

Рождество: что готовят в разных странах?

Вот и наступил декабрь. Малыши считают дни до Нового года, ждут Деда Мороза. Хорошие хозяйки выбирают рецепты новых блюд для праздничного стола. Не успеешь оглянуться - и вот уже 31 число, а там и до Рождества рукой подать.

Рождество, - пожалуй, один из самых долгожданных праздников, который отмечают повсюду. В сочельник за большим столом, полным еды, собираются родные и близкие. Расскажем о традиционных рождественских блюдах разных стран. Без чего не обходится ни одно Рождество за бугром?

Великобритания



Все мы смотрели старые голливудские фильмы, где показывали типичные английские, американские семьи в канун Рождества. Кто-нибудь помнит, какое главное блюдо было на праздничном столе? Правильно, индейка. И в Америке, и в Великобритании на Рождество принято запекать индейку, подавать ее с клюквенным соусом. На гарнир обычно идут вареные или паровые овощи, брюссельская капуста, жареный картофель.

На десерт по традиции англичане готовят пудинг с изюмом, цукатами, фруктами и орешками. Перед подачей его поливают коктейлем из рома и ликера, затем поджигают. Рождественским напитком в Великобритании считается горячий эль.

Германия



В Германии на Рождество готовят поистине богатый стол. Главное блюдо - гусь с яблоками, черносливом и капустой. Из горячего подают лосось со сливками, свинину с квашеной капустой. На десерт - ореховый пирог, марципановый торт со сливками и безе.

Особенность рождественского стола заключается в том, что на нем обязательно должно быть семь-девять блюд из продуктов, символизирующих зарождение жизни (яйца, икра, пшеница, горох, бобы). Традиционным напитком немцев считается особенный рождественский глинтвейн.

Италия



Итальянцы с особым трепетом относятся к виноградной лозе. Поэтому на рождественском столе обязательно должен быть виноград. А еще в Италии ни одно Рождество не обходится без домашней свиной колбасы (котеккино). Ее подают в батоне с грушами, луком-шалотом, ягодами можжевельника. Все это дело щедро приправляют специями.

В качестве основных блюд подают маленькие пельмени (тортеллини), запеченную свиную ногу (джампоне), ну и, конечно же, пасту. На десерт - кекс с сухофруктами, из напитков - хорошее сухое или игристое вино.

Польша



На праздничный стол в Польше обязательно готовят 12 не мясных блюд (по числу апостолов). На первое подают кисловатый свекольный бульон с маленькими пельменями (борщ с ушками). Главным же блюдом считается карп. В качестве десерта - печенье и пряники.

В сочельник поляки не пьют спиртное, а вот в Рождество собираются за столом с мясными блюдами и вином.

Норвегия



Главная рождественская традиция в Норвегии - создание десерта из семи видов глазурного печенья. Помимо сладкого, в Рождество в этой стране активно поедают бараньи ребрышки, жаркое из свинины с гарниром из брюквы. Ну, а запивают все это картофельной водкой.

Что готовите вы? Поделитесь любимыми праздничными блюдами в комментариях.

Фото из открытых источников

Автор: Виктория Британская © Babr24.com ТУРИЗМ, МИР 👁 9010 02.12.2017, 12:31 🔄 1273

URL: <https://babr24.com/?ADE=167908> Bytes: 3205 / 2953 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: equatoria@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](#)