

**НОВЫЙ ГОД
ВО
Франции**

В некоторых частях
Франции рождественские
праздники начинаются 6 декабря —
в день Святого Николаса. Именно в
этот день французский Дед Мороз
— Пер Ноэль — приносит хорошим и
прилежным детям подарки и конфеты.



- В деревянных башмаках и с корзиной подарков за спиной, он прибывает на осле и, оставив осла снаружи, проникает через дымоход в дом. Подарки он кладет в обувь, которую дети заранее оставляют перед камином. Компаньоном Пера Ноэля является Пер Фуетар — дед с розгами, который напоминает Перу Ноэлю, как ребёнок вел себя в течение года и чего он заслуживает больше подарков.



- По традиции, Новый год во Франции отмечается в кругу друзей, в то время как Рождество со своей семьей. 31 декабря почти во всех странах Европы отмечают [День Святого Сильвестра](#). Франция не является исключением. В этот праздник французы очень шумно гуляют, много едят, веселятся и ждут прихода Нового года. На улицу французы выходят в маскарадных костюмах, их называют Сильвестр-клаусами.



Везде к столу на рождество подаются копченый окорок, дичь, салаты, выпечка, фрукты, конфеты и вино. Но меню различается в зависимости от региональных кулинарных традиций.



На северо-востоке
Франции главным блюдом
часто является гусь



в Бургундии — индейка с
каштанами



В Бретани традиционно
подаются лепешки из
гречихи со сметаной



а парижане предпочитают
устриц, лобстеров, паштет из
гусиной печени (часто
приготовленный в виде
рождественского полена) и
шампанское.



В Провансе на ревейон подаются 13 десертов. Самым известным и обязательным десертом являются рождественский торт бюш дё Ноэль выполненный в виде полена.



На новый год же Французы накрывают шикарные праздничные столы, на которые подают традиционные французские блюда: кровяные колбасы, запеченные индейка, гусь и головы свиней с бобами, горохом, каштанами, фасолью или чечевицей.



На сладкое готовят пирог с одним бобом.
Кто съест боб, тот становится «Бобовым
королем» и все должны его слушаться.



Сияющие огнями праздничные ёлки
стоят в квартирах и на улицах. Во всех
соборах Франции проходят вечерние
рождественские концертные программы.



