

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №1
Барабинского района НСО

Школьный конкурс творческих и исследовательских
работ

Рождество в России и Англии



Выполнила
Крылова Регина,
ученица 6 кл.
Руководитель:
Тырышкина О.А.,
учитель английского языка

- Цель моей работы: проанализировать особенности празднования Рождества в России и Англии, сделать вывод о сходствах и различиях в традициях двух стран.
- Задачи:
 - изучить имеющуюся литературу о праздновании Рождества в Англии;
 - провести сравнительный анализ особенностей празднования Рождества в культурах России и Англии, выделить сходства и различия;
 - сделать выводы по данной работе.
- Гипотеза: в особенностях празднования Рождества в России и Англии есть существенные различия.



1. Из истории празднования Рождества.

1.1. Рождество в России.

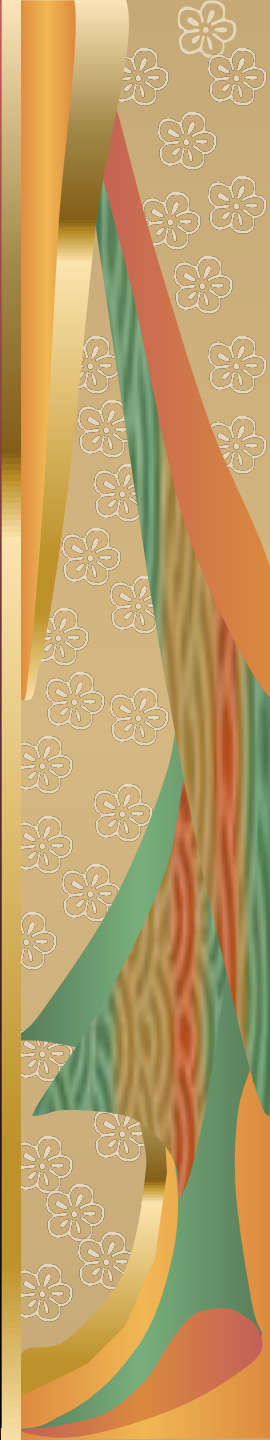
- Рождество Христово - один из самых светлых христианских праздников.
На Руси Рождество начали отмечать в X веке. Оно всегда отмечалось с особым благоговением.
- Несоответствие даты празднования Рождества различными церквями в настоящее время связано с тем, что ряд церквей пользуются Юлианским календарем, 25-е декабря которого соответствует 7-му января Григорианского календаря.



- Празднику Рождества предшествовал длительный пост, последний день которого носит название Рождественского сочельника, к столу садились лишь с появлением на небе первой звезды, символа звезды Вифлеемской.



- На рождественском столе стояло 13 блюд. Перед основным угощением подавали кутью, которую запивали взваром. Количество совершающих праздничную трапезу должно было быть четным.



- Рождество всегда сопровождалось яркими народными обычаями. Были популярны рождественские гадания и калядование. Хозяева одаривали колядующих сладостями.



- В России традиция новогодней ёлки начина в Петровскую эпоху (1699 год).
- А публично в столице ёлки стали ставить только в 1852 году.
- В 1916 году еще не кончилась война с Германией, и Святейший Синод запретил рождественскую елку, как вражескую, немецкую. Пришедшие к власти большевики негласно продлили этот запрет.
- В 1935 году обычай наряжать елку вновь вернулся в наши дома. Но для большинства неверующих советских людей вернулась елка уже не как Рождественская, а как новогодняя. И звезды на верхушке ели стали по-советски пятиконечными.

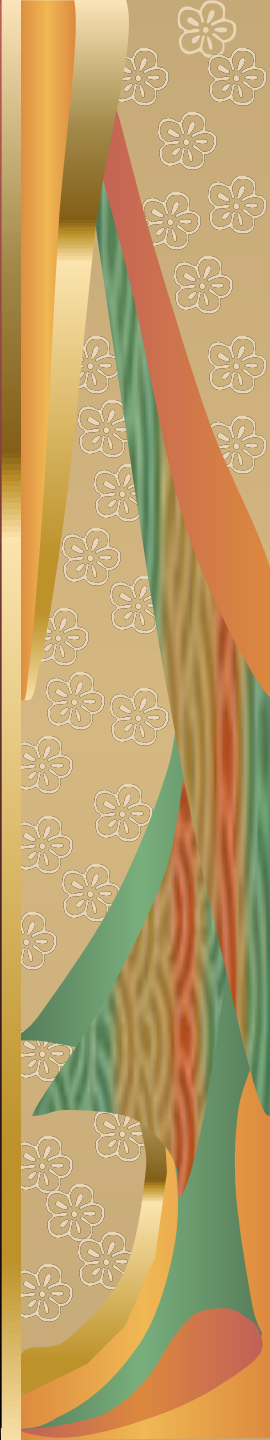


1.2. Рождество в Англии.

