



# 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 отведаст 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**