



КУЛИНАРНЫЕ НОВОГОДНИЕ ТРАДИЦИИ РАЗНЫХ НАРОДОВ







- Новый год особый праздник, который требует особых блюд на столе. У каждой нации свои кулинарные традиции и предпочтения в этот торжественный день, но все они схожи в одном: всякое блюдо готовят для того, чтобы в наступающем году человеку сопутствовали удача и счастье.
- В последние годы на постсоветском пространстве возникла мода на восточный календарь. И теперь в Беларуси или России новогодний стол многие организуют так, чтобы "задобрить" того зверя, год которого встречают. Например, 2011-й это год белого кролика. Поэтому на столах обязательно должно быть много овощей и фруктов и ни в коем случае мясо кролика или зайца.







А вот чехи мало внимания обращают на китайский календарь. Независимо от того, какой "зверь" грядет, на их столах обязательно должно быть мясо. В Чехии оно считается символом богатства и благополучия, поэтому чем больше мясных блюд будет подано в новогоднюю ночь, тем лучше. А вот с зеленью, овощами и салатами дело обстоит совсем иначе: обычно их очень немного. Кстати, несмотря на такую всеобъемлющую любовь к мясу, традиционным новогодним блюдом считается не оно, а запеченный в сметане карп. Завершается ужин знаменитым шоколадным тортом "Прага" и шампанским.





Но если уж говорить о шампанском, конечно, никто так не разбирается в нем, как французы. Без этого игристого вина во Франции не обходится ни один праздник. И Новый год не исключение. Но те, кто считает, что в эту ночь французы только пьют, глубоко заблуждаются. Помимо шампанского на столах также красуются овощи и фрукты, сыры, паштет из гусиной печени, икра, копченый лосось. Главное же блюдо праздника жареная индейка. Может подаваться с брусничным или винным соусом. Не меньшей популярностью за новогодним ужином пользуются и устрицы национальное лакомство французов. На десерт подают шоколад и торт с цукатами и изюмом.



Возвращаясь к "крылатому" ужину, а точнее к индейке, нужно сказать, что она является традиционным новогодним блюдом во многих странах: в Греции, Великобритании, Ирландии, США... Зато, например, в Австрии, Венгрии и странах бывшей Югославии приверженцы традиций никогда не готовят на Новый год блюда из птицы. Считается, что если человек отведает в Новый год курочку, индюшку, утку или гуся, счастье улетит от него.



- Поляки в былые времена встречали Новый год за столом, на котором не было не только птицы, но и мяса вообще. На нем можно было насчитать ровно 12 блюд и среди них не найти ни одного мясного. Зато обязательно обнаружить рыбу. В Польше, как и в Германии, Дании и Италии, она всегда считалась символом семейного благополучия и богатства. Кроме того, на стол подавали борщ или грибной суп, клецки и ячменную кашу с черносливом. Сегодня это уже не соблюдается так строго, но почитателей старых традиций можно встретить и сейчас.
- Кстати, похожий "новогодний набор" характерен и для кулинарной традиции чехов и словаков. Только ячменную кашу они заменяют на перловую и добавляют в меню струдель.

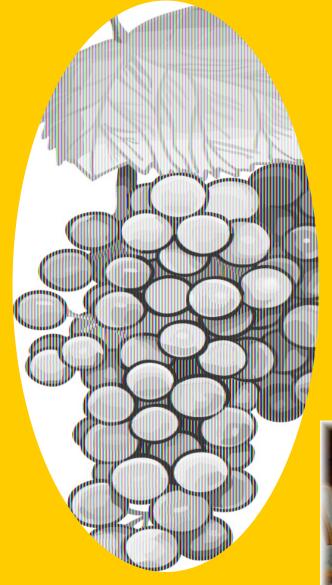






Не менее удивительным для наших людей выглядит и традиционное новогоднее блюдо голландцев. В дни, когда уходит старый год и начинается новый, в Голландии едят пончики. Причем это исключительно праздничное лакомство, которое никогда не готовят просто так, без повода. А еще в это время здесь едят соленые бобы. Пища очень тяжелая, поэтому также употребляется только в праздник. Есть свое новогоднее лакомство и у швейцарцев. Накануне Нового года они одаривают друг друга грушевыми пряниками, которые потом служат сладким угощением во время застолья

Интересная традиция встречи Нового года существует на Кубе. Когда часы начинают отсчитывать последние 12 секунд уходящего года, кубинцы съедают по одной виноградинке на каждый удар и одновременно загадывают желание. Всего 12 желаний на каждый месяц наступающего года. Подобная традиция есть также в Испании и Португалии. Во всех этих странах виноградная лоза символизирует изобилие и семейное счастье







Не стоит забывать и о праздничном застолье в Китае. В конце концов, именно китайцы подарили нам всех этих кроликов, драконов и кабанов, которых мы пытаемся "задобрить" в ночь с 31 декабря на 1 января. Многие из традиционных китайских новогодних кушаний вегетарианские, хорошо сдобренные приправами. Однако это вовсе не означает, что китайцы в Новый год отказывают себе в мясе - едят и еще как. Но готовят они его по-своему. Например, курицу запекают или жарят только целиком, то есть с головой, лапами и хвостом. В Китае верят, что так можно укрепить свою семью. То же самое относится и к рыбе: ее тоже готовят целиком для того, чтобы семья была крепкой и счастливой.



В Японии в Новый год также придают большое значение пище, которая приносит счастье. Так, здесь с удовольствием едят икру сельди, символизирующую счастливую семью и множество детей, морскую капусту, дающую радость, вареную рыбу, сулящую умиротворение и оптимизм, жареные каштаны, приносящие успех в делах, бобы и горох, являющиеся символом здоровья. Как видно, довольно изобильный стол. Этого нельзя сказать о японских храмах. Здесь новогодний ужин состоит только из лапши. Считается, что чем лапша длиннее, тем длиннее будет жизнь











Презентацию подготовила Слабко Рита Антоновна, учитель английского и немецкого языков высшей квалификационной категории

ГУО Трабская средняя общеобразовательная школа Ивьевского района Гродненской области Беларусь

В работе использованы материалы взятые из Интернета