

ПРАЗДНИЧНОЕ ЗАСТОЛЬЕ

Москва, 2017

УДК 641/642
ББК 36.997
П68

П68 Праздничное застолье. — М. : T8RUGRAM / Научная книга, 2017. — 320 с.

ISBN 978-5-521-05841-9

Современный ритм жизни человека заставляет всё чаще искать повод для отдыха. Мы с нетерпением ждём праздников, чтобы расслабиться, собрать за столом близких и друзей и повеселиться.

Эта книга расскажет вам, как устроить праздничное застолье с минимальными затратами. Вы найдёте множество рецептов приготовления изысканных блюд, благодаря которым сможете удивить и порадовать своих близких и гостей в любое время года.

Приятного отдыха!

УДК 641/642
ББК 36.997
ВІС WBA
BISAC СКВ000000

ISBN 978-5-521-05841-9

© T8RUGRAM, оформление, 2017
© ООО «Литературная студия
«Научная книга», издание, 2017

ВВЕДЕНИЕ



Все мы постоянно куда-то бежим, повинаясь ритму жизни и стараясь во что бы то ни стало не отставать от скорого хода времени. Ведь так много надо успеть! Работа, учеба утомляют, и, когда силы на исходе, очень хочется отдохнуть. Это заставляет искать повод, чтобы расслабиться и устроить вечеринку, застолье или какой-либо другой банкет. Мы с нетерпением ждем календарных праздников, к которым относятся и религиозные, и государственные. Основные события вашей жизни (семейные торжества, свадьбы, крестины) и карьерные достижения тоже превращаются в повод для такой передышки. После удачно проведенных банкетов всегда поднимается настроение и порой появляется рабочий настрой. Так что устроить вечеринку или званый ужин — хорошая идея!

Стараясь быть серьезными людьми, в душе мы остаемся детьми и иногда нам хочется вести себя максимально раскованно, дать волю своим желаниям, что называется, «впасть в детство». А что же детям нравится больше всего на мероприятиях, посвященных тому или иному событию? Конечно же веселые конкурсы, встреча и общение с друзьями, возможно, новые знакомства, ну а больше всего — красиво накрытый стол, вкусные угощения. Цель нашей книги — помочь вам накрыть праздничный стол именно так.

ГЛАВА 1.

КАК ОРГАНИЗОВАТЬ ПРАЗДНИК



Существует масса различных праздников, каждый из которых отмечался по-разному. Новый год, Рождество, Пасха, день рождения, День Победы, Масленица, Женский день и День защитника Отечества — все мы не представляем их без застолья. Окунемся в историю некоторых из них.

И дети и взрослые всегда с нетерпением ждут Нового года. История этого праздника очень интересна. Во времена славян приход его отождествляли с возрождением природы и с началом весны. В Древнем Риме, как и в других странах, Новый год отмечали в марте, дарили друг другу плоды, покрытые позолотой, виноград и другие фрукты, а состоятельные люди — монеты и ценные подарки. Позже новогодняя ночь была перенесена на день Пасхи во всех странах Европы.

Непосредственно Новый год стали отмечать с 1 января 1654 г. во Франции, когда король Карл IX признал его праздником, в Германии это произошло во второй половине XVI в., а в Англии — в XVIII столетии. В России до Петра I никто не реформировал утвержденное Иваном III постановление о начале гражданского и церковного Нового года 1 сентября. 31 августа проходила церемония, заключавшаяся в том, что царь предстал перед народом и любой подданный мог лично просить у него милости, правды. Такая традиция пришла из Византии.

Петр I же в 1699 г. ввел новое летоисчисление и издал указ о том, что Новый год будет праздноваться не 1 сентября, а 1 января, подобный обычай был перенят у голландцев. Своему народу он объяснил введение новшества тем, что «не только во многих европейских и христианских странах, но и в народах славянских, которые с восточною нашей церковью во всем согласны, как валахи, молдавы, сербы, далматы и самые его Великого Государя подданные черкасы, все греки, от которых наша вера православная принята, согласно лета свои исчисляют от Рождества Христова в восьмой день спустя, т. е. генваря 1 числа, а не от созда-

ния мира». Духовенство одобрило преобразование царя, а вот простой народ страдал от него, поступали иногда гневные письма от «ревнителей древляго благочестия», однако никаких смут не произошло, и традиционно на протяжении нескольких столетий мы отмечаем этот всеми любимый праздник в ночь с 31 декабря на 1 января. Также по указу Петра в каждый дом должен был быть принесен куст любого хвойного дерева (какого, зависело от достатка) и стоять до 7 января. В знак веселья боярам, думным и другим знатым людям повелевалось выходить 1 января во двор и стрелять из небольших пушек или мелкого ружья, пускать ракеты.

