешки по 1 ст. л. начинки. Чтобы колядки запеклись в виде красивых корзиночек, нужно приподнять края, оставляя середину открытой. Теперь смажем пирожки растопленным сливочным маслом, поставим в духовку и будем выпекать 20 минут.

Взвар из сухих



А что же пили на Рождество? Кроме алкогольных напитков были, конечно, и безалкогольные. Самый простой из них – взвар – по составу ингредиентов похож на компот, с той лишь разницей, что его консистенция должна быть чуть более густой.

Ингредиенты

Сухие фрукты и ягоды — 100 г груш, 100 г яблок, 100 г вишни, 100 г слив, 50 г изюма (если нет таких, можно взять любые другие);

Сахар или мед – 2/3 стакана;

Вода – 1 л

Способ приготовления

Сухие фрукты нужно перебрать, хорошо промыть, залить водой и отварить, учитывая срок варки каждого фрукта: сначала варим сухие груши и яблоки, затем сливы, вишни, изюм. Доводим все до кипения, отвар сливаем, процеживаем, растворяем в нем мед или сахар. Снова заливаем получившейся смесью сваренные фрукты и ставим взвар в холодное место. Теперь ему нужно настояться 5–6 часов.

СОЧИВ



Согласно старинному обычаю, стол перед Рождеством покрывали сеном, символизируя этим рождение Христа, а лишь потом – скатертью. В центр стола обязательно помещалось блюдо с сочивом. Вообще, есть сочиво принято в подражание посту Даниила и трёх отроков, которые питались семенами, чтобы не «оскверняться от языческой трапезы», и это блюдо предписывалось готовить в рождественские дни всем христианам.

Ингредиенты

Изюм – 0,5 стакана

Зёрна пшеницы – 1 стакан

Мед – 1 стакан

Грецкие орехи – 1 стакан

Мак – 3 ст. л.

Способ приготовления

Пшеничные зерна промоем, поместим в чугунок или керамический горшок, зальем водой в соотношении 1:2, закроем крышкой и поставим в духовку, разогретую до 150 °С, пока вода полностью не впитается (примерно на час). Мед прогреем в сотейнике с толстым дном, перемешав с 3–5 ст. л. воды (до кипения не доводить!). Изюм зальем горячей водой на 20–30 минут, затем высушим. Мак зальем кипятком на 20 минут, тоже высушим. Орехи измельчим. Готовые пшеничные зерна польем горячим медом, перемешаем с изюмом, орехами и маком. Блюдо должно получиться сочным: медовая заливка его пропитает и останется на дне блюда. Подавать сочиво нужно обязательно теплым.

Блины с

ИНГРЕДИЕНТЫ

молоко – 1 стакан

1 ст. л. коньяка

яйцо – 1 шт

мука

соль

1 баночка (140 г) красной икры

сахар – 1 ст.л.

растительное масло – 2 ст.л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Яйца, соль, сахар взбить венчиком или миксером. Во взбитую массу влить молоко, всыпать муку, перемешать. Добавить растительное масло и коньяк, еще раз все перемешать. Выпекать не очень тонкие блины на разогретой сковороде диаметром 20–22 см, чтобы получилось шесть блинчиков (по 3 на порцию). Под первый блин сковороду смазать маслом, а далее не нужно, так как масла достаточно в тесте. Готовые и слегка остывшие блины разложить на рабочем столе. Нанести на каждый равномерный слой икры и свернуть блины трубочкой, срезав наискосок с одной стороны. Разложить для подачи, украсив по желанию свежим базиликом.



Источники информации

1. https://yandex.ru/images/search?p=3&text=%D1%80%D0%BE%D0%B6%D0%B4%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B5%20%D1%88%D0%B0%D0%B1%D0%BB%D0%BE%D0%BD%D1%8B%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%BF%D1%80%D0%B5%D0%B7%D0%B5%D0%BD%D1%82%D0%B0%D1%86%D0%B8%D0%B9&img_url=http%3A%2F%2Fimg.mota.ru%2Fupload%2Fwallpapers%2Fsource%2F2009%2F12%2F26%2F21%2F03%2F21099%2Fmota_ru_9122603.jpg&pos=102&rpt=simage&_id=1452865586781

2. <http://www.cityspb.ru/blog-740884/0/>