

Традиционные Рождественские блюда разных стран

Над презентацией работали:

Ларцева Софья

Сироткина Анастасия

Сюндюков Игнатий

3 курс, группа 1ПА

В Англии Рождество встречают индейкой с клюквенным соусом, на гарнир к которой подаются брюссельская капуста, жареный картофель, вареные или паровые овощи. Еще одно популярное блюдо — свиная нога, украшенная вишнями и гвоздикой. Традиционный десерт — пудинг с изюмом, цукатами, фруктами и орешками, который перед подачей обливают смесью рома и ликера и поджигают. Рождественским напитком англичан является горячий эль.



Во Франции традиционные рождественские блюда — особым образом приготовленная индейка с коньяком и сливками, каштаны, паштет из гусиной печени, устрицы, копченый лосось и всевозможные виды сыров. На десерт обычно подают рождественское полено — сливочный торт-пирожное, а из напитков — французское шампанское и сухие вина.



В Германии главным блюдом рождественского стола являются гусь с яблоками, черносливом и капустой, лосось со сливками, свинина с квашеной капустой, домашние пироги. На столе должно быть 7—9 блюд из продуктов, символизирующих зарождение жизни: яиц, икры, пшеницы, гороха, бобов. В качестве традиционного напитка немцы готовят специальной рождественский глинтвейн, а на десерт предпочитают ореховый пирог и марципановый торт со сливками или безе.



В Италии ни одно Рождество не обходится без домашней свиной колбасы котекино, которая подается в батоне вместе с грушами, луком-шалотом, ягодами можжевельника и многочисленными приправами. Также на праздничный стол обычно подают маленькие пельмени, тортеллини, запеченную свиную ногу джампоне и традиционную пасту. Обычный десерт в этот день — кекс паннетоне, начиненный сухофруктами, а напитки — сухое или игристое вино.



В Испании в сочельник зажаривают барашка, готовят индейку, молочного поросенка, блюда из морских продуктов. На десерт подают туррон со сливками и орехами, марципаны и сладости из яичных белков, жареного миндаля, меда и сахара.



В Дании на рождественский стол с картошкой, красной капустой или соусом подают жареного гуся, фаршированного сухофруктами с коричневым соусом, или запеченную свинину. На десерт готовят грютце — рисовую кашу, политую густым вишневым сладким киселем и посыпанную жареным миндалем. Традиционные рождественские напитки датчан — глёт, глинтвейн и пиво.



В Голландии к рождественскому ужину небольшие группы людей собираются вместе, каждый приносит сковороду и готовит свое блюдо из овощей, мяса, рыбы, креветок. Голландцы подают на стол и традиционные европейские блюда — жареную говядину, кролика, фазана, окорок, индейку. Мясные блюда дополняются разными овощами и салатами, фруктами и соусами.



В Норвегии традиционны рыбные блюда, а также бараньи или свиные ребрышки, жаркое из свинины, пюре из брюквы, квашеная капуста и отварной картофель. В этот праздник норвежцы пьют пряную картофельную водку, а на десерт подают семь видов печенья или бисквитов.



В Швеции на Рождество принято употреблять сытные блюда: маринованную сельдь, мясные блюда с капустой или ягодным соусом, окорок, паштет из печени, студень, домашнюю копченую колбасу, печеную картошку, а также национальное кушанье кропкакор — шарики из смеси отварного картофеля, ветчины и шпика.

Традиционный десерт — рисовый пудинг, поданный с единственным миндалем, скрытым внутри.



В Бельгии подают
мясо вепря, телячью
колбасу с трюфелями,
рождественский торт и
различные вина. На
десерт подаются
cougnous или cougnolles
— крохотные печенья в
форме младенца
Иисуса.



В Португалии на Рождество едят баккалао, что в переводе означает «сушеная соленая треска», который запивают сладким портвейном.



