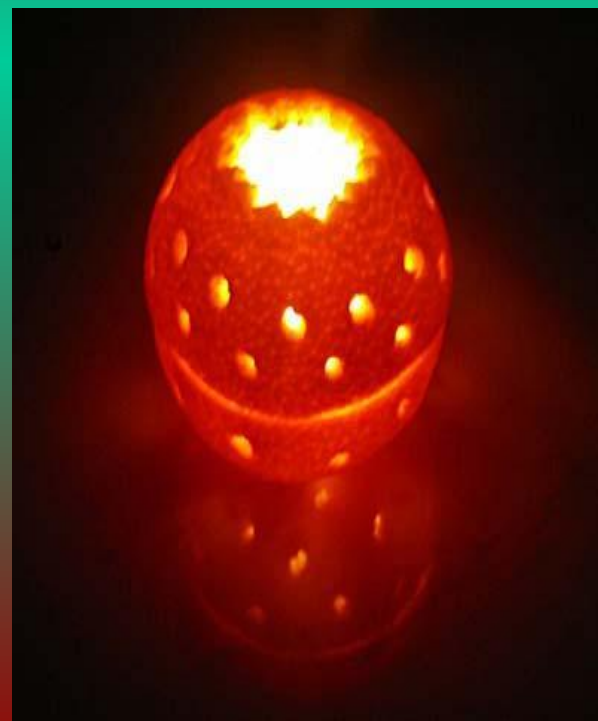


Мастер-класс:

Рождество на блюдечке





РОЖДЕСТВО

Рождество Христово — самый красивый зимний праздник. Этот праздник приходит к людям морозной ночью в час полуночной храмовой службы в сиянии свечей, в свете звезд и громогласном пении хора. Звуки детских голосов, славословящих Бога, как ангельский глас, наполняют торжеством Вселенную. Небо и земля славят Рождество Христово. На земле, хотя бы ненадолго, воцаряется мир, а сердца исполняются доброй воли.





Для всего христианского мира этот праздник самый важный. Он каждый раз напоминает людям, что только тот день прожит не напрасно, когда они сделали добро другим; накормили голодного, обогрели замерзшего, приютили бездомного, подали милостыню нищему.



Дух современного Рождества – теплота и уют украшенного к праздникам дома, радость встречи с близкими и дальними родственниками и дорогими друзьями, традиционная и обильная рождественская трапеза, подарки под елкой для всех членов собравшейся компании, детский смех и всеобщая радость. Праздничное и теплое время в кругу самых дорогих людей

РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ПОСТ

К Рождественскому празднику верующие люди подготавливают себя сорокадневным постом, который называется Рождественским. Канун праздника, который также называется **сочельником**, отмечается особо строгим постом.

В этот день по церковному уставу употребляют в пищу **сочиво** (пшеничные зерна, предварительно размоченные водой), и то только после появления первой вечерней звезды, которая олицетворяет появление Вифлеемской звезды.

РОЖДЕСТВЕНСКИЙ УЖИН

Само отмечание Рождества длится два или три дня и начинается с праздничного рождественского ужина. Традиционно за стол садятся, когда на небе зажигаются первые звезды.





В старину к Рождеству пол в деревенских избах покрывали свежим сеном, а стол — соломой, на которую затем стелили скатерть и ставили угощение. Все это напоминало, что Спаситель родился не в царском чертоге, а в овечьем хлеву, и был положен в ясли на солому.





В каждой стране есть свои особенные кулинарные секреты, — большинство из этих блюд готовят только на Рождество.



На праздничный стол подавали студень, окорок, копченое сало, бараний бок с кашей, домашнюю колбасу, жаркое, гуся с яблоками, утку с капустой, а вершиной всего являлся молочный поросенок. В каждом доме пекли пироги и мелкую выпечку — колядки — специально для того, чтобы раздавать колядующим.

