

Різдво: традиції, рецепти пісних страв



Кутя

Кожен складник куті — це символ. Наприклад, зерно означає силу та здоров'я, смак — багатство і добробут, горіх — дружбу і любов у родині, а вино — то кров Господня.

1. Кутя з перловки (традиційна) Перловку добре промити, залити холодною водою і поставити на півгодини, щоб набухнула. Потім відціджуєте, заливаєте окропом і годину варите на невеликому вогні.

У готову кашу додаєте розтертий у макітрі (або у дерев'яній ступці) мак, розмочені родзинки і курагу, мелені м'ясорубкою горіхи. Все заливаєте виноградним соком, додаєте по ложці меду та церковного вина "Кагор".

2. Монастирська кутя

Відварити 1 кг пшениці. Потовкти її, щоб вона була м'якшою. Додати 200 г підсмажених волоських горіхів, 200 г протертого маку та 200 г родзинок. Суміш заправляють медом (250 г) та узваром із яблук та груш (0,5 л). 3. Кутя з рису 1 склянка рису, 100 г маку, 100 г ядер волоських горіхів, 1-3 ст. ложки меду, цукор до смаку.

З рису зварити на воді звичайну розсипчасту пісну рідку кашу, охолодити, підсолодити до смаку. Краще використовувати мед, але частину його можна замінити і цукром. Окремо розтерти мак і додати до каші. Якщо каша густа, її треба розбавити охолодженою кип'яченою водою. Насамкінець додати ядра волоських горіхів і родзинки, які слід ретельно вимити, залити окропом до м'якості.

Готова кутя має бути соковитою, рисові зерна - цілими.

Рецепт Різдвяного Пуншу

Продукти: 350 мл рому, 2 чайних ложки чорного чаю, 4 столових ложки меду, 2 столових ложки імбирного сиропу, 2 столових ложки цукрового піску.

Як готувати: Заварити чай у 750 мл окропу і залишити на три хвилини. Пропустити настойку через ситечко. Розігріти в каструлі чай з медом, імбирним сиропом та ромом.

Оформлення: Висипати на тарілку гіркою цукровий пісок. Злегка змочити вінця бокалів водою та занурити їх до цукрового піску. Подавати гарячим!!!

У Святвечір під стіл кладуть сіно, "щоб худоба та вівці водилися" (щоб був в хаті добробут). Стіл посипають зерном, потім застилають білою скатертиною, а на кожний кут кладуть часник. Кажуть, він оберігає від злої сили та хвороб. Перед вечерею запалюють свічку за померлих і читають "Отче наш".

У Святвечір на столі, за традицією, мають бути 12 пісних страв з усіх плодів городу й саду, на честь 12 апостолів. Всі страви мають бути пісні: без м'яса, молока, яєць та жиру. Тільки на олії. Наприклад: 1. голубці зі пшоном 2. заливна риба 3. вінегрет 4. салат із квашеної чи свіжої капусти 5. тушкована капуста з грибами 6. картопля або каша 7. квасоля 8. вареники з капустою, грибами, картоплею, вишнею, маком та грушками 9. грибна і рибна юшка 10. гриби з цибулею 11. Узвар 12. Кутя

Пропоновані рецепти різдвяних страв: Узвар

Другою стравою після куті на Буковині вважають густий узвар із сушениці - з груш, яблук, слив. Дехто додає чорноплідну горобину, малину, вишні. Насипаєте у каструлю всі вказані інгредієнти, насипаєте цукор і варите до густого кольору. Потім його потрібно остудити

Риба з грибами

1 кг риби (короп, карась), 1 кг картоплі, 50 г сушених грибів, 2 цибулини, 10-15 маслин (без кісточок), 3/4 склянки грибного відвару, сіль, перець - до смаку. З почищеної і вимитої риби вийняти кістки, порізати її на шматки, змішати з нарізаною вареною картоплею, посіченими вареними грибами і злегка обсмаженою ріпчастою цибулею, покласти в каструлю, додати маслини і перець, залити грибним відваром, тушкувати на помірному вогні, посипати сухарями і поставити для запікання в духовку на 15-20 хвилин.

