



# ТРАДИЦИОН НАЯ КРЕЩЕНСКА Я КУХНЯ

Малокарзинская сельская библиотека  
Могутова Л.И.





# 19 ЯНВАРЯ ПРАЗДНИК КРЕЩЕНИЯ



Крещение Господне – христианский праздник, установленный в честь Иисуса Христа. Он начинается вечером 18 января, когда все православные отмечают Крещенский сочельник, и знаменует конец Рождественских святок. Традиции праздника ведут начало от первых веков христианства, когда произошло Крещение Иисуса Христа в реке Иордан Иоанном Крестителем. В Библии говорится о том, что в тот момент на Иисуса сошел Святой Дух в виде голубя и одновременно голос с небес провозгласил о том, что Иисус – Сын Божий. Еще этот праздник называют Богоявлением – в этот день Господь впервые явился полностью как Отец, Сын и Святой Дух, или Святая Единосущная Троица, в которую верят христиане.





Крещение Господне – один из самых значимых праздников у верующих христиан. За долгие годы сложились традиции по приготовлению особенного угощения в этот день. Этим днем заканчиваются рождественские святки и небольшой Филлипов пост. А после Крещения уже начинается «зимний мясоед», который длится до самой Масленицы.

Крещение, или Святое Богоявление, на Руси всегда праздновали с размахом. Готовилось много праздничных вкусных блюд из меда, круп, ягод и мяса.



Утром праздник начинался с особенного угощения – «крестов». Это небольшие постные печенья. Есть их необходимо было натошак и запивать святой водой.

### Печенье «Кресты».

Ингредиенты: 1 стакан пшеничной муки, 2 яйца, 150 г масла, 100 г сахара, 2 столовые ложки рома или коньяка, ванилин, соль, корица.

Замесите тесто, разделите его на несколько частей. Скатайте каждую часть в виде колбаски, разделите на две части и наложите их, в виде креста, друг на друга.

Смажьте маслом противень и поставьте печенье в горячую духовку. Готовые «кресты» посыпьте сахарной пудрой.

Внешний вид каждой готовой печенки поведает, что сулит будущий год вашим родным. Гладкий, хорошо пропеченный крестик сулит его обладателю успех и здоровье (к таким людям стоит держаться поближе, искать заступничества). А вот печенье с трещинками, пузырьками и прочими шероховатостями предупредит его хозяина о надвигающихся неприятностях. Есть его не стоит, лучше отдать птицам: небесные создания разнесут-развеют «плохие вести», не оставив от них ни крошки.



## Постная кутья

Для приготовления понадобятся: два стакана пшеницы; треть стакана меда; сушеные яблоки; сушеные груши; сушеная малина (если есть); соль.

В толстостенную кастрюльку налейте четыре стакана воды и доведите ее до кипения. Всыпьте предварительно перебранную и промытую пшеницу и томите на маленьком огне около получаса. Теперь добавьте соль и сухофрукты. Подержите на огне около десяти минут, выключите огонь, а кастрюльку укутайте. Пусть кутья постоит хотя бы час.

Перед подачей на стол добавьте в кушанье мед.



**Узвар** – это компот из сухофруктов с добавлением меда. Для его приготовления сухофрукты сначала нужно залить холодной водой на несколько минут и хорошо промыть.

Затем налить в кастрюлю воды и опустить в нее сушеные груши. Их нужно поварить около двадцати минут, после чего можно опускать остальные сухофрукты – чернослив, яблоки и изюм. Теперь нужно поварить еще минут десять-пятнадцать, добавить меда и снять с огня.

Процедить и подать к столу.



Вечером 19 января накрывали стол как на Рождество.

На первое – густой борщ или украинский капустник.

На второе – обязательно свинина. Наши предки запекали целого поросенка. Его нужно ломать руками (это делал глава семейства).

Очень популярными были рыбные и грибные паштеты.

Вареники – еще одно неперемное блюдо на 19 января.

Если весь год вы покупали полуфабрикаты, то сейчас самое время приготовить тесто своими руками. А в качестве начинки использовать картофель, яйцо и сыр.

Крещение Господне – праздник очищения души и тела.

А печень – один из лучших продуктов для чистки организма. Жареная печень, приготовленная правильно, вполне может стать прекрасным завершающим штрихом праздничного стола.





