

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.



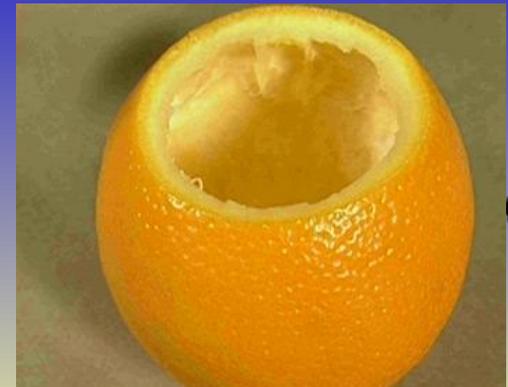
Шаг 1. Разрежьте апельсины пополам.

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

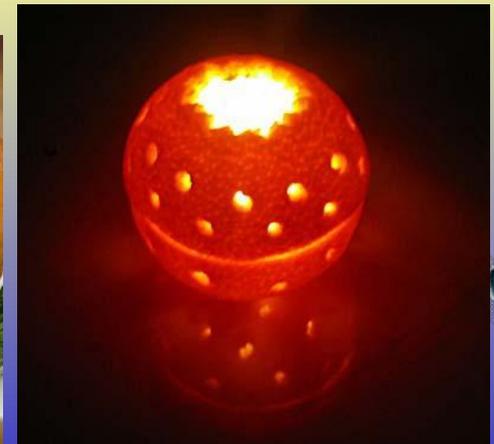
Шаг 3. Острым ножом или ножницами необходимо вырезать в кожуре узоры: полумесяцы, кружочки, ёлочки, звездочки – все что подскажет вам ваша фантазия.

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









**GEELEORANGEN 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.

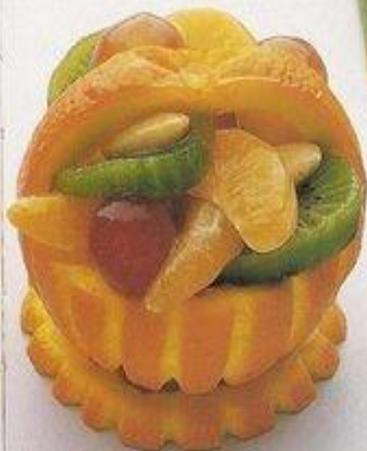
Orangenküßchen mit gezacktem Rand, gefüllt mit Senfrüchten



Orangenecken mit Johannisbeer- und Mintgelee



Kanneliertes Orangenküßchen mit Obstsalat



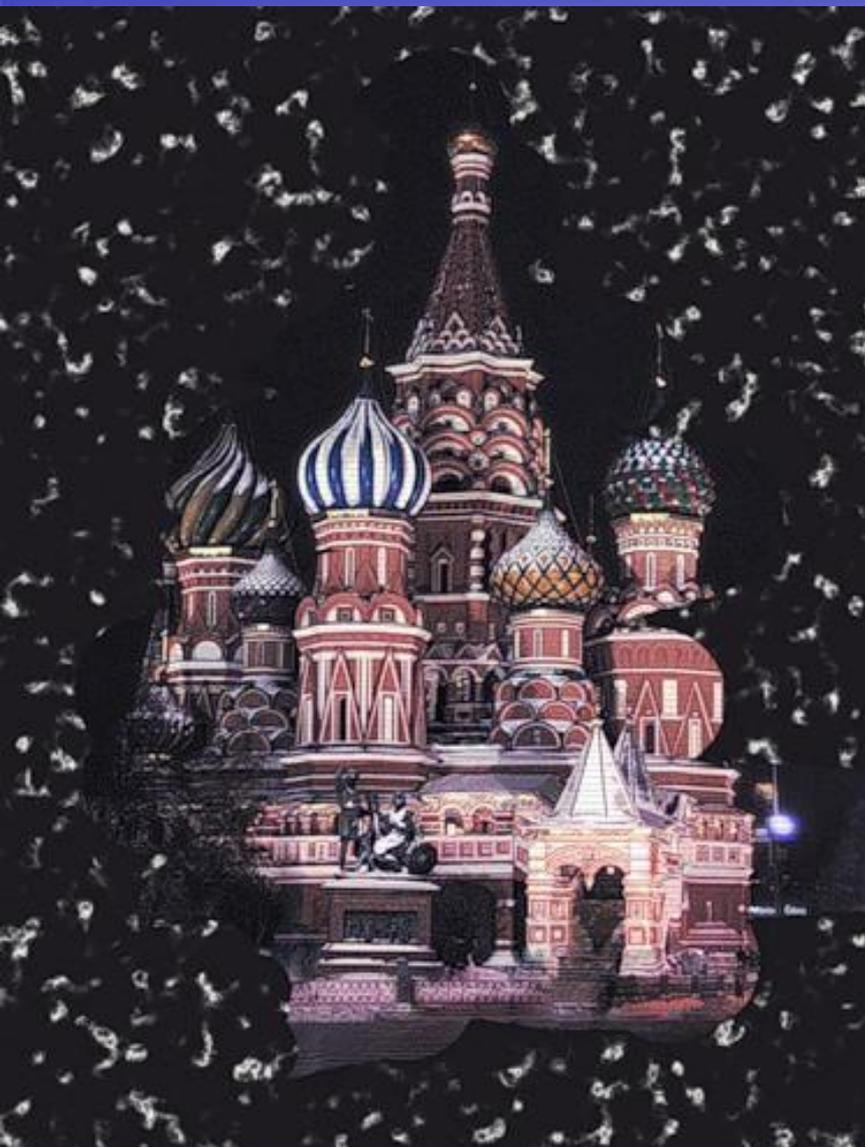
Orangenscheiben mit ausgestochenen Paprikahalbmonden und Melonenkugel, rechts davon kannelierte Zitronenscheibe mit Paprikaherzen.

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!

