



*Справедли  
на  
Святой вечер*



# *Головна страва Святого вечора - це КУТЯ*

*Всі її інгредієнти мають символічне значення:  
зерно-символ воскреслого життя, мед - здоров'я  
і солодкого життя, мак - достатку в родині.  
Кутю можна приготувати як з ярої пшениці,  
також для цього можна використовувати  
перловку і навіть рис. Заправляти кутю також  
можна горіхами, родзинками і узваром.*

*Традиційно кутю після трапези в Святий вечір  
залишали на столі, так наші предки здавна  
вірили, що в ніч перед Різдвом на землю  
спускаються душі померлих і приходять на  
вечерю до своїх родичів.*



# Узвар

*Узвар - найбільш традиційний напій на Різдво. Його часто використовували для куті. Узвар готують із сухофруктів: сушених яблук, груш, вишень, абрикос, слив. Пікантності напою додадуть приправи (кардамон, кориця, гвоздика) і цитрусові (лимон, апельсин), а також мед.*



# *Вареники з капустою або з картоплею*

*Вареники - це теж традиційне блюдо на Святий вечір. Так як вважається, що вони повинні бути пісними, то готуємо їх з прісного тіста, можна з борошна грубого помелу. А в начинку використовуємо капусту, картоплю, в які можна додати гриби і цибулю.*



# *Страва з риби*

*Рибу можна як смажити, тушкувати,  
замаринувати або зробити заливне,  
запечену в духовці.*



# *Голубці з рисом або гречкою*

*Так як в Святий вечір ми готуємо пісні страви, то і начинку для голубців вибираємо без м'яса. Але можна при цьому приготувати голубці з рисом і грибами або з гречкою з засмажкою з цибулі і моркви.*



# *Тушкована капуста з грибами*

*Для тушкування підходить капуста всіх видів, яку можна  
стушкувати з морквою, болгарським перцем, грибами.  
Пікантності страві можуть надати сухофрукти, наприклад  
чорнослив.*



# *Борщ з грибами або з рибою*

*Борщ - це також традиційна страва, яку готують на Святий вечір. Можна приготувати як звичайний пісний борщ з квасолею, заправивши його засмажкою з моркви і буряка, болгарського перцю на рослинній олії. Щоб урізноманітнити борщ, можна додати гриби будь-яких видів або рибу (карась, судак). Ще як варіант можна приготувати борщ "з вушками" з гречано-грибною начинкою.*





# *Вінігрет або салат із синьої капусти*

*Вінігрет - це прекрасна страва для пісного вечора. Його можна приготувати з буряку, картоплі, моркви, цибулі, нарізаних кубиками, з додаванням зеленого горошку або квасолі, а також маринованих огірків чи маринованої капусти. Також як варіант можна нашаткувати синю капусту, приправивши її рослинним маслом і часником.*



# *Картопля з грибами або овочеве рагу*

*Картоплю з грибами можна приготувати, як варену, тушковану або запечену в духовці. Дуже цікавим варіантом може стати овочеве рагу з картоплі і грибів, запечених в горщику. При цьому можна додати і інші овочі: цибулю, капусту, моркву, болгарський перець, селеру.*



# *Пирогои або пиріжки з овочами, грибами або фруктами*

*Для цієї страви підійде пісне дріждьове тісто, в яке можна покласти будь-яку начинку: як тушковану капусту, так і грибну начинку, або змішані, або якщо на десерт, зробити пиріжки з вишнею, яблуками, сливами або абрикосами.*



# *Карачун, або калач, або хліб, або пампушки*

*Є символом смерті та подальшого воскресіння. Наші предки пояснювали це тим, що зерно спочатку кидають у землю, де воно “помирає”, а потім проростає та дає плоди (тим самим “воскресаючи”).*



# *Квасоля і горох*

*Ця страва вважається у християн символом Божої весни, відродження. Також вона символізує єдність всіх членів сім'ї, які зібралися за одним столом для святкування Різдва Христового.*



# Гриби

*Можуть бути в будь-якому вигляді. З 12 страв на Різдво саме гриби символізують одразу дві природи Ісуса Христа: земну (ніжка) і божественну або небесну (шапочка).*



# *Каша*

*Для наших пращурів каша була символом єднання та продовження роду. Саме тому її обов'язково додавали в список 12 страв на Святий вечір. А ще — це символ врожайної землі, плодючої худоби і працьовитого господаря.*