- Отмечается Рождество в ночь с 24 на 25 декабря.
- К 1100 году Рождество стало главным религиозным праздником в Европе.
- На Рождество все окна английских домов были освещены свечами, поэтому в Англии ночь под Рождество называлась "ночь свечей".



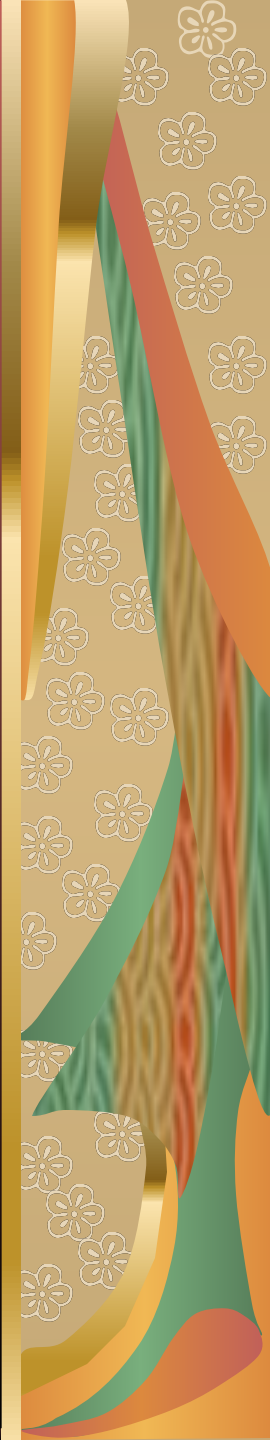
- Британцы первыми начали украшать дом плющом и омелой. Обычай этот очень древний и существовал еще в языческие времена. Растения должны были очищать дом от злых духов и напоминать о том, что весна не за горами.



- Существовали и рождественские блюда. В Англии с 18 века главное место на столе заняла жареная или фаршированная индейка. К ней подавали гусиный паштет, ветчину и пудинг. В Рождественском пудинге можно было обнаружить: кольцо – к свадьбе, птичью косточку – к удаче и путешествиям, серебряный шестипенсовик - символ богатства и удачи. В процессе замеса пудинга должен был участвовать каждый член семьи, загадав желание, а перемешивать пудинг нужно было с Востока на Запад в честь трех мудрецов, которые посетили младенца Иисуса. В начале двадцатого века в целях сплочения Британской империи Рождественский пудинг был провозглашен одним из ее символов.



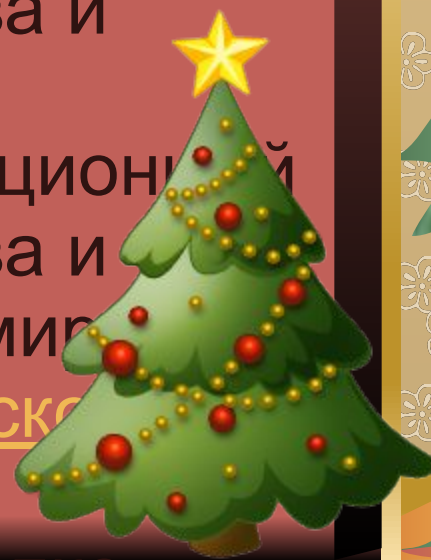
- Ещё со времени средневековья церковь стала использовать старые обряды ряжения для того, чтобы дать народу более живые впечатления о библейских историях.
- Таким образом возникли "мистерии" - драматические представления религиозных сцен. Участники мистерий библейских историй были обычно в масках.
- О маскарадах и пантомимах на Рождество имеются сведения уже в XIV- XV вв.