А на улицах разжигались костры из хвороста, соломы, дров. Соседи по пять-шесть семей собирались вместе на одном дворе и разводили огонь. Царь первым пустил в воздух ракету на Красной площади, возвестившую людям о наступлении Нового года, после чего и начались гулянья по всей Москве. И длились они целую неделю — вот это действительно по-русски! В самых дружных семьях существовали традиции печь наряду с обычными особые пирожки: один с монеткой, другой соленый, третий сладкий. Все они укладывались на одно блюдо, каждый выбирал себе по пирожку.

Считалось, что тот, кто взял пирожок с монеткой внутри, в будущем году разбогатеет, кто скушал соленый — наткнется на испытания, а у сластены жизнь будет протекать беспечно. А в качестве особых угощений на стол подавали различные блюда, определенного меню не было.

В XIX в. кухня не была разнообразной и такой изысканной, как сейчас. Соления, репу, салаты из редьки и всего, что можно вырастить на огороде, всегда подавали и в богатых домах, и у бедняков. На второе обычно была телятина или поросенок, рыба в вине, ерши. Аристократы к тому времени уже полюбили заморские фрукты: апельсины, абрикосы, груши, виноград и финики. Фрукты стали выращивать по всей России, даже в Петербурге и других северных городах. Семга, икра и заграничные сыры тоже считались излюбленными элитными лакомствами. Жареный поросенок с гречневой кашей пришел на новогодний стол с рождественского, также как и гусь с яблоками. В моду входили прохладительные напитки (коньяк, шампанское), мороженое. Ну без водки, понятное дело, никуда... Такие деликатесы, как сардины, креветки и омары, начали привозить в Россию в середине XX века, их готовили в основном по праздникам. А у гуся в этот период уже появились конкуренты — индейки, рябчики. Сразу после революции Новый год официально был отменен, но, тайно, старую традицию никто не нарушал. Только гуляний, как прежде, не было. Тихо и скромно, семьями, люди садились за столы и подолгу беседовали, либо танцевали под негромкую музыку. Украшали елку яблоками и орехами в серебряной или золотой фольге. В 1936 г. праздник вновь начали отмечать открыто, не

таясь. В 40-х гг. картофель с селедкой стал неперенным атрибутом новогоднего стола, так же как и нарезанный кольцами лук в подсолнечном масле, и водка. С 50-х гг. Новый год отмечают с размахом: 31 декабря готовят студень, режут оливье, заменяя рябчиков на колбасу, в большую кастрюлю или тазик. Селедка под шубой и шпроты на столе — тоже традиция, дошедшая до нас с 50-х. «Советское» шампанское обязательно откупоривали под бой курантов. Но эта традиция, похоже, больше близка нашим мамам и бабушкам, чем нам, так как оливье сейчас перестал быть самым первым салатом и украшением. На авангард выходит салат с крабовыми палочками, корейская морковка и «Царский» салат. Сейчас в качестве закусок, которые, кстати, возбуждают аппетит, ставят на новогодний стол чаще всего соленья, копчености, маринады, в общем, небольшие по объему блюда. Для Нового года больше всего подходят салаты, лучше всего сделать их побольше. Бутерброды с икрой украшают стол, еще можно сделать «рафаэлло» с сыром и орехом. И следуйте правилу: если закуски рыбные, то вторые блюда мясные, и наоборот. Причем второго, если оно большое и красивое, достаточно одного. Например, запеченная утка или фаршированная рыба, политые соусом и украшенные зеленью, кусочками фруктов, овощами. Телятину не разделявайте на порционные кусочки, лучше запеките большой кусок в духовке — потом у вас будет возможность подумать о том, с чем и как уложить его на поднос. Дичь хорошо подавать целиком вместе с моченой ягодой, брусничным вареньем, холодным гарниром. Для вегетарианцев незаменимы вкусные запеканки и фаршированные овощи. Можете разнообразить ваше меню таким образом: собрать рецепты народов мира, взять наиболее подходящие и соответствующие вашим вкусам. А на утро приготовьте супчик — организму нужен отдых от тяжелой и жирной пищи.