УКРАШЕНИЕ СТОЛА



Свечи придают особый уют и очарование всей атмосфере новогоднего праздника, символизируя Солнце, а рождественские свечи – свет Христа. На Руси к Новому году или на Рождество делали особые толстые свечи, которые зажигались с вечера и горели до исхода следующего дня.



СВЕТАЩИЙСЯ АПЕЛЬСИН



И светились
звезды золотые,
Приглашенные на
торжество,
Словно
апельсины
восковые,
Те, что подают на
Рождество.
Николай Гумилев.

Светящимся можно сделать не только апельсин, но и грейпфрут, ананас. Для этого у выбранного фрукта срезают дно, осторожно вынимают мякоть, отделяя ее от кожи длинным острым ножом (у ананаса срезают и макушку вместе с султаном листьев, чтобы было удобней ее извлекать), оставляя целой только кожицу. В ней вырезают ножом отверстия в виде треугольников в разных местах (они усилят световой эффект).

Инструкция изготовления подсвечника

Вам понадобятся:
несколько апельсинов,
чайные свечи,
нож с острым кончиком, ножницы.



Шаг 1. Разрежьте апельсины пополам.

Шаг 2. Достаньте мякоть апельсина, Вам нужна только кожура.

Шаг 3. Острым ножом или ножницами необходимо вырезать в кожуре узоры: полумесяцы, кружочки, ёлочки, звездочки – все что подскажет вам ваша фантазия.

Шаг 4. В одну половинку ажурной апельсиновой кожуры положите чайную свечу и зажгите её.

Шаг 5. Накройте свечу второй половинкой.



Апельсиновым маслом задумчиво, ласково дышит свеча...



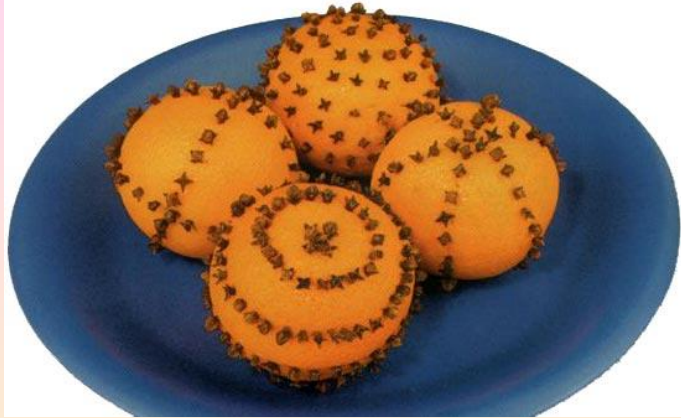


АПЕЛЬСИНОВЫЙ ФЕЙЕРВЕРК









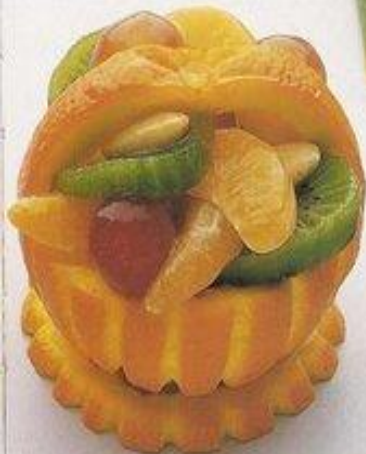
**GELEEORANGEN UND
-ZITRONEN**

Die Früchte der Länge nach halbieren und das Fruchtfleisch vorsichtig mit einem Löffel herauslösen. Die vorbereiteten Hälften für einen sicheren Stand auf ein Glas setzen. Das Mint- und Johannisbeergelee (siehe Rezeptteil) in die ausgehöhlten Hälften gießen und im Kühlschrank erstarren lassen. Dann die Früchte in Garniturecken schneiden.

