Праздничные блюда народов разных религий

- Большинство людей отмечают религиозные праздники. Некоторые праздники требуют соблюдение поста. Некоторые - начинаются с застолья, проводимого в соответствии со строгим ритуалом.

Блюда иудаизма

- **Песах**
- В течение праздника запрещено есть квасной хлеб. Вместо него едят мацу – хлебцы, приготовленные без дрожжей.
- Все блюда на столе имеют символическое значение: горькая зелень, блюдо из тёртых яблок, фиников, орехов и вина.

- **Шавуот**
- Во время праздника принято употреблять в пищу молочные продукты и воздерживаться от мясного.
- По традиции к праздничному столу подаются блюдо из молока и мёда и творожные ватрушки.

- Рош ha-Шан (иудейский Новый год)
- Принято готовить знаменитый еврейский циммес из моркови и сухофруктов.

Праздничные блюда

- **Запеченный форшмак из сельди**
- *0,7 кг филе сельди. 2 луковицы. 200 г белого хлеба, 2 стакана молока (или сливок). 200 мл растительного масла. 3 ст. ложки сливочного масла, 4 яичных желтка. 4 яичных белка, 1 ст. ложка сметаны, панировочные сухари, мускатный орех, соль, перец.*
-
- Филе предварительно вымоченной сельди вместе с размоченным в молоке белым черствым хлебом пропустить через

- **Карп, тушенный в сметане**
- *1 кг рыбы. 2 ст. ложки сливочного масла. 0.5 стакана сметаны. 1 стакан воды, 1 морковь. 1 луковица, корень петрушки.*
-
- Рыбу очистить от чешуи, выпотрошить, тщательно промыть. На дно кастрюли уложить нарезанные кружочками морковьи лук, мелко нарубленную петрушку. Сверху выложить куски карпа, влить воду, поставить на огонь и довести до кипения. Через 10 мин уменьшить огонь, добавить сливочное масло, сметану и тушить на малом огне до готовности около 1 ч. К концу готовки накрыть кастрюлю крышкой. К блюду подать салат из огурцов.

- **Маца**
- Тонкий пресный бездрожжевой хлеб из муки и воды толщиной 2-3 мм, из которого делают хрупкие крекеры различных размеров. Обычно употребляется во время еврейской пасхи, песаха, когда употребление дрожжевого хлеба запрещено. Выпекается на особой жаровне по типу вафлей, без масла, между двух раскаленных металлических поверхностей.

  Мацу подают за столом, а также перемалывают в мелкую муку, из которой потом пекут торты и печенье. Перемолотая маца может быть мелкого и грубого помола. Для Песаха мацу готовят по

Блюда христианства

- **Пасха**
- Во время поста перед праздником многие христиане не едят мясной и молочной пищи.
- На праздник обычно красят яйца.
- Главным блюдом является пасха – блюдо, приготовленное из творога.

Праздничные блюда

- **Рыба с яблоками (пост)**

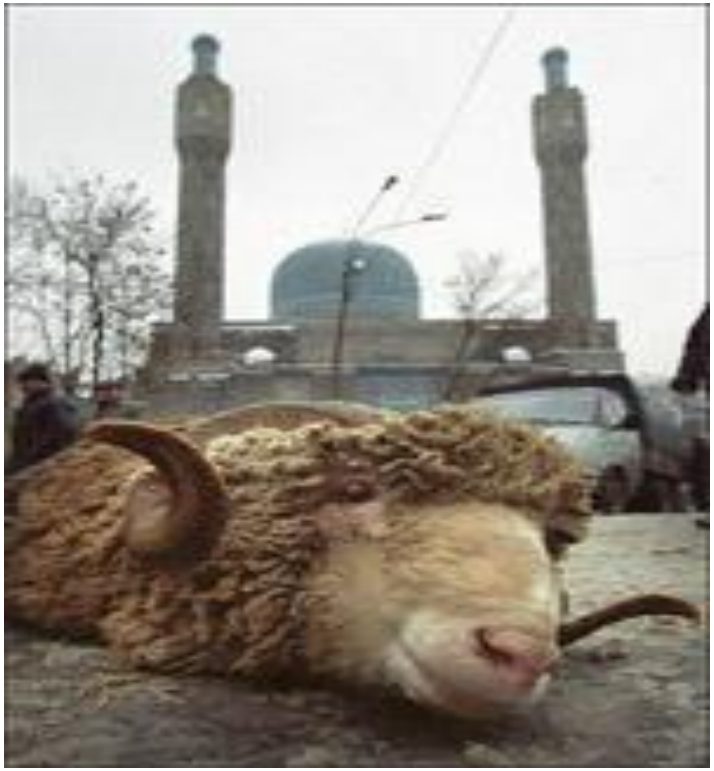
Крупную рыбу почистить, нарезать поперёк волокон кусочками толщиной 4-5см, сбрызнуть соком лимона, посолить по вкусу. Выложить на смазанную растительным маслом сковороду и запекать в духовке на среднем огне 15мин. Затем перевернуть, на каждый кусочек рыбы положить кружок яблока (место от сердцевины заполнить рублёной зеленью). Запекать, пока яблоки не станут мягкими.

- **Напиток «Мятный» (пост)**
- 1л воды, 100-120г сахара, 10г сушёной мяты.
- Из сахара и воды сварить сироп, положить в него мяту и варить 5мин. Процедить и охладить. По желанию в напиток можно добавить кисло-сладкий ягодный или фруктовый сок. А если его готовить не в пост, можно влить мятный ликёр: 50г ликёра на 1л напитка.
- Очень вкусно!

- **Кулич «Пасхальный»**
- 500г пшеничной муки, 1/8л молока, 150г сливочного масла, 3 яйца, 100г сахара, 1/4ч.л. соли, 100г изюма, 1г ванилина, маленький пакетик сухих дрожжей (8-10г).
- Всё соединить и перемешать миксером. Форму обильно смазать растительным маслом, влить в неё тесто, дать постоять 15-20мин, затем поставить в нагретую духовку и выпекать до готовности. Готовый кулич аккуратно достать из формы, дать остыть и смазать глазурью.
- Для глазури: 2 белка и 150-200г сахара взбить миксером, чтобы объём в 2-3 раза. Глазированный кулич украсить посыпкой-конфетти.

Блюда ислама

- **Курбан – байрам**
- Мусульмане должны заколоть овцу или барана.



- **Ураза – байрам**
- В течение целого месяца мусульмане в дневное время суток не едят, не пьют.
- Во время праздника (3 дня) готовят традиционные блюда, которыми обмениваются с соседями.

Праздничные блюда

- **Баранина с овощами по-арабски**

  Вам потребуются: баранина - 500 граммов; курага - 100 граммов; лук репчатый - 2 луковицы; помидоры свежие - 2-3 штуки; перец сладкий - 4 штуки; перец черный молотый; соль - по вкусу.

  Мелко нарезанные лук, помидоры, зеленый сладкий перец пассировать, посолить, поперчить и залить горячей водой. Затем добавить крупный кусок баранины, курагу, тушить до готовности.

Блюда буддизма

- У буддистов обычно постятся не все верующие, а лишь монахи. Остальные накрывают праздничный стол.

Спасибо за внимание!