Мы привыкли наряжать елку, так как желаем видеть ее красивой, но в древности люди делали это с другой целью. Они считали, что никогда не желтеющие хвойные кусты — хорошее жильё для духов, и, чтобы задобрить их, вешали на дерево различные лакомства. Сейчас на елку вешают стеклянные и сделанные из других материалов игрушки в виде снеговиков, Деда Мороза и каких угодно животных. А ведь так интересно достать с елочки вкусную, красивую конфету и скушать! Сделайте их сами, это ведь не сложно! Также можно смастерить и игрушки. Не всегда слушайте дизайнеров, которые советует облачать елки в однотонный наряд. Старые игрушки, знакомые с детства, ставшие семейными ценностями, намного милее выкрашенных в сплошное золото или серебро «ледяных» фигурок. Не стоит приобретать «елки навсегда» из пластмассы. Конечно, в них есть преимущество, но где же вы найдете запах смолы и иголок, ради которого, может, и стоило ставить елку? Вспоминается детство, чувствуется запах праздника.

Рисовать красками на окнах и дверцах шкафов Деда Мороза, Снегурочку и других героев Нового года — давний обычай. Если в вашей семье нет своих новогодних традиций, то все в ваших руках! Создайте и придумайте их сами! И тогда ваши дети будут с легкой ностальгией и любовью вспоминать, как всей семьей сидели за новогодним столом и пели любимую песню или ставили спектакль, или... ну дальше сами!

Следующее сразу за Новым годом Рождество в России отмечалось с особым размахом. Устраивались ярмарки, потехи, катанья на саниах, а самым любимым делом для молодежи было ходить ряжеными и колядовать, после чего следовало веселое гулянье с застольем, организованным с помощью того, что заработали певцы. Пришедшее к нам из Византии православное христианство слилось в какой-то степени с язычеством; племенных богов стали называть именами библейских пророков и святых, рассказывать о них новые истории. В результате получились такие веселые праздники, какие мы сегодня имеем возможность отмечать. У всех христианских праздников есть «прототип» в язычестве. Бывший день зимнего солнцестояния, «коляда», — это и есть Рождество. С этого световой день становится длиннее ночи, начинается возрождение природы. «Святки» — цепочка рождественских праздников — с 7 по 19 января. В эти дни девушки по обыкновению гадали. Считалось, что именно в это время выходила наверх вся нечистая сила.

В канун Рождества нельзя было устраивать пышное застолье: все основное гулянье происходило на следующий день. Именно 7 января заканчивался пост, можно было накрыть разнообразный стол с мясными, овощными, рыбными и жирными блюдами. Хозяин дома в это время загадывал, какой урожай ждать в будущем году: из снопа сена вынимал, не подглядывая, стебелек. По его толщине определялась урожайность. А когда темнело, начинались хождения ряженных молодых девушек и юношей от избы к избе; они славили Христа. Костюмы были самыми разными: от лешего до медведя и козы. Без последних никогда не обходилось.

Церковь причислила Рождество к великим двенадцатым праздникам. О рождении Иисуса Христа возвестил ангел Вифлеемским пастухам и сказал, что найдут они младенца в пеленах, лежащего в яслях. Вечерня, проходившая в храмах, называлась царской, так как всегда на ней присутствовали цари, поклоняясь Христу. В эти часы открывались царские ворота, на аналое клали Евангелие, а перед ним дымился фимиам как воспоминание о подношении волхвами ладана и смирны к колыбели Иисуса.

Утренняя молитва проходила, как и сейчас, в ночные часы. Святки заканчивались 19 января, в день крещения Иисуса Иоанном Крестителем на реке Иордан. Святую воду из церкви берут домой и обязательно

выпивают по глотку, затем опрыскивают все углы помещения, чтобы изгнать нечистую силу.

От нас постепенно уходят древние обычаи, но праздники остаются. И сейчас утром 7 января дети выходят на улицы, стучатся в окна домов, поют хвалебные песни Христу, получая за это сладости, денежки и радостные улыбки хозяев. Потом приходят домой, и праздник продолжается. В наше время справляют его все по-разному: устраивают Рождественские елки, часто на катках; одни собираются за одним столом всей семьей, ходят друг к другу в гости, другие — в церковь.