В Швейцарии невероятно популярное блюдо — сырное фондю, для приготовления которого используется 3-4 специальных сорта сыра



В Ирландии подают копчёного лосося с креветочным коктейлем — кусочек рыбы и креветки, которые красиво уложены на листья зеленого салата и политы соусом, а также окорок или индейку.



В Чехии не едят мясо в Сочельник, поэтому в рамках этой традиции рождественским блюдом является жареный карп с картофельным салатом. Также принято готовить разные рождественские печенья, которые раздаются гостям.



В Польше на праздничном столе в Сочельник должно присутствовать 12 блюд без мяса — по числу апостолов. На первое обычно готовится кисловатый свекольный бульон с крошечными пельменями — борщок с ушками, а главным блюдом является карп. В качестве сладких блюд подают пряники и печенье. В Сочельник поляки не пьют спиртного, но уже на Рождество собираются за столом с различными видами мяса и вином.



В Венгрии на праздничный стол подается гуляш с огромным количеством паприки и мяса, фаршированная капуста, а также суп из карпа и запеченная рыба.



В Словении на Рождество к столу подают специальный рождественский хлеб, для выпечки которого используют три вида муки: ржаную, пшеничную и гречневую, а также кровяную колбасу и жаркое из оленины или свинины.



В Болгарии в Сочельник на столе только постные блюда, обязательно в нечетном количестве: фаршированный красный болгарский перец, овощные голубцы, фасоль или чечевица, слоеный пирог с тыквой, компот. На второй день едят карпа, мясо с овощами и баницу — слоеный пирог с начинкой из творога, брынзы, телятины, баклажанов и яблок.



В Литве рождественский стол должен состоять из кутьи, салатов, блюд из рыбы и других постных кушаний. И лишь только в само Рождество после обязательного семейного посещения костёла католикам разрешается отведать жареного гуся.



В Финляндии главным блюдом выступает рождественский окорок, который заедают горчицей или хлебом. За праздничным столом финны едят ветчину, куриные окорочка, рыбу, запеканка из печени с изюмом, свекольный салат, запеченную репу или картофель. Традиционным напитком на Рождество считается глнтвейн.



В Греции готовят индейку в вине и традиционный пирог василопета, а также жарят поросенка и подают к нему печеную картошку.



В
Армении традиционно
готовят сладкий
постный плов
с фисташками,
орехами и
сухофруктами,
обязательно пекут
куличики, в один из
которых прячут
копейку «на счастье»,
запекают, жарят или
варят форель.



В США многие традиции заимствованы из европейских стран, поэтому чаще всего на стол подается индейка под клюквенным соусом, фаршированная хлебом, сыром, черносливом, чесноком, фасолью, грибами, яблоками или капустой, а также телятина с пряностями и травами. В разных штатах есть и свои особенные блюда, которые принято готовить на Рождество. Главным напитком праздника является эггног — густой коктейль из взбитых яиц и сливок с добавлением пряностей.



В английской части **Канады** рождественские ужины мало чем отличаются от английских или американских. Популярный напиток в зимние праздники — гоголь-моголь — молочный пунш со взбитыми яйцами и алкоголем. Во французской же части Канады больше всего следуют французским обычаям.



Бразилия сочетает в себе рождественские традиции многих народов: главными блюдами праздничного стола чаще всего становятся рыба или свинина, универсальным гарниром — цветной рис, фруктовый салат и орехи.



В Японии каждое блюдо имеет смысл. Например, соба — гречневая лапша с бульоном — символизирует долголетие. Японцы также едят осечи-риори — набор морепродуктов: рыба, креветки, икра сельди, омары, устрицы, морская капуста, к которым добавляется суп озони с рисовыми пирогами. Из напитков в этой стране пьют зеленый чай и рисовую водку.



В Австралии рождественский стол чаще всего представляет собой барбекю с креветками, цыпленком, свининой, ягненком и говядиной. Десертным блюдом служит торт со взбитыми сливками и фруктами или безе.