Голубці з печерицями

500 г печериць, 200 г моркви, 200 г цибулі, 150 г рису, 100 г олії, одна капуста. Гриби вимити, дрібно нарізати і пасерувати на олії. Моркву вимити, почистити і натерти на тертці. Посічену цибулю пасерувати з морквою на олії протягом 2 хвилин. Рис замочити на 2 години, залити окропом. Вимішати пасеровані гриби, овочі і рис, посолити до смаку. Викладаючи приготовлений фарш на капустяні листки, сформувати голубці. Покласти їх у каструлю, залити підсоленим окропом і тушкувати під покриттям приблизно 30 хвилин.

Пампушки

500 г борошна, 40 г дріжджів, 100 г цукру, 0,5 ч. ложки солі, 1 склянка молока, 50 г маргарину, 4 яйця (жовтки), 1 ст. ложка коньяку, ванільний цукор.

Для начинки: мак, розтертий з цукром, або пелюстки троянди, перетерті з цукром, або вишневе варення. Борошно пересіяти, дріжджі розчинити у молоці. Маргарин розтерти з цукром, ванільним цукром, цедрою лимона, додавати по одному жовтку і розтирати до утворення однорідної маси. Розчинені дріжджі влити до маси, додати тепле молоко, коньяк, всипати борошно і замісити пухке тісто. Накрити, щоб підійшло, перемісити. Дати ще раз підійти, тоді частину викласти на посипану

борошном дошку, розкочати корж завтовшки 1,5 см, склянкою позначити кола до половини коржа, у центр кожного покласти начинку, накрити другою половиною тіста і склянкою вирізати пампушки. Викласти їх на дошку, посипану борошном, накрити і поставити в тепле місце, щоб підійшли. Смажити у великій кількості жиру, щоб плавали. Виймати на паперові серветки, щоб вони увібрали зайвий жир, посипати цукровою пудрою з ванільним цукром.

Яблука, фаршировані оселедцем

На 10 порцій: 5 кисло-солодких яблук середнього розміру. Фарш: 150 г філе оселедця, 1 маленька цибулина, 1 маринований огірок, 2 ст. ложки сметани, 1 ст. ложка вершків, 2 ст. ложки майонезу (можна замінити сметаною), 1 ч. ложка гірчиці, 2 ст. ложки посіченого кропу, мелений білий перець - до смаку, лимонний сік. Яблука вимити, розрізати навпіл, вийняти зернята і ложкою обережно вибрати м'якоть, залишаючи стінки завтовшки 3-5 мм.

Для оселедцевого салату дрібно порізати яблучну м'якоть і скропити її лимонним соком. Інші складники також дрібно порізати, усе змішати зі сметаною, вершками, майонезом, гірчицею, кропом і перцем. Нафарширувати половинки яблук салатом і поставити у холодильник.

Кутя з пшениці

0,5 л пшениці, 2 скл. маку, 2 скл. волоських горіхів, 1 скл. меду, родзинки Пшеницю замочити на ніч у воді, зранку промити, залити 1л води і варити на малому вогні, поки вода не випарується, а кутя не зм'якне. Якщо вода випаровується надто швидко, то долити кип'яченої гарячої води. Відварену кутю поставити в тепле місце на 2-3 години.

Мак ретельно промити, залити 1л води і варити на малому вогні, поки вода не випарується, вистудити і розтерти у макітрі до білого кольору (або змолоти на млинку для маку). Горіхи посікти, родзинки замочити у воді і промити. У посудині ретельно змішати кутю, мак, горіхи, мед, родзинки. Якщо хто любить негусту кутю, додаємо трохи перевареної води або узвару.

