

НОВОГОДНИЕ ТРАДИЦИИ

Сегодняшний разговор о важном – новогодние семейные традиции разных народов. Дети рассказали о традициях своей семьи, о новогодних блюдах, познакомились с рождественскими блюдами разных стран.



В России новогодняя ночь является отличным поводом, чтобы вспомнить корни и традиции. Многие блюда, которые присутствуют на праздничном столе, готовят по одному и тому же рецепту из поколения в поколение. Оливье, сельдь под шубой, салат "Мимоза", запеченное мясо, холодец и заливное из рыбы, жульен с курицей и грибами, бутерброды с икрой, шпротами или красной рыбой — эта еда прочно ассоциируется именно с новогодней ночью.



«Рождественское полено» — традиционный рождественский торт в виде полена, распространённый во Франции и бывших французских колониях. По сути, это разновидность рулета. Обычай выпекания этого торта восходит к средневековому обычаю сожжения рождественского полена.



Во Франции стол на Рождество очень утонченный: здесь в изобилии присутствуют устрицы, сыры, фуагра. На стол подают и другие морские деликатесы: гребешки, красную рыбу, омары и так далее. В этой стране считается, что если у вас в течение года не хватало денег на эти блюда, они обязательно должны присутствовать на рождественском столе.



В Коста - Рике главным рождественским блюдом считаются тамалес - лепешки из кукурузной муки с начинкой. Лепешку оборачивают в кукурузные листья и готовят на пару. Рождественские тамалес особенные — для начинки жители Коста-Рики используют свинину.

С Новым Годом!