

Traditional Christmas meal in the UK





Christmas crackers

- Неотъемлемый атрибут английского Рождества - хлопушки. Многие приезжие считают, что английские хлопушки - это игра. Отчасти это так и есть. При сервировки рождественского стола хлопушки кладут на тарелку или возле неё. Перед трапезой каждый человек за столом берет один конец хлопушки и протягивает второй конец своему соседу, и свободной рукой берет конец хлопушки, протянутой соседом с другой стороны. Таким образом вокруг стола замыкается круг из хлопушек. И по счёту или по команде главы семейства все тянут концы хлопушек, чтобы получился один большой взрыв. После чего ищут, выпавшие из хлопушек, сувенирчики, шутки в свёртках и бумажные короны. Короны одевают все участники трапезы от мала до велика, смеются над смешными и не очень шутками и только после такой весёлой церемонии приступают к обеду. Вот так традиционно начинается рождественский обед в Англии.



Christmas crackers

Christmas crackers – цилиндрические хлопушки в виде огромных конфет. В них вкладывают небольшой символический подарок – бумажную корону, которую потом надевают за праздничным обедом или другую безделушку – украшение, игрушку, конфету, кусочек бумаги с напечатанной на ней мудрой цитатой, шуткой, загадкой (главное, чтобы сюрприз был приятным). «Крекеры» принято разламывать (как правило, это делают два человека), что сопровождается резким хлопком, вспышкой и всеобщим весельем.



Traditional Christmas Dinner consists of a roast turkey with carrots and potatoes, Christmas pudding, Candy Canes, **Gingerman Cookies**



Roast turkey

- This one is probably one of the most popular dishes at Christmas because it is usually the main course! Other popular dishes include ham or roast beef, but in the UK, turkey is definitely the main course of choice. People often buy a frozen turkey, thaw it, and then roast it in the oven for a couple of hours before adding garnishes, sauces...and then it's ready to carve and serve!



Roast turkey

- Несмотря на кажущуюся простоту, в приготовлении целой рождественской индейки есть свои сложности: мясо может пересушиться, подгореть, остаться сырым. Риск такой неприятности снизится, если готовить индейку долго, но при низкой температуре, не превышающей 160 C. Приготовление занимает несколько часов.



Christmas pudding (Plum Pudding)

- Christmas pudding, a pudding made up of dried fruit and Christmas spices such as cinnamon, nutmeg and cloves. The pudding is coated in brandy and then set on fire before serving, so it is always a very impressive dish. Mince pies (miniature tartlets filled with dried fruit and spices called *mincemeat*) are also a hugely popular dessert, served with cream or brandy butter (butter, sugar and brandy mixed together).



Christmas pudding

Christmas pudding is a dessert that is made from dried fruit and is normally served with brandy butter. It is also tradition to soak the cake with brandy and set it alight before serving. A Christmas pudding made with figs is referred to as "figgy pudding." Although people may serve a number of different desserts at Christmas, Christmas pudding is the most traditional.

В Англии пудинги готовят на новогодние и рождественские праздники и предпочитают это традиционное сытное лакомство подавать по-домашнему, без особых изысков.



Что из себя представляет классический пудинг

- Готовится он на водяной бане из муки, крошек хлеба, жира, сливок, яиц и всевозможных специй.
- В тесто добавляют шестипенсовик, трехпенсовик, колечко или наперсток. Тот, кому попадется наперсток, весь год проведет без пары (что не всегда плохо). Удача будет сопутствовать тому счастливцу, который найдет монетку (уже лучше). Золотое кольцо предвещает женитьбу или достаток (и то, и другое весьма неплохо), наперсток – холостую жизнь. Перед подачей на праздничный стол пудинг подогревается, пропитывается бренди или другим алкогольным напитком и фламбируется за столом.



рождественский пудинг поджигают перед подачей

Перед подачей на стол пудинг поливают смесью алкоголя с сахаром и поджигают – синее пламя создает рождественское настроение.



Christmas Cake

The Christmas cake is not usually part of Christmas dinner but is kept to be offered at tea time and for snacks during the holidays.



Mince Pies

Mince pies are tiny pies that are filled with fruits such as raisins, cranberries, and sultanas, as well as chopped nuts and spices such as cinnamon, sugar, and nutmeg. Once they are baked, they are dusted with a little icing sugar and ready to eat – perfect with a cup of tea or a glass of wine, and a nice finish to a delicious Christmas dinner!



Mince Pies

A **mince pie** (also **mincemeat pie** in New England, and fruit **mince pie** in Australia and New Zealand) is a sweet **pie** of English origin, filled with a mixture of dried fruits and spices called "**mincemeat**", that is traditionally served during the Christmas season in much of the English-speaking world. Its ingredients are traceable to the 13th century, when returning European crusaders brought with them Middle Eastern recipes containing meats, fruits, and spices; these contained the Christian symbolism of...