

## Рождественский стол - с сеном и гусем! | Tout pour une belle table de Noël

Author: Ольга Юркина, [Женева](#) , 06.01.2010.



[liveinternet.ru]

Традиционные блюда русского Рождества - сочиво, колядки и гусь с яблоками.

Les recettes des plats traditionnels du Noël russe.

Tout pour une belle table de Noël

В Древней Руси праздновать Рождество начинали вечером 6 января, в Сочельник. Стол украшали свечами и сеном - в память о вертепе, где родился Христос. Обычно на стол ставили двенадцать блюд, по числу апостолов, и не начинали ужин, пока на небе не появится первая звезда - как та, которая некогда возвестила волхвам о рождении младенца Иисуса. На следующий день, 7 января, праздник продолжался гуляниями: языческие обряды тесно переплетались с христианскими традициями.

Традиционное блюдо Сочельника - «сочиво» (отсюда и название праздника), пшеничные зерна, размоченные в воде, которыми, по преданию, в этот день питались христиане. В предрождественское сочиво добавляли мак и мед, часто - орехи и изюм. Вместе с сочивом на стол подавали и взвар, или узвар, - подслащенный отвар из фруктов и ягод.

Сочиво

1 ст. пшеницы  
100 г мака  
100г ядер грецких орехов  
1-3 ст.л. меда  
сахар по вкусу

Для приготовления сочива используют очищенное, просеянное и промытое пшеничное зерно, из которого варят кашу. Кашу охлаждают, подслащивают по вкусу медом или сахаром. Отдельно в мисочке растирают мак до получения макового молочка, смешивают его с медом и добавляют в кашу. Если каша получается слишком густой, ее разбавляют кипяченой водой. Толченые грецкие орехи добавляют в последнюю очередь.

Сочиво можно готовить из риса (пропорции те же, рис не должен быть слишком твердым). Можно добавить изюм по вкусу, предварительно отварив его.

Неотъемлемой частью рождественского праздника были колядки. Этот обычай берет свое начало в древнем языческом празднике Коляды, связанном с зимним солнцестоянием, а позднее слившимся с Рождеством. «Колядки» - название одновременно и песенок, которые распевают ряженые, и угощений, которыми их одаривают хозяева. В Новгороде это старинное блюдо называлось «преснушками», а на Русском Севере, в Карелии, - калитками. Обычно колядки-калитки-преснушки подают к супу или чаю, или как отдельную закуску. Основной рецепт прост, а в выборе начинок можно проявить фантазию.

#### Колядки

2 стакана ржаной муки или смеси ржаной муки с пшеничной, в пропорции 1:1  
1 ст. воды  
1 щепотка соли

Замесить тесто и дать ему отдохнуть 20-30 минут под полотенцем. Раскатать тесто в жгут, разрезать его на ровные кусочки, закатать их в шарики и из шариков раскатать круглые или овальные лепешки. На лепешки раскладывают начинки, красиво защипывая края и придавая пирожкам разную форму: круглую, квадратную, треугольную, пятиугольную и т.д. Выпекают при температуре 180-200 градусов.

#### Ягодная начинка

1 стакан дикорастущих или садовых ягод смешать с 2 ст.л. сахара и 1 ч.л. крахмала. На тесто, под начинку, можно подсыпать толченые сухари.

#### Грибная начинка

1 кг свежих грибов очистить, промыть и отварить до полной готовности. Нарезать и обжарить в растительном масле вместе с порубленным репчатым луком (1 головка). Приправить грибную смесь солью, черным перцем и мелко нарезанным укропом.

#### Морковная начинка

300 г сырой моркови натереть, припустить на сковороде с добавлением 1-2 ст.л. воды и 1 ч.л. растительного масла, приправив солью, сахаром и лимонным соком по вкусу. Чтобы морковь не пригорела, чаще перемешивайте ее.

Для начинки можно использовать и картофельное пюре. На Руси колядки готовили

даже с начинкой из каши.

Гусь, запеченный в яблоках - одно из главных блюд и украшений рождественского стола.

1 утка

8-10 среднего размера яблок

Перец

Лавровый лист

Корица

½ ч.л. лимонного сока

Мускатный орех

Соль

Утку промыть, очистить от остатков пера, посолить и сбрызнуть лимонным соком. Внутрь утки положить яблоки и специи. Выпекать в горячей духовке при температуре 220 градусов. Нужно время от времени поливать утку жиром, образующимся при жарке. Готовить примерно час. Уменьшить жар в духовке до 160 градусов, положить в посуду остальные яблоки. Жарить еще 20 минут, подавать на стол горячей. Яблоки можно испечь отдельно и украсить ими блюдо к праздничному столу.

С Рождеством!

[Рождество](#)

---

**Source URL:**

<https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/rozhdestvenskiy-stol-s-senom-i-gusem>