

Что приготовить на "наше" Рождество?

|

Автор: Архивы, [Архивы](#) , 12.12.2007.

Совсем недавно россияне в конце года довольствовались всего лишь одним единственным праздником - Новым Годом. Теперь мы, как это бывает, впали из одной крайности в другую и россияне, как бы догоняя потерянное время, празднуют в конце года целых четыре праздника: новый Новый год, старый Новый год, Рождество не наше, Рождество наше.

|

Но, в конце концов, почему бы и нет. Праздник есть праздник, и чем их больше в календаре, тем жить веселее. А что ели когда-то на Рождество? Это, конечно, зависит, в какую эпоху. Иногда ели то, что было. А по традиции, во-первых, знаменитого молочного поросенка, которого в Европе почти не найти, поэтому советую заменить его индейкой или гусем. А во-вторых, рождественскую кутью, традиционный рецепт которой я и хочу вам напомнить.

Для 8-ми человек

500 г очищенных зерен пшеницы

250 г мака

100 г меда

100 г изюма

100 г орехов

4-6 столовых ложек сахарного песка

За день до приготовления кутьи промыть пшеницу в холодной воде, затем положить в большую посуду, залить 1,5 литрами воды и оставить на ночь.

На следующий день в той же воде варить пшеницу 1,5 часа на малом огне, следя, чтобы не пригорела, и время от времени помешивая деревянной ложкой. Готовая пшеница должна быть разваренная, мягкая и сочная.

Вскипятить 1 литр воды. В глубокой миске залить мак кипятком, прикрыть тарелкой, чтобы мак остывал постепенно и набухал. Когда остынет, отцедить, прикрыв дуршлаг полотенцем. Смолоть мак дважды в мясорубке. Он станет белого цвета.

Смешать мак с варенной пшеницей, прибавить мед, толченые орехи, изюм, сахар. Причем, кто любит очень сладкую кутю, может увеличить пропорцию сахара. Все тщательно перемешать, пожить в миску и поставить в холодильник.

Подают кутю на стол в большой миске, украсив цельными орехами и кусочками цедры.

[Рождество](#)

[Праздники Женевы](#)

Source URL:

<https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/что-приготовит-на-наше-рождество>