- Издавна считается, что подарки детям разносит добрый Санта Клаус. Санта-Клаус получил свое название от человека, известного как Св. Николас, который жил в четвертом столетии. Он делал пожертвования бедным и детям.
- Обычай дарить подарки на Рождество окончательно утвердился в Британии только в викторианские времена (королева Виктория правила в 1837-1901 гг.)
- Накануне Рождества дети вешали чулки над камином так, чтобы Санта-Клаус мог поместить в них подарки.



- Новогодняя ёлка (Рождественская ёлка) — традиционный атрибут Новогодняя ёлка (Рождественская ёлка) — традиционный атрибут празднования Новогодняя ёлка (Рождественская ёлка) — традиционный атрибут празднования Рождества Новогодняя ёлка (Рождественская ёлка) — традиционный атрибут празднования Рождества и Нового года Новогодняя ёлка (Рождественская ёлка) — традиционный атрибут празднования Рождества и Нового года во многих странах мира. Возник в средневековой германской традиции, первое письменное



- В Великобритании впервые роскошную украшенную елку преподнесли в подарок детям Королева Виктория и принц Альберт в Виндзорском дворце, после чего такая мода стала признаком хорошего тона. С тех пор елка ежегодно завозится из самого Осло на Трафальгарскую площадь.
- Рождественское песнопение — важная часть Рождества. Рождественская песня впервые появилась в пятнадцатом столетии. «We wish you a merry Christmas» - этот популярный рождественский гимн известен в Англии с 16-го века



2. Рождество в современном мире.

2.1. Рождество в современной России.

- В современной России празднование Рождества претерпело значительные изменения.
- Если до 1918 года Рождество отмечалось повсеместно, а Новый год был гораздо менее значимым праздником, то при советской власти они поменялись местами.
- В последние годы все больше людей посещает в Рождественские праздники церковь, вспоминая религиозный смысл праздника.
- День Рождества Христова стал выходным в 1991 году.
- Многие традиции, связанные с празднованием Рождества, оказались забытыми.
- Хозяйки не придерживаются кулинарных традиций, ряженые и калядование не распространены в наши дни. Но девушки всё ещё гадают в ночь под Рождество.



2.2. Рождество в современной Англии.

- Рождество - это веселый семейный праздник для всех людей Великобритании. Британцы свято чтят свои традиции.
- Помимо рождественской елки, для украшения дома используются падуб и омела. На центральной Трафальгарской площади ставят главную елку страны.
- В этот день все собираются в родительском доме за столом, дарят друг другу подарки, обмениваются открытками и просматривают свои семейные фотографии.
- Сегодня Рождественский обед предполагает такие традиционные блюда, как фаршированная индейка и, конечно же, плум-пуддинг.
- После обеда все идут в гостиную, чтобы послушать передаваемую по телевизору рождественскую речь королевы.
- Обязательной традицией является посещение церкви.



Заключение

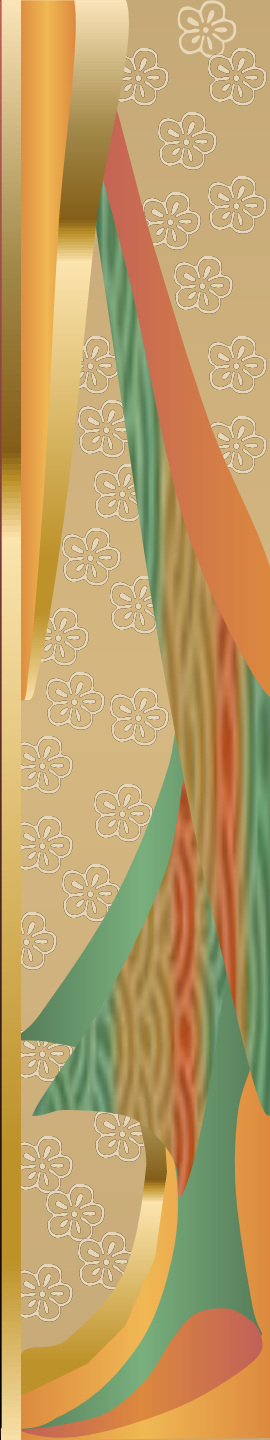
- Рождество – религиозный праздник, который имеет общие корни в обеих странах и чествует рождение Иисуса Христа. В обеих странах традиция празднования ведёт своё начало с 10 века.
- Но англичане очень консервативны и трепетно оберегают свою национальную культуру.
- Возможно, именно поэтому их традиции не претерпели больших изменений на протяжении веков. В Англии Рождество более значимо, нежели Новый год. Именно на Рождество в Англии наряжают ёлку, ждут подарков от Санта Клауса, собираются в семейном кругу. Англичане сентиментальны. Они очень трепетно относятся к поздравлениям, подаркам и праздникам.