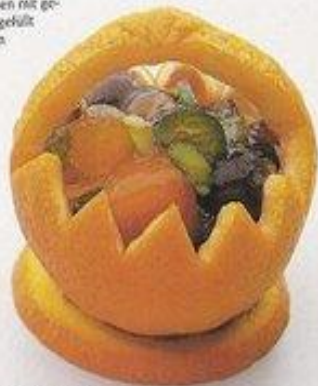


Geleeorange

Kanneliertes Orangenkörbchen mit Obstsalat



Orangenkörbchen mit gezacktem Rand, gefüllt mit Senfrüchten

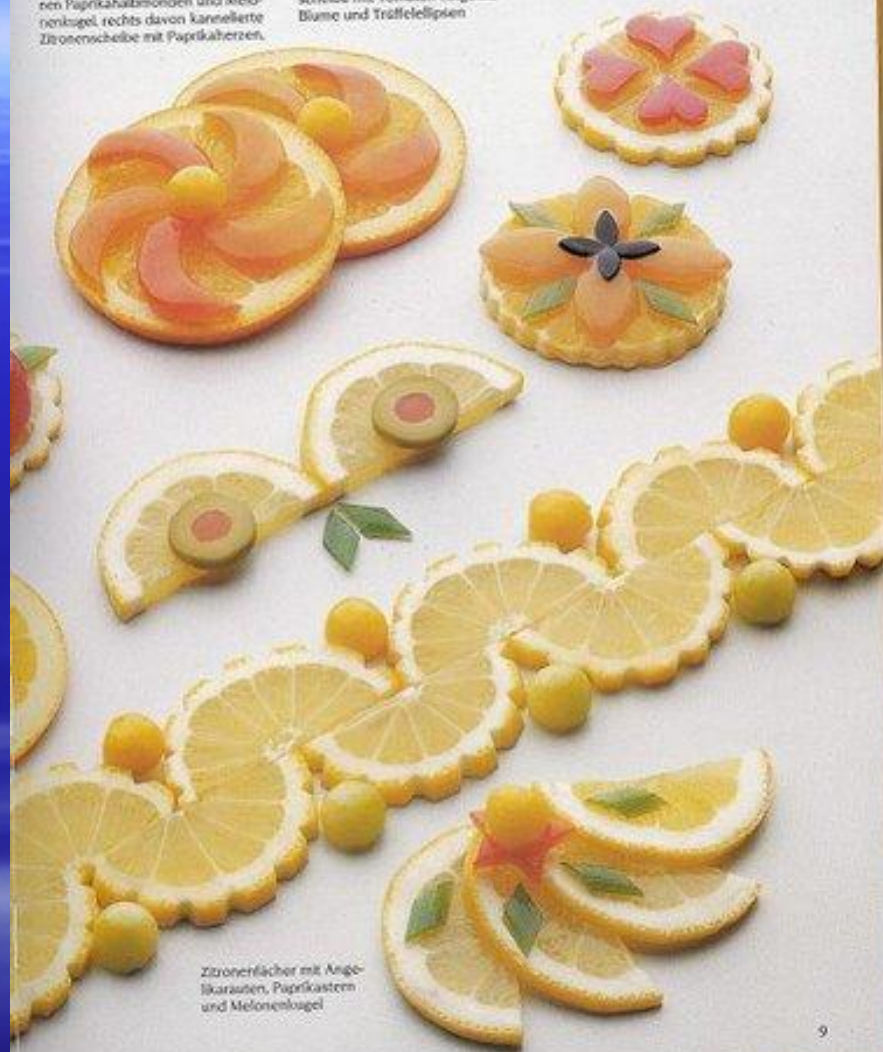


Orangenecken mit Johannisbeer- und Mintgelee



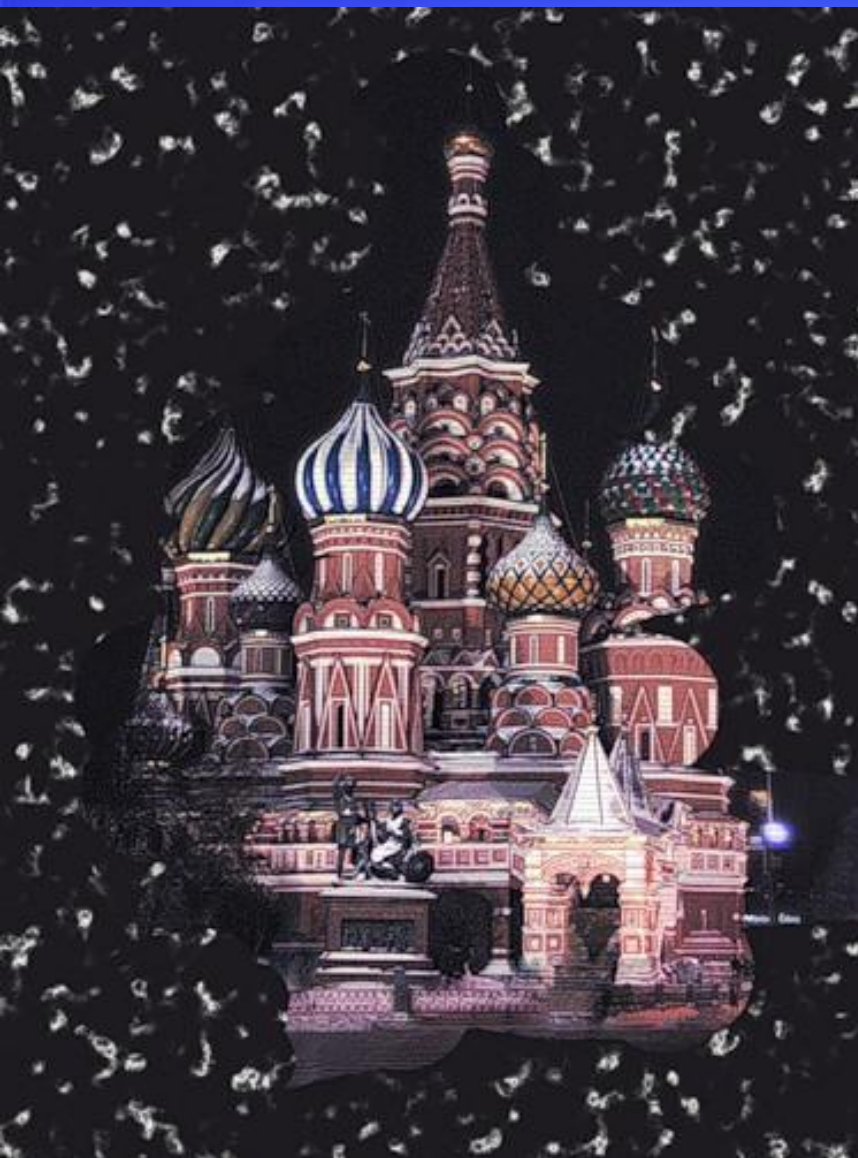
Orangenscheiben mit ausgestochenen Paprikahalbmonden und Melonenkugel, rechts davon kannelierte Zitronenscheibe mit Paprikaherzen.

darunter ausgestochene Orangenscheibe mit Tomaten-Angelika-Blume und Trüffelkugeln



Zitronenfächer mit Angelikakarotten, Paprikastern und Melonenkugel





Пусть станет чистым все и новым,
И будет на душе светло,
Недаром Рождество Христово
На землю грешную пришло.
И в этой жизни грустно-зыбкой
Хотим мы снова лучше стать:
Врагов одаривать улыбкой
И милость бедным подавать.
Смирненным быть и Бога славить
За неземную благодать
И слабому плечо подставить,
И хворому надежду дать.
Мы братья все, и мы похожи,
Как два развернутых крыла,
Храни нас от гордыни, Боже,
От равнодушия и зла.

СЧАСТЛИВОГО РОЖДЕСТВА!

