Наша Газета
nashagazeta.ch

Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (https://nashagazeta.ch)

Европейское Рождество - с чем его едят? |

Auteur: Архивы, Архивы , 12.12.2007.

Блогер-кулинар "Нашей газеты" Роза Лемперт решила, по случаю праздников, перейти с французского на русский и поделиться некоторыми своими секретами и на родном языке. Надеемся, это войдет у нее в привычку. А пока - не пропустите момент!
|

Рождество - самый отмечаемый праздник в мире, самый радостный, семейный и теплый. В этот день яства на столе должны быть не только вкусные, но и нарядные.

Закуски обычно начинаются со знаменитой фуа гра - жирной гусиной или утиной печени, часто фаршированной черными трюфелями. Честно говоря, я до сих пор так и не сумела прочувствовать прелести этого кусочка «черного брильянта». Мне кажется, что эта традиция связана с сезонностью появления трюфелей (декабрь), а также с его большой ценой (2-3 тысячи евро за килограмм!). А так как на Рождественский стол принято подавать все самое дорогое, то и трюфеля на нем обязательны.

На горячую закуску, во Франции, обычно подают «буден блан» - колбаски из мяса, яиц и хлеба, в праздничный вариант которых добавляют крошки трюфелей и на стол подают с печеными яблоками или с яблочным пюре. Но за пределами Франции они мало известны.

Далее, обязательно следует жареная индейка, лучше всего фаршированная каштанами. Правда, последние два года индейку успешно заменяет каплун (chapon), мясо которого несравненно нежнее и тоньше традиционной индейки. Если вы все же решили жарить индейку, советую купить в аптеке шприц и сделать ей подкожные уколы растопленного сливочного масла, тогда она будет вкусная и сочная.

Потом, конечно же, зеленый салат и сыры. На десерт обязательно подаются фрукты, всевозможные шоколадные изделия, включая конфеты-трюфеля и незаменимое рождественское полено, символизирующее тепло камина и приносящее счастье в дом.

На рождественском столе самое главное - украшение. Тут и цветы, и сосновые

веточки, красивые разноцветные салфетки, и, конечно же, свечи.

Я люблю украшать стол засахаренными фруктами. Они пользуются у всех огромным успехом и, разложенные на белой скатерти, красиво выглядят. Делать их проще простого, так что можете не задумываясь поручить это занятие детям.

Вот как это делается. Мелкие фрукты: веточки красной смородины, клубнику, нарезанные грозди винограда и т.д. обмокнуть в слегка взбитый белок, а затем обвалять в сахарном песке и уложить на плоское блюдо. Дать фруктам подсохнуть в холодильнике несколько часов - и все готово.

Европа

Source URL:
https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/evropeyskoe-rozhdestvo-s-chem-ego-edyat