Рождества изобилие на столе

Познавательная лекция для учащихся 5-11 классов

Автор:
Ольга Михайловна Степанова
учитель английского языка
МБОУ «Цивильская СОШ №1
имени Героя Советского Союза М.В. Силантьева»
города Цивильск Чувашской Республики

2020

Вечер
накануне Рождества — последний вечер Рождественского поста.
В день перед Рождеством ничего не ели до самого вечера — пока на небе не появлялась первая звезда.
Потому что именно в это время, как говорит Библия, и родился Иисус Христос. Лишь после появления зари, несущей благую весть, приступали к праздничной трапезе.
И хотя состояла она из постных блюд, называлась богатой вечерей, потому что на столе было много кушаний.

Праздничный ужин накануне Рождества Христова.

На столе обязательно должно быть 12 блюд – в честь 12 апостолов.

Некоторые блюда дошли до нас так, как их готовили еще деды-прадеды, а некоторые забылись. Их заменили более современные, но одно осталось неизменным: все блюда должны быть постными, то есть без яиц, животных жиров, мяса, молочных продуктов.

№1 - Кутья рисовая традиционная

Ингредиенты: рис 300 г, изюм 100 г, сахар 2 столовые ложки, миндаль, корица по вкусу. Кутью можно украсить: черносливом; курагой; клубникой; ломтиками яблок; дольками мандаринок.

№2 - Узвар (Взвар)

Узвар – это не компот. Это приятный прохладный напиток из сухих фруктов и ягод.

Еще в узвар добавляют мед. Название – от глагола «заварить», потому что фрукты только доводятся до кипения. Но заваривать узвар можно в термосе. В узвар стараются положить сушеные яблоки и груши. Сливы, абрикосы, вишни, изюм и другие фрукты кладут по мере наличия их в доме. Еще в узвар добавляют корицу и гвоздику.

№3 - Вареники с картошкой и грибами

Приготовьте вкусные и сочные вареники с картошкой и грибами, их вкус яркий и насыщенный.

Ингредиенты:
Картофель — 5 шт.
Лук репчатый — 0,5 шт. Грибы — 150 г
Молоко — 150 мл
Мука — 350 г Яйцо — 1 шт. Соль, сахар — щепотка

№4 - Караси

Караси 4 штуки (чуть больше ладошки) Репчатый лук - 3 головки; Зелень петрушки и укропа - по 2 столовых ложки; Зеленый лук - 1, небольшой пучок; Соль, черный перец.

№ 5 - Запечённые яблоки с медом и орехами

Ингридиенты - 800 г яблок, 200 г меда, 2 ст. ложки сахара, 60 г орехов.

Из промытых яблок (желательно зимних сортов) удалить сердцевину. Яблоки уложить в глубокую сковороду, отверстия в них наполнить сахаром, на дно сковороды налить немного воды. Запекать в духовке 15–20 минут. Измельченные жареные орехи смешать с разогретым медом. Печеные яблоки разложить в вазочки или креманки, залить их медом с орехами.

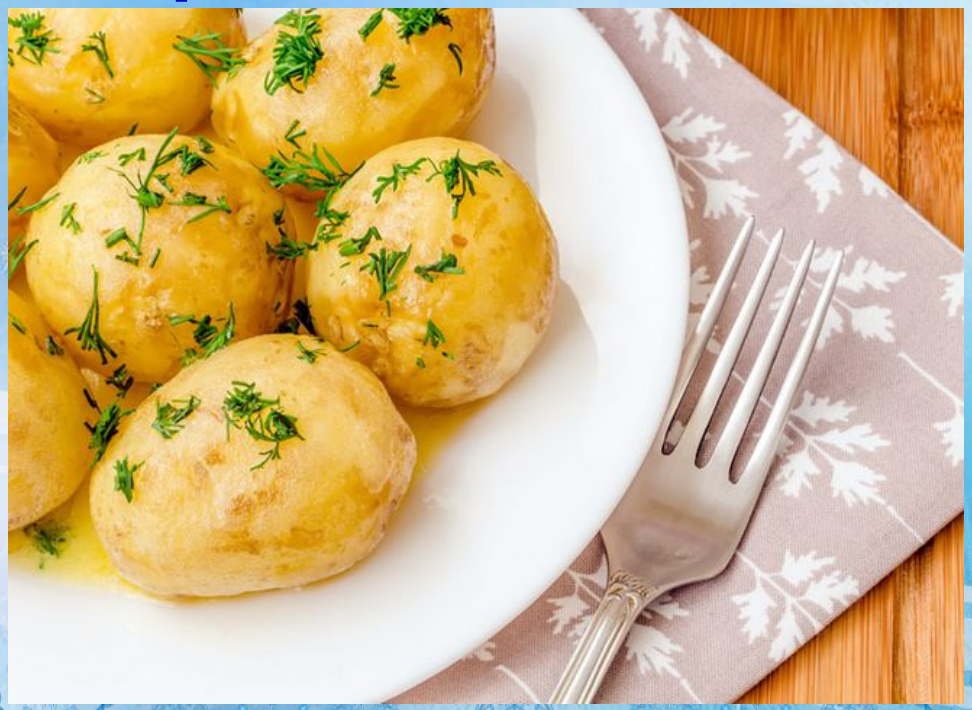
№6 - Капустняк

Рождественский стол не обходиться без первого блюда. Чаще всего готовят борщ, который символизирует победу добра над злыми силами, так как готовят его с продуктов от Матушки Земли. Ещё чаще готовят капустняк. Это символ прочности и простоты, который показывает, что всё имеет твёрдую основу – Божественную силу.

