



ПРАВОСЛАВНОЙ ХОЗЯЙКЕ

Рождеству предшествует долгий Филиппов (Рождественский) пост. Особо следует сказать о последней неделе поста. В наше время большинство православных справляет Новый год, а в некоторых храмах служатся 31 декабря молебны. Многие священники благословляют вкушать на праздник рыбу и вино, особенно если встречать Новый год придется вместе с неверующими людьми. Вопрос этот, конечно, нужно решать с духовником. С 4-го января по праздник Рождества от рыбы следует отказаться окончательно. Есть традиция трапезничать в эти дни не ранее 4-х часов пополудни. Строгие постники придерживались этого правила во все дни говения.



6 января – день строгого поста. В народе этот день (как и 18 января – день накануне праздника Крещения Господня) получил название «сочельник», от слова «сочиво». Сочиво – особое блюдо, представляющее собой вареные в меду зерна пшеницы или отварной рис с изюмом; оно должно было присутствовать на столе каждого православного христианина в сочельник. Однако, есть его разрешалось лишь после появления первой звезды – которая символизирует звезду, возвестившую о рождении Иисуса Христа. До первой звезды (по уставу) нельзя было вкушать ничего; затем ели сочиво, запить которое позволялось компотом (взваром). В древней Руси в сочельник столы и лавки посыпались соломой или сеном – в память о яслях, в которые был положен Младенец Христос.

Настоящий пир устраивали уже на следующий день. На столе появлялся жаренный с яблоками (его можно заменить индейкой) или поросенок, бараний бок с кашей, колбаса, окорока, гурьевская и другие сладкие каши, сдобные пироги, рулеты.

Вот какой **рецепт сочива** предлагает православная кухня.

1. Один стакан зерен пшеницы необходимо истолочь в деревянной ступе деревянным пестиком, периодически подливая немного теплой воды (чтобы оболочка пшеницы отошла).
2. Полученную массу просеивают и промывают, отделяя таким образом ядра от шелухи.
3. Далее из чистых зерен варят на воде обычную постную жидкую кашу, охлаждают ее и добавляют по вкусу сахар.

За неимением ступки, пестика и времени современные хозяйки при приготовлении сочива обычно переходят сразу к этому пункту.

4. Далее растирают 1 стакан мака (до получения макового молочка), добавляют мед (1-3 столовые ложки), все перемешивают и добавляют к пшенице.
5. В конце добавляются 100 г толченых ядер грецких орехов.





Иногда сочиво делают из риса, но рис в этом случае готовят специальным образом. стакан риса заливают полутора стаканами кипятка и варят в плотно закрытой кастрюле: три минуты на сильном огне, шесть – на среднем и еще три – на слабом. После этого двенадцать минут нельзя открывать крышку: рис должен настояться на пару. Затем можно добавить изюм, а вместо сахара положить мед.



В самый день Рождества на стол подается **гусь, запеченный с яблоками**. Для приготовления этого блюда понадобятся такие продукты, как:

Один хороший гусь, 4 яблока, 20 грамм красного вина, 1 столовая ложка соевого соуса, 30 грамм зеленого лука, 2 зубчика чеснока, 1 столовая ложка молотого имбиря, перец черный молотый и соль по вкусу.

Соединяем соевый соус, вино, крупно нарезанный лук, рубленый чеснок, имбирь, соль, перец и одно тертое яблоко. В полученной смеси маринуем тушку гуся примерно 2 часа. Оставшиеся яблоки очищаем от кожицы и сердцевин. Два яблока надо целиком положить внутрь замаринованного гуся. Противень смазать маслом, разложить на нем нарезанное кружками оставшееся яблоко, сверху уложить гуся спинкой вниз. Запекать в духовке в течение полутора часов, поливая время от времени выделившимся сочком. Готового гуся нарежьте порционными кусками и подайте на блюде с кружками печеного яблока, оформив зеленью.

И в завершение – рецепт **Рождественского печенья**. Для его приготовления берем следующие ингредиенты:

1 яйцо, 250 г. муки, 70 г. сливочного масла, 80 г. сахара, 1 ст.л. какао, 1 ч.л. молотой корицы, 0,5 ч.л. молотой гвоздики, 0,5 ч.л. соды, 1 ч.л. имбиря молотого, 1 ч.л. свежего тертого имбиря.

Для глазури: 250 г сахарной пудры, 1 яичный белок, 1 ст.л. лимонного сока, 2-3 ст.л. теплой воды, пищевые красители.

Необходимо соединить все компоненты, замесить тесто. Далее заворачиваем его в пленку и помещаем в холодильник на 30 мин. Через полчаса раскатываем тесто в пласт 5-7 мм и вырезаем разные и интересные фигурки.

Выпекаем 10 мин. при температуре 180 градусов на пергаменте. После того, как печенюшки остынут, начинаем их украшать.

Глазурь делаем следующим образом: соединяем все ингредиенты и миксером взбиваем минут 10, чтобы получилась плотная масса. Глазурь раскладываем по чашкам и добавляем пищевые красители. Далее перекаладываем готовую глазурь в кондитерские мешки и начинаем украшать наше печенье. Если вы хотите покрыть печенье глазурью полностью, сначала прорисуйте края, потом заполните середину. После украшения оставьте печенье на 3-4 часа, чтобы застыла глазурь.

Всем счастья, радости и приятного аппетита, дорогие братья и сестры!

Ирина Тронина

