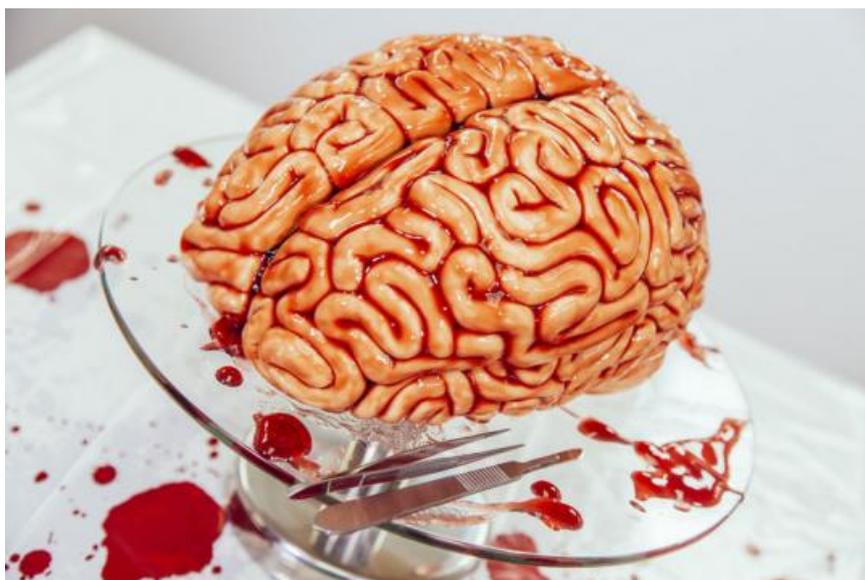


Halloween близко: что готовят в разных странах

Приближается Halloween, Instagram пестрит устрашающими костюмами, шокирующим гримом, ну и, конечно же, жуткими угощениями: мозги, пауки, кости, пальца, черепа... С каждым годом блюда становятся все более пугающими и правдоподобными. Но есть и традиционные угощения, без которых нельзя обойтись в тех или иных странах.



Из истории:

Родоначальницей Halloween была Ирландия. Ночь Самайна (древнее название праздника) когда-то была для ирландцев самой важной в году. В Самайн стиралась граница между миром живых и обителью мертвых, только от мудрых друидов зависел исход этой страшной ночи — вернется на землю солнце или мир окутает вечная тьма. В Самайн вся нечисть покидала убежища и наполняла живой мир. Ирландцы считали, что духов привлекают свет и тепло, потому они тушили огни в своих домах. Некоторые ставили на подоконники черепа, надевали маски — отпугивали злых духов. Добрых старались приманить: накрывали для них стол. Отсюда пошла традиция — «сладость или гадость».

Что готовят на Halloween в других странах?

Barm brack



На родине Halloween в этот день готовят традиционный хлеб Varm brack. Это сладкий дрожжевой хлеб с цукатами или изюмом. Выпечка украшает праздничный стол, вкуснейшее угощение является способом гадания, без которого не обходится Самайн.

Перед тем как поставить Varm brack в духовку, в него прячут четыре предмета: колечко, наперсток, кусок материи, монетку. Нашедший один из сюрпризов получает предсказание на будущий год. Колечко – скорое замужество, наперсток – безбрачие, ткань – бедность, монетка – богатство.

Candy Corn



В США самым популярным угощением считаются кукурузные и тыквенные конфеты – Candy Corn. Эти сладости буквально завоевывают сначала прилавки всех магазинов страны, а затем и дома американцев.

Готовятся они очень просто и обязательно вручную. В кастрюльку кладут масло, сахар, кукурузный сироп. Доводят до кипения, затем добавляют столовую ложку воды. Снимают с огня, кладут сахарную пудру, сухое молоко, пищевые красители. Полученную смесь выкладывают на противень. Дают остыть 15 минут. Затем нарезают на кусочки. Конфеты готовы.

Colcannon



Еще одно ирландское блюдо, без которого не проходит ни один Halloween – Colcannon. Своеобразный картофельный пудинг или пюре с разными овощами. Рецептов colcannon очень много. Однако сохранился и традиционный вариант – в пюре кладут савойскую или белокочанную капусту, масло, лук, чеснок, ветчину и добавляют молоко.

Перед тем, как подать блюдо к столу, в него также кладут сюрпризы, в основном – монеты.

Яблоки в карамели



Традиционные сладости в Великобритании – яблоки в карамели. Так как праздник приходится на время урожая яблок, большинство хэллоуинских вкусностей делают именно из этого фрукта: яблочные ириски, яблоки в сиропе, карамели.

Печеные яблоки покрывают слоем мягкой или твердой карамели. Украшают блюдо по-разному, тут уж у кого, на что фантазия способна.

Пальцы колдуньи



В каждом уголке Чехии на Halloween продают маленькие пирожные – пальцы колдуньи. Сделать их можно и дома. Для этого взбейте миксером сливочное масло, сахар и куриное яйцо. В пышную, однородную массу добавьте разрыхлитель, немного морской соли, ванилин, муку. Из полученного теста сделайте пальцы. Украсьте их миндалем или тыквенными семечками. Поставьте в духовку на 16 минут. Готово.

Фото из открытых источников

Автор: Виктория Британская © Babr24.com ТУРИЗМ, МИР 👁 8151 28.10.2017, 09:34 🔄 1258

URL: <https://babr24.com/?ADE=166598> Bytes: 3663 / 3329 Версия для печати Скачать PDF

👍 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)
- [ВКонтакте](#)

Связаться с редакцией Бабра:

newsbabr@gmail.com



Автор текста: **Виктория Британская**, обозреватель.

На сайте опубликовано **581** текстов этого автора.

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24_link_bot](#)
Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь

Телеграм: @bur24_link_bot

эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова

Телеграм: @irk24_link_bot

эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская

Телеграм: @kras24_link_bot

эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская

Телеграм: @nsk24_link_bot

эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин

Телеграм: @tomsk24_link_bot

эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"

Телеграм: @babrobot_bot

эл.почта: eqquatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)