Ингредиенты: квашеная капуста 800 г, картофель 400 г, пастернак, морковь, корень сельдерея, луковица по 1 шт. сушеные грибы 60 г, растительное масло 2 ст.л. сахар 1 ч.л. лавровый лист 1 шт. черный перец 2 горошины, соль по вкусу, зелень петрушки и укропа по вкусу.

№7 - Картофель запеченный в духовке с травами

Ингредиенты: • Картофель - 6 штук • Соль по вкусу • Масло оливковое • Чеснок 4 зубчика • Листья тмина - 1 ч. ложка • Розмарин свежий - 1/2 ч. ложки



№8 - Винегрет!

Ингридиенты:

Картофель: 3 шт; Свекла крупная: 1 шт; Морковь: 1-2 шт; Лук репчатый: 1 шт; Зеленый горошек консервированный; Огурцы соленые: 3 шт; Лук зеленый; Укроп; Соль: по вкусу.

Для заправки: масло растительное

№9 Салат из капусты с яблоком и морковью

Ингридиенты:
Капуста свежая Морковь Яблоко Соль Масло растительное или оливковое лук зеленый Петрушка Лимон

№ 10 - Рождественские голубцы с тертым картофелем

Для голубцов отпариваем кочан капусты, снимаем листья, срезаем утолщения на них.

Для начинки нужно взять: Картофель – 500 г Соль Перец черный молотый Манная крупа – 2- ст. ложки Для соуса: Соус томатный («Краснодарский»Руна) – 200 г

№ 11 - Фасоль тушеная с овощами

Бобовые – обязательное угощение на Рождественском столе. Они символизируют единство и сплочённость рода. Горох подают на стол в виде пюре, в виде начинки в пирожках, а можно поставить на стол фасолевое лобио.

Ингридиенты:
Фасоль – 1 стакан
Лука – 1 шт.
Моркови – 1 шт.
Чеснок – 2 зубчика
Томатная паста – 5 ложек Специи и соль – по вкусу

№ 12 Пирожки и пампушки

Из дрожжевого теста можно напечь в духовке пирожки и пампушки.

Сейчас можно печь имбирные пироги, рыбные, гусятину, пирожные разные…

Любопытно знать…

Согласно легенде, когда родился Иисус Христос, в яслях все животные радостно встречали божественного младенца, кроме свиньи, которая хрюкала и мешала малышу спать. В наказание свинья и стала непременным блюдом рождественского стола.