## Капустник по-украински на свиных ребрышках

Из продуктов понадобятся:

0,5–0,8 кг свиных ребрышек;

5–6 картошек;

2 луковицы репчатого лука;

0,5 кг квашеной капусты (можно взять острую, домашнего приготовления);

100 г пшена;

2 средних или 1 крупная морковь;

0,5 л томатного сока;

7 ст. ложек оливкового масла (можно взять растительное);

1 ст. ложка муки;

соль, зелень по вкусу (очень хорошо в капустнике «смотрится» сухой укроп).

Как приготовить капустник?

Варим ребрышки до готовности (как закипит вода, – посолить). Кладем в бульон очищенный и мытый картофель, продолжаем варить. Отдельно рубим капусту, моем пшено и заливаем их водой, ставим на огонь и варим до готовности. Вареный картофель осторожно вынимаем из бульона, перетираем в пюре, смешиваем с готовыми капустой и пшеном, добавляем все это в мясной бульон. Он должен перекипеть 10 минут. За это время делаем за жарку: пассеруем лук и тертую морковь, заливаем их томатным соком и томим 10 минут. Соединяем за жарку с капустником, отдельно на сковороде обжариваем муку. Как только кастрюля закипит, добавляем в нее муку с маслом – блюдо готово. Очень вкусно со сметаной и горячим, но можно есть холодным.



## Свиное рагу с фасолью

Для сочного свиного рагу возьмите 0,7–1 кг мяса, 2 стакана красной фасоли, 6–7 картофелин, 4 зубчика чеснока, специи и соль по вкусу. Если хотите рагу с галушками, добавьте в список полстакана муки, 100 мл молока, 1 яйцо и щепотку соли.

Для галушек надо вскипятить 50 мл молока и добавить в него муку (постепенно) с яйцом и холодным молоком (вторая половина). Тесто будет липкое, но старайтесь не переборщить с мукой, иначе галушки будут слишком крутые. Тесто надо выдержать в тепле 20 минут до начала приготовления.

Для рагу:

мелко режем мясо;  
картофель чистим и режем кубиками;  
фасоль варим.

Свинину надо слегка обжарить и посолить. Кладем вареную фасоль, затем мясо и картофель слоями в посуду, заливаем водой (не должна покрывать картофель полностью). Греем духовку, ставим рагу запекаться. Через 30 минут достаем, добавляем галушки (тесто надо разрывать руками на кусочки по 3–4 см каждый), давленный чеснок и еще немного воды (чтобы накрыла тесто). Запекаем все вместе еще 15 минут. Готовое свиное рагу можно украсить кинзой, базиликом, петрушкой, укропом.



## Вкусная закуска: грибной паштет к рагу

Паштет можно приготовить из одних шампиньонов (сезон все-таки не грибной). Для этого берем 200–250 г грибов, 1 луковицу, 50 г сливочного масла, 40 г нежирных сливок, 2 зубчика чеснока и 1 ст. ложку оливкового масла. Если хотите оригинального вкуса, добавьте веточку розмарина.

Чеснок, розмарин и лук надо нарезать и обжарить. Добавляем к ним мелко резаные шампиньоны, томим минут 10 на среднем огне и заливаем сливками. После закипания держим на огне еще минут 8–12, затем измельчаем все в блендере и добавляем размягченное масло. Можно делать бутерброды с домашним хлебом.



**Жареная печень:** на аромат сбегутся все домашние

Для последнего штриха потребуется 0,5 кг говяжьей печени, 1 яйцо, по чайной ложке сахара и соли + 0,5 ч. ложки соды, луковица, 2 зубчика чеснока, оливковое масло. Печень можно запанировать в кукурузной муке или сухарях – как вам нравится.

Печень необходимо как следует вымыть, просушить салфеткой и крупно нарезать. Отдельно смешиваем яйцо, соль, соду, сахар, мелкорубленный или давленный чеснок. Это маринад, которым заливается печень минимум на 2–3 часа (дольше – лучше).

Лук шинкуем, обжариваем, убираем со сковороды и выкладываем печеньку (можно обвалить в панировке). Минуты 3–4 готовим отдельно печень, затем возвращаем лук, убираем огонь до минимума, закрываем и даем еще минут 5–7 дойти. Перед подачей на стол (если опыта пока мало) проверьте один кусочек жареной печени – разрежьте его пополам и убедитесь, что серединка уже не красная. Значит, можно подавать.

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА**





С КРЕЩЕНИЕМ  
ГОСПОДНИМ!

Пусть в день  
Крещения Господня  
добро шагает по планете,  
Пусть посещает все дома,  
Мелаю вам и вашими детьми  
Здоровья, счастья и тепла!