Кутя з рису

1 скл. рису, 2 скл. води, 100 г родзинок, 100 г кураги, 100 г чорносливу, 100 г меду, по дрібці солі й кориці Рис промити кілька разів, залити водою, довести до кипіння і варити на маленькому вогні до готовності, вистудити. Повинен бути дуже розсипчастим. Курагу, чорнослив і родзинки залити кип'ятком (кожен вид сухофруктів окремо) і залишити на 5-7хв, відцідити і вистудити. Курагу і чорнослив порізати соломкою. Змішати сухофрукти, мед і рис. Зверху притрусити дрібкою кориці.

Узвар

Сушені груші, яблука, сливи, родзинки ретельно вимити і покласти в киплячу воду. Варити 15 хвилин, заправити медом або цукром, довести до кипіння і дати настоятися в холодному місці протягом кількох годин. Можна додати трошки лимонного соку.

Вареники з капустою і гречкою

Півлітра гречки підварити в 1,5 літра підсолоненої гарячої води (але щоб гречка повністю не була зварена). Коли вода википить, поставити каструльку в духовку, щоб гречка підпеклася до червонуватого кольору. Приблизно таку саму кількість квашеної капусти промити під холодною водою, відтиснути і порізати. Додати до капусти підсмажену на олії цибулю і гречку, вимішати.

Для тіста: борошно пшеничне – 3 склянки; вода – 1 склянка; олія 2-3 ст. ложки; 1/2 ч.л. соди; сіль за смаком. Замісити пухке тісто. Розкатати його на столі й склянкою чи невеликим горнятком вирізати кружечки.

Підливка: 200 г грибів відварити, не відціджувати, підсолити, додати 3 ст. ложки панірованої (підсмаженої на сковорідці без нічого) муки і вимішати.

Гречані млинці

1,5 склянки гречаного борошна або помеленої в кавоварці гречки; 2,5 скл. пшеничного борошна; 20-25 г дріжджів; 1 ч.л. солі; 1 ст.л. цукру; олія. Звечора гречану та половину пшеничного борошна і дріжджі змішати з водою, щоб утворилося густувате тісто і залишити в нехолодному місці. На ранок додати решту борошна, сіль, цукор. Коли тісто підніметься, розбавити його теплою водою до консистенції сметани. Дати постояти ще півгодини й випікати млинці на гарячій сковороді, змащених олією.

Подавати з медом або варенням.

Кисіль

На 1 л рідини потрібно 35-50 г картопляного крохмалю. Із смородинового, малинового чи полуничного варення зцідити ягоди. Із рідкої частини зробити компот. Довести його до кипіння та невеликими порціями вкинути картопляний крохмаль, постійно помішуючи. На дно креманок викласти ягоди з-під варення та залити ледь охолодженим киселем. Поверхню посипати цукром, щоб вона не вкрилася плівкою.

Тушкована капуста з квасолею

Квасоля, квашена капуста, цибуля, морква, часник, томатний сік, олія, борошно, спеції. Зварити склянку квасолі. Дрібно нарізати цибулю, натерти моркву. Налити в сковорідку олію, вкинути цибулю та моркву. Трошки присмажити, всипати дві столові ложки борошна й добре вимішати. Влити трошки варива з-під квасолі й ще раз вимішати. Додати капусту та квасолю. Перемішати та залити томатним соком. Посолити. Тушкувати, періодично помішуючи.

Голубці з картоплею і гречкою

1 капуста, 2 кг картоплі, 250 г гречки, 3-4 цибулини, олія, сіль, перець, часник, лавровий листок. Листочки капусти відділити від качана, відпарити в підсоленій воді. Потовщені місця зрізати. Сиру картоплю помити і почистити. Натерти на тертці (або прокрутити на м'ясорубці), і добре відтиснути, щоб зайва рідина вийшла. Поміту гречку залити окропом і відварити. Цибулю почистити, дрібно нарізати, підсмажити на олії до золотистого кольору. Вимішати з картоплею та гречкою. Посолити, поперчити, додати часник.

