

## Не слипнется: что готовят в Новый год за границей

21 декабря. До Нового года остались считанные дни. Хорошие хозяйки уже выбрали рецепты новых блюд для праздничного стола и начали закупать продукты. Ведь не успеешь оглянуться - и вот уже 31 число, а там и до Рождества рукой подать.

Новый год и Рождество - одни из самых долгожданных праздников, которые отмечают повсюду. За большим столом, полным еды, собираются родные и друзья. Мы подготовили подборку традиционных зимних десертов разных стран. Без чего не обходятся «заграничный» Новый год и Рождество?

### Великобритания



В Великобритании декабрь - время, когда в каждой семье готовят плам-пудинг (или рождественский пудинг) по своему собственному рецепту. Обычно десерт делают за несколько недель до Рождества и убирают его в холодильник - дозревать. Затем в первый день праздника достают и подают на стол.

Плам-пудинг - пудинг темного цвета с сухофруктами, орехами и говяжьим жиром. Перед подачей лакомство поливают коктейлем из рома и ликера, потом поджигают и предлагают гостям. К десерту подают горячий эль.

### Шотландия



Жители Шотландии в принципе - огромные сладкоежки, у них ни один праздник не обходится без сладкого. На Рождество и Новый год они пекут пудинги, марципановые торты, делают засахаренные яблоки и готовят особый десерт с кремом - крапахан.

Для приготовления крапахана берут обжаренные овсяные хлопья, мед, виски, малину и взбитые сливки. Все кладут в бокал и перемешивают. Нехитрое лакомство готово. Интересно, что зимой в шотландских ресторанах посетители традиционно сами смешивают крапахан: официант только приносит емкости с обязательными ингредиентами в нужных пропорциях.

### **Венгрия**



В Венгрии на зимние торжества готовят традиционный торт «Добош» по оригинальному рецепту. Десерт состоит из шести слоев нежного бисквита, скрепленных шоколадным кремом и карамельной глазурью.

Рецепт популярного лакомства придумал кондитер Йозеф Добош в 1885 году специально для Венгерской национальной выставки. По его технологии приготовления торт не портился целых 10 дней (что было чудом при прошлой холодильной технике). «Добош» пришелся по вкусу императрице Австро-Венгрии Елизавете, супруге Франца Иосифа. Со временем он вошел в список ее любимых десертов, и торт стали экспортировать в соседние страны в специальных деревянных коробках.

### **Италия**



На главный зимний праздник в Италии на десерт обычно подают панеттоне и пандоро. Поговаривают, что абсолютно все местные жители делятся на два непримиримых лагеря в зависимости от того, какое из этих двух лакомств они предпочитают. Самое интересное, что десерты очень похожи (главное не сказать это итальянцам - обидятся).

Панеттоне - легкий сладкий пирог или хлеб с засахаренными фруктами. По легенде, лакомство придумал в Милане ученик пекаря Антонио. Юноша приготовил его в дар своей возлюбленной. Пандоро же - сладкий дрожжевой кекс в виде усеченной пирамиды. Этот десерт впервые сделали в Вероне.

## Португалия



В Португалии рождественские праздничные каникулы трудно представить без королевского пирога «Болу Рей». Этот десерт считают символом зимних торжеств, поэтому и готовят с начала декабря до 6 января - Дня волхвов. Лакомство выпекают в форме короны, которую украшают орехами и засахаренными фруктами.

По преданиям, волхвы по пути к месту рождения Иисуса принимали от простого народа подарки для младенца и складывали все в один большой мешок. Так туда отправили муку, яйца, мед, масло, грецкие орехи, арахис, миндаль, кедровые орехи, изюм и цукаты. Позже в мешок поставили бидон с молоком, который в дороге опрокинулся и все смешалось. Из полученной массы волхвы вымесили тесто, придали ему форму короны. После выпечки пирог подарили новорожденному.

*Фото из открытых источников*

Автор: Виктория Британская © Babr24.com ТУРИЗМ, МИР 👁 9659 21.12.2018, 14:30 🔄 1903  
URL: <https://babr24.com/?ADE=184219> Bytes: 4107 / 3675 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](mailto: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](mailto:newsbabr@gmail.com)

#### ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: [bratska.net.net@gmail.com](mailto:bratska.net.net@gmail.com)

#### КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь

Телеграм: [@bur24\\_link\\_bot](#)

эл.почта: [bur.babr@gmail.com](mailto:bur.babr@gmail.com)

Иркутск: Анастасия Суворова

Телеграм: [@irk24\\_link\\_bot](#)

эл.почта: [irkbabr24@gmail.com](mailto:irkbabr24@gmail.com)

Красноярск: Ирина Манская

Телеграм: [@kras24\\_link\\_bot](#)

эл.почта: [krsyar.babr@gmail.com](mailto:krsyar.babr@gmail.com)

Новосибирск: Алина Обская

Телеграм: [@nsk24\\_link\\_bot](#)

эл.почта: [nsk.babr@gmail.com](mailto:nsk.babr@gmail.com)

Томск: Николай Ушайкин

Телеграм: [@tomsk24\\_link\\_bot](#)

эл.почта: [tomsk.babr@gmail.com](mailto:tomsk.babr@gmail.com)

Прислать свою новость

#### ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"

Телеграм: [@babrobot\\_bot](#)

эл.почта: [equatoria@gmail.com](mailto:equatoria@gmail.com)

## СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

---

эл.почта: [babrmarket@gmail.com](mailto:babrmarket@gmail.com)

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)