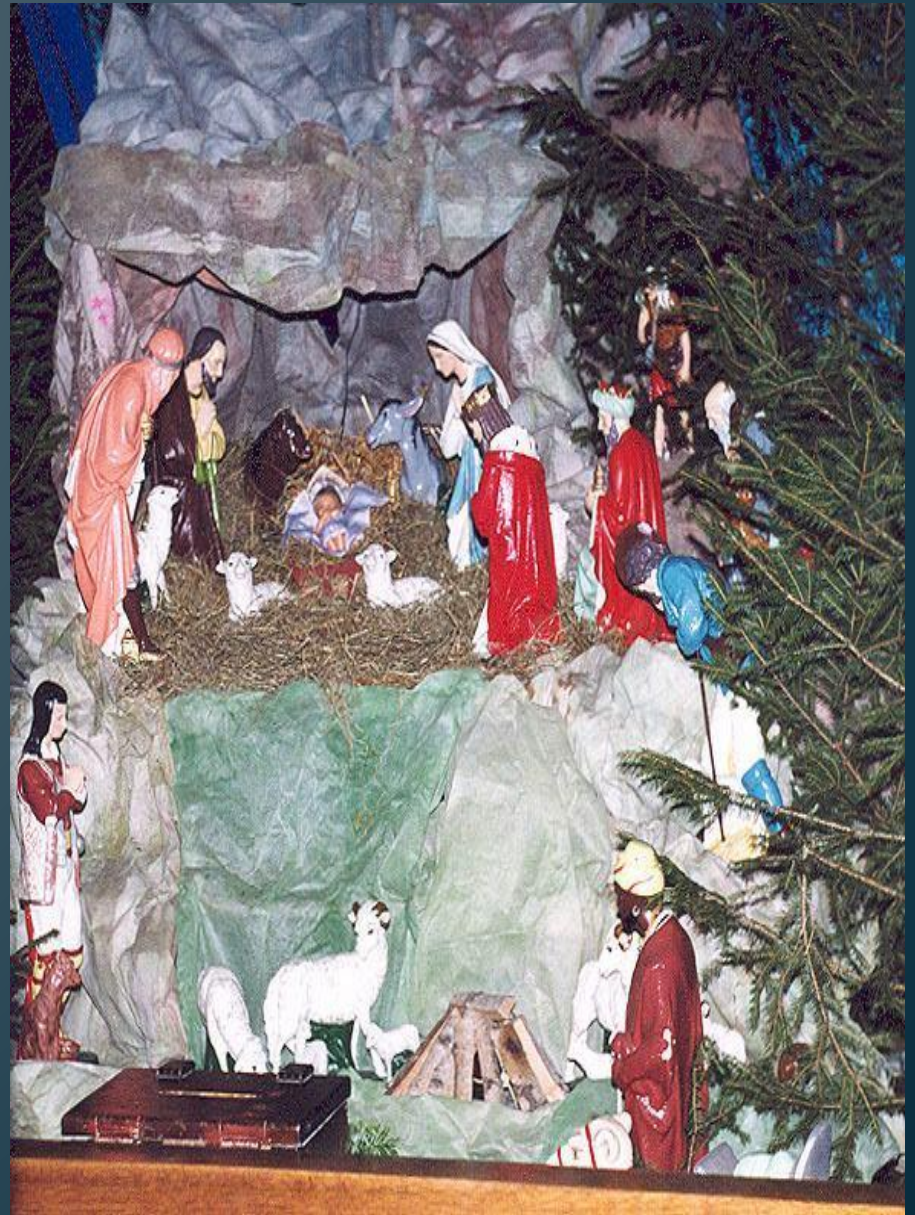
Главная рождественская служба
проходит в Соборе Парижской
Богородицы.



Кроме ёлки символом рождества во Франции является омела, люди верят, что она принесет удачу в следующем году. Кроме того, французы просто обожают цветы — они размещают их по всему дому, в букетах, по одному, обязательно ставят цветы на стол.



- Также элементом украшения являются креш — рождественские ясли — макет, изображающий сцену рождения Христа. Обычно макет заполняется человеческими фигурками — фигурками святых — сантон .Раньше французские ремесленники изготавливали эти фигурки в течение года; и помимо святого семейства, пастухов и Марии, часто создавали фигурки местных сановных особ. Фигурки были яркими и разноцветными, сразу привлекающими взгляд



Возвращаясь к древнему языческому обряду сожжения святочного полена. Начиная с XII века во Франции появилась традиция в канун Рождества изготавливать всей семьей во дворе дома из свежей древесины (как правило, вишневого дерева) рождественское полено — Бюш дё Ноэль. С определенными церемониями его торжественно заносили в дом. Глава семьи поливал его маслом и подогретым вином, и вся семья воздавала молитвы.



Маленькие девочки поджигали полено с помощью щепок, оставшихся от полена предыдущего года (согласно поверию, зола и щепки, остававшиеся от сжигания рождественского полена, хранили дом от молний и проделок дьявола в течение года; поэтому их тщательно собирали и хранили). Считалось важным, чтобы у всех, кто участвует в процессе поджигания нового полена, были чистые руки. Постепенно традиция сжигания Бюш дё Ноэль отмирала, хотя и сегодня в домах, имеющих камин, её придерживаются. Но большинство французов украшают свой стол маленьким макетом Буш дё Ноэль, и оформляют в виде рождественского полена некоторые блюда. Так что в наши дни Бюш де Ноэль — это праздничный шоколадный рулет, украшенный сахарными фигурками и листьями.