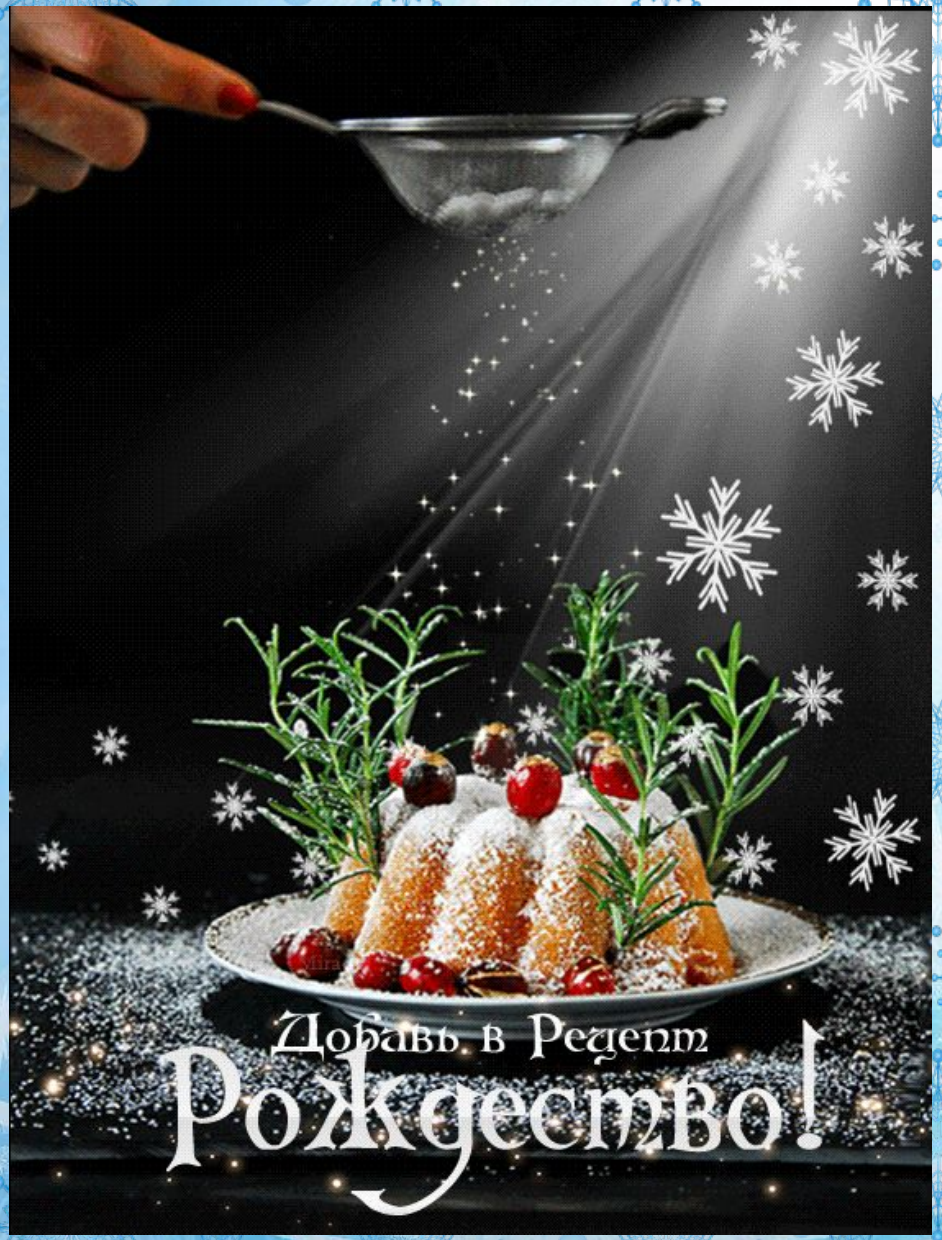
Свинину варили в соленой воде с луком и душистыми травами – чабрецом, укропом. Затем разрезали на части и поливали хреном со сметаной. Подавали холодным.

Любопытно знать…

Застелите рождественский стол светлой скатертью, а под нее, по традиции, нужно положить немного сена.

В центр стола ставится свеча в емкость с пшеничными зернами, зажигается, и все вместе благодарят Господа. Если вы не особо набожны и не умеете молиться – это не проблема: скажите Богу своими словами, что вы Ему благодарны за то, что у вас есть, за то, что Он защищает вас и любит, и попросите здоровья, благополучия и любви для себя и своих близких в будущем году. Не смущайтесь, поверьте, после такой искренней, а не заученной наизусть молитвы у вас на душе станет тепло и уютно.

Рождественского изобилия Вам на столе и Счастливого Рождества!



PS. Рецепты приготовления блюд индивидуальные. Их легко можно найти на страницах Интернета :)

Источник

Автор шаблона презентации – Щербакова У.В. МАОУ СОШ №2 города Реж

12 традиционных постных блюд на Рождество с рецептами https://jenskiymir.com/main/4422-12-tradicionnyh-postnyh-blyud-na-rozhdestvo.html

12 традиционных постных блюд на Рождество - лучшие рецепты на Рождественский стол https://hochu.ua/cat-home/longread/article-23899-12-traditsionnyih-blyud-na-rozhdestvo-luchshie-retseptyi-na-rozhdestvenskiy-stol/

Изображения:

http://animated-gif.su/_ph/23/2/957105697.gif

https://hochu.ua/pictures_ckfinder/images/2825e3ded959a0e6a09a88c19f2b33cc(1).jpg

https://jenskiymir.com/uploads/posts/2017-01-05/4422_4458_1499430425_3.jpg

https://jenskiymir.com/uploads/posts/2017-01-05/4422_4497_1499430425_5.5059

https://jenskiymir.com/uploads/posts/2017-01-05/4422_7973_1499430425_10.jpg

https://img2.hochu.ua/pictures_ckfinder/images/146d3643677e40cdcc6755bc15261f0f93ecc65a.jpg

Источник

http://www.likar.info/uploads/db/a0/b7/dba0b72c-ff22-4da9-91d7-a9b40db67425.jpg
https://s0.tchkcdn.com/g-9_Nglm8LWZyeRBpDeHQe2g/13/478446/660x480/f/0/404_molodaya_kartoshka_s_ukropom_depositphotos_80215830.jpg
https://tutknow.ru/uploads/posts/2017-11/1511802967_1.jpg
https://img.povar.ru/main/1a/96/0f/a5/salat_iz_kapusti_s_yablokom-378228.jpg
https://jenskiymir.com/uploads/posts/2017-01-05/4422_741_1499430425_7.jpg
https://luchshierecepty.ru/wp-content/uploads/2019/01/bljudo-iz-fasoli-na-rozhdestvo.jpg
https://jenskiymir.com/uploads/posts/2017-01-05/4422_9808_1499430425_0.jpg

Автор шаблона презентации – Щербакова У.В. МАОУ СОШ №2 города Реж