И кухня у нас разнообразна. Так, помимо традиционнейшего гуся подают и фаршированную утку, и индейку с начинкой, и пельмени. Не все подают и пряники, выпекаемые ежегодно. Советуем все-таки придерживаться старинных обычаев — ведь мы должны хранить традиции своих предков, не отдаляться от них и не забывать. Возьмите гуся и фаршируйте его кислой капустой и яблоками, грибами и ветчиной. Прежде чем начинать тушку, потушите капусту, достаньте из погреба соленые грибы и нарежьте их, также как и остальные ингредиенты. Подавайте на стол с мочеными яблоками. Другое традиционное блюдо — свинина с пшеничной кашей — готовится так: два главных продукта отваривают до полуготовности, а потом складывают в один горшочек или котелок, солят, добавляют нарезанные моченые яблоки, накрывают капустными листьями и отправляют в печь, накрыв крышкой. Вы премного удивите гостей, если преподнесете поросенка, запеченного целиком. Если вздуваете фаршировать индейку, приготовьте начинку из орехов, чернослива (замочите его предварительно в горячей воде и выньте косточки), яблок, риса.

Потом зашейте тушку, полейте сметаной, смешанной с майонезом, и запекайте. Другим традиционным блюдом является кутья из пшеницы, сваренной на молоке с добавлением подогретых сливок и меда. Кроме вышеупомянутых пряников испеките еще ореховое печенье или торт.

Также произведет впечатление сбитень из 5 литров воды, вскипяченной с медом (200 г) и любым вареньем (800 г), приправленный имбирем, гвоздикой и корицей. Не стоит нарушать святость подобных праздников излишним употреблением спиртных напитков.

Православный праздник, к которому с наибольшим трепетом относятся в народе, — Пасха. Как и Рождество, он отмечается не только православными. В переводе с иврита его название означает «избавление». По библейскому преданию, в этот день Иисус Христос, отдавший жизнь за искупление человеческих грехов, воскрес из мертвых. Число и месяц, когда отмечается Пасха, определяется с помощью пасхалий, то есть специальных церковных таблиц, по календарю лунно-солнечному, но он должен обязательно входить в период от 7 апреля до 8 мая. У

язычников это был день начала жизни, природного весеннего обновления. Тогда многие действительно верили в то, что солнце на рассвете пляшет. Поселками люди поднимались на холмы и возвышенности, желая взглянуть на интересное и необычное зрелище.

У наших предков существовал обычай утром, в первый день Пасхи, ходить по дворам и в песнях славить Христа. Каждый выходной после Святой заутрени, люди водили хороводы в течение 50 дней после праздника. Существует множество поверий, связанных с данным событием. Погода на ближайшее будущее определяется по той, какая будет в этот день. Дождь говорит об обильном росте травы будущим летом. Если ночь после Пасхи темная, то урожай выйдет хороший, и наоборот. Коли ночь звездная, то куры будут давать много яиц, а ежели пасмурная, жди хороших удоев от коров. Другое поверье связано с благополучием человека: не спать ночь перед Пасхой — к удачному замужеству, богатству, к защите от болезней. Сейчас праздник начинается с Христова Воскресения. В храмах служат Светлую пасхальную заутреню.

Неделя, в течение которой проходят ежедневные службы, называется Великой Светлой Седмицей. И каждый день на этой неделе — праздник, открыты Царские врата в храмах. На протяжении семи дней организуются застолья. В нашей стране за последний век сложился и вполне устоялся такой обычай: в первый день накрывают на стол, семьями ходят и поздравляют своих знакомых, приглашают к себе, потом возвращаются домой и встречают своих гостей. Столы остаются накрытыми весь день.

На Пасху не обойтись и без закусок, вторые блюда принято подавать холодными. Правда, рыба обычно на таком столе отсутствует, а вот окорока и телятину неизменно запекают и ставят на стол. Селедка, ветчина, суп, курица, рыба с картофелем, салаты — все, по чему соскучились за время поста, кушают с удовольствием. Атрибутами непосредственно праздника являются куличи и крашеные яйца, а также творожные пасхи. Пряники выпекают не такими как обычно, а придают им определенную форму: зайчиков, птичек, медвежат, петушков. Их складывают в корзинку вместе с яйцами. Непременно посетите всех родственников (особенно тех, кто уже в возрасте), проведя у каждого из них немного времени, а дальше — к следующему — ведь так заведено!

В пятницу в церквях освящают воду. Суббота — последний день, когда праздник отмечается особо широко. Верующие в ночь с субботы на воскресенье причащаются и ходят крестным ходом, священники освящают куличи, яйца и пасхи, чтобы потом разговляться ими всю неделю. Особое внимание следует уделить в этот день сервировке стола. В старину специально для Христова Воскресения делали вышивку на красивой скатерти (яйца, свечи, куличи) и стелили ее только в этот праздник. Существовала специальная посуда и для яиц, и для куличей.