- В России с приходом советской власти многие церковные праздники запретили. В атеистическом советском государстве о Рождестве и упоминать запрещалось, не только праздновать. Вифлеемскую звезду заменили на пятиконечную, зеленая ель также была подвергнута опале, как рождественский символ. В 1933 году специальным Указом правительства ель вернули людям, но уже как новогоднюю.
- Россия оказалась единственной страной в мире, где Новый год впитал в себя рождественские атрибуты (ёлка, подарки) и стал более значимым праздником по сравнению с Рождеством. Многие рождественские традиции были утрачены. Хозяйки уже не придерживаются рождественских кулинарных ритуалов.



- В заключении можно сделать вывод, что гипотеза о том, что в особенностях празднования Рождества в России и Англии есть существенные различия, подтвердилась.



В приложении к своей работе я поместила рецепты традиционных рождественских блюд 2-х стран.

Рождественский пудинг

Для пудинга нам потребуются:

- 100 г муки
- 150 г свежих хлебных крошек
- 1 чайная ложка смеси молотых специй (имбирь, гвоздика, душистый перец)
- 1 чайная ложка корицы
- 1/2 чайной ложки тертого мускатного ореха
- 1/2 чайной ложки соли
- 25 г почечного жира (можно заменить сливочным маслом или растительным жиром, например, кокосовым)
- 100 г нерафинированного коричневого сахара
- 300 г изюма и кишмиша
- 200 г любой цукатной смеси
- 50 г засахаренных вишен
- 50 г бланшированного миндаля
- цедра одного лимона
- 3 крупных яйца
- 100 мл темного пива
- 75 мл коньяка.



- В большой миске смешиваем муку, мускатный орех, корицу, специи, соль, сахар, хлебные крошки и жир. Добавляем цедру, измельченные сухофрукты, вишни, миндаль и тщательно перемешиваем. Добавляем яйца, пиво и бренди, накрываем миску со смесью пленкой и оставляем на ночь.
- На следующий день выкладываем тесто в литровую форму, смазанную рафинированным маслом, утрамбовываем хорошенько, накрываем бумагой для выпечки, вырезанной в форме круга и смазанной тем же маслом, и закрываем крышкой. Ставим форму с тестом в большую кастрюлю с водой так, чтобы форма была погружена наполовину. Доводим до кипения, убавляем огонь и варим 6 часов, время от времени добавляя воды.
- Вынув, остужаем пудинг в форме, затем снимаем крышку и бумагу, заменяем на бумагу без масла, накрываем крышкой снова и оставляем в темном прохладном месте «созревать» до Рождества.



Рождественские блюда России

Взвар

Сухофрукты - 1 кг,
сахарный песок - 300 г.

От обычного компота взвар отличается более высокой концентрацией. Промытые сухофрукты сложить в кастрюлю, добавить сахар, залить водой на 2-3 см выше слоя сухофруктов, довести до кипения и под закрытой крышкой на медленном огне варить до готовности.

Рождественская кутья

Молоко - 1л,
сливки - 500 г,
вода - 200 г,
пшеничная крупа - 300 г,
мед - 100 г.

Крупу засыпать в кипящую воду и варить до готовности. После варки добавить молоко, сливки и мед, плотно закрыть кастрюлю крышкой и поставить в теплое место "допревать", закутав во что-то теплое (одеяло, платок).

Сочиво

Зерна пшеницы - 1,5 стакана,
мак - 150 г,
мед - 5 ст. ложек

Очистить зерна пшеницы, отделить от них оболочку и сварить из них жидкую кашу на воде. Подсластить по вкусу. Растереть в ступке мак, тщательно перемешать маковую кашу с медом и добавить в охлажденную кашу.

Смешать муку с пряностями - корицей, мускатным орехом. Добавить постепенно мед, сметану, взбитые желтки, влить молоко, добавить соду и хорошо вымесить тесто. Раскатать, но не тонко, и вырезать пряники желаемой формы. Уложить на смазанные маслом противни и выпечь.

По желанию можно украсить орехами, цукатами.



Спасибо за внимание!