Накладати фарш в капустяне листя і загортати. Скласти голубці у посудину, покласти лавровий листок, до половини налити води. Поставити в духовку на 1-1.5 години. Дно посуду можна викласти капустяними листками, зверху теж.

Борщ із вушками

Сушені гриби — 150 г, буряки — 500 г, морква — 100 г, буряковий квас — 400 г, борошно — 50 г, вершкове масло — 100 г, сіль, перець — за смаком. Сушені гриби промити й відварити. Буряки, моркву почистити й теж відварити. Овочевий і грибний відвари з'єднати. Буряки нарізати соломкою і кинути у відвар, заправити сіллю, перцем, буряковим квасом, додати борошно, підсмажене на вершковому маслі, і добре прокип'ятити борщ.

Вушка: борошно — 500г, яйця — 1 шт., цибуля — 100 г, вершкове масло — 100 г, сухарі — 100 г, гриби з борщу, сіль, перець — за смаком. Для начинки дрібно нарізану цибулю підсмажити на вершковому маслі, додати посічені варені гриби, сухарі, сіль, перець і добре вимішати. З борошна, яйця і води замісити тісто, тоненько розкачати й нарізати на квадратики. На кожний з них покласти начинку, з'єднати краї і зліпити вушка. Вкинути у підсолону воду й варити, поки вони не спливають. Готові вушка викласти у тарілку і залити гарячим борщем.

Мачанка

Сухі гриби – 100 г, борошно – 60 г, часник – 10 г, перець, сіль – за смаком, цибуля – 100 г, олія – 40 г. Гриби вимочити протягом 2-3 годин. Варити до повної готовності. До відварених грибів додати злегка підсмажене і розведене водою борошно і ще раз проварити. Заправити розтертим часником, меленим перцем, сіллю та дрібно покришеною підсмаженою цибулею. Подавати з чорним хлібом.

Шухи

Буряки – 500 г, сухі гриби 100 г, часник – 20 г, олія – 50 г, оцет – 20 г. Буряки промити, відварити до готовності, обчистити, нарізати соломкою. Гриби відварити, замішати із нарізаними буряками, заправити товченим часником, олією та оцтом.

Салат із білої квасолі

300 г білої квасолі, 3 столові ложки рослинної олії, 1 цибулина, 1 солодкий болгарський перець, 4 дольки часнику, сіль, томат-паста, оцет за смаком. Відварити до м'якості в невеликій кількості води (до повного її випарювання) підготовлену й замочену на ніч квасоллю. У ще теплу квасоллю влити рослинну олію. Додати потовчений із сіллю часник, натерту на дрібній тертці цибулю, дрібно нарізаний перець, томат-пасту й оцет за смаком.

Капуста з пшоном

Квашену капусту промити, залити водою трішки вище капусти і варити доки не змякне. Зверху засипати промитим пшоном, не мішати, накрити покришкою і варити поки пшоно не буде готове. Додати вареної картоплі, ще поварити кілька хвилин на невеликому вогні. Тоді солимо, перчимо і заправляємо заправкою. Заправка: кілька яєць змішати з сметаною. Заливаємо заправку в капусту з пшоном і чекаємо, коли закипить, дивимось по густині, щоб було не дуже густе.

На Святвечір капуста подається з грибною підливою, а вже на саме Різдво можна і з м'ясною.

Січеники з гороху

2 склянки гороху, 4 ст.ложки манної крупи, 2,5 ст. ложки олії, 2 яйця, 3 ст. ложки сухарів, 1 цибулина. Горох замочити на ніч, відварити і протерти через сито. Перемішати із густою манною кашею. Додати підсмажену цибулю, пропустити через м'ясорубку. Заправити сирими яйцями, посолити, поперчити. Робити котлети, обкачувати у сухарях і смажити до золотистого кольору. Перед подачею на стіл



полити теплою олією.

boston.at.ua