

# Как празднуют Рождество в разных странах мира?

- \* Рождество Христово отмечается во всем мире. Но многие страны имеют свои традиции и обычаи, связанные с его празднованием.



# В Вифлееме

\* Здесь праздник начинают задолго до заката. В Палестине к христианским праздникам особое отношение: нередко арабы-мусульмане приезжают на Рождество в Вифлеем, чтобы высказать христианам свое уважение. Да и среди самих палестинцев христиан довольно много. Празднования на горе Елеонской, где расположена Церковь Рождества Христова, начинаются с музыки. Оркестры обходят несколько кварталов. Такие же мелодии в Средние века здесь исполняли рыцари-крестоносцы. Службу в храме правят сразу несколько священников на разных языках. Вокруг храма собираются несколько десятков тысяч человек.



Главным блюдом традиционного рождественского обеда является индейка, приправленная перцем, корицей, мускатным орехом и начинённая рисом, мясом, орехами и миндалём.



# Австрия

Примерно за четыре недели до Рождества в Австрии начинается адвент — период рождественского поста и ожидания празднования Рождества. В это время в домах украшают специальный венок, на который устанавливается четыре свечи. В это же время по всей стране начинают работать рождественские базары. Традиция их устройства берет свое начало в Средневековье. Как правило, австрийцы собирают на праздники всю родню. На Рождество принято дарить шоколад и выпечку. В Австрии ёлку наряжают съедобными украшениями из пряничного теста, шоколада и марципана. После праздника детям в качестве подарка разрешается съесть все украшения с ели. Эта традиция живёт уже много веков.

Традиционными в этот вечер на столе являются: на первое традиционный суп-лапша и также карп, запеченный с тмином. Так же готовится рождественский сазан и пряная выпечка: ванильные «подковки», венские рогульки, коричные звёзды, марципановый «штоллен» и знаменитый венский яблочный штрудель.



# Англия, Великобритания

- \* Дом в Великобритании принято украшать ветвями остролиста, символизирующего достаток, и омелы — означающей гостеприимство и плодородие.
- \* Рождество в Англии является исключительно семейным праздником. Принято навещать родителей и одной большой семьей садиться за праздничный стол, дарить подарки и просматривать фотографии.
- \* В Великобритании по традиции на Рождество делят грудную кость птицы, таким образом, предсказывают будущее. Эта косточка в виде рогатки берется 2 людьми, которые начинают тянуть оба ее конца в разные стороны. В результате после того, как она ломается, тот человек, у которого в руке осталась длинная кость, остается в выигрыше, ему будет везти весь год, другому - наоборот.

Традиционные блюда – индейка под соусом из крыжовника или клюквы, на гарнир к которой подаются брюссельская капуста, жареный картофель, вареные или паровые овощи.



Еще одно популярное блюдо — рождественский пудинг с изюмом, цукатами, фруктами и орешками, который перед подачей обливают смесью рома и ликера и поджигают, из напитков на стол подают бренди, а затем – чай, а так же горячий эль.



Агата Кристи в одном из своих романов рассказывала о традициях приготовления пудинга. Настоящий рождественский пудинг должен быть приготовлен за несколько недель до праздника и лежать на холоде. В церкви прихожане всегда ждали определенной молитвы, которая служила сигналом для того, чтобы приступить к изготовлению пудингов. В воскресенье произносилась молитва, и не позже следующей недели женщины обязательно готовили рождественский пудинг. Все живущие в доме должны были прийти на кухню размешивать пудинг и загадать желание.

# АРМЕНИЯ

До V века все христианские церкви отмечали праздник Рождества Христова и Крещения 6 января. В дальнейшем некоторые церкви начали отмечать Рождество 25 декабря, чтобы люди забыли приходившийся на этот день языческий праздник.

- \* Армяно-григорианская церковь осталась верна старому порядку и день рождения Христа отмечает 6 января. В этот день армянская церковь отмечает также день Крещения Христа.
- \* Накануне праздника Рождества, вечером, служитя литургия, которая называется Литургия Сочельника. В этот день верующие зажигают свечу в церкви и несут ее домой, для освещения дома и подготовки к празднику Рождества Христова. На следующий день, 6 января, утром служитя рождественская литургия. Далее справляют праздник Крещения Господнего с церемонией освящения воды.

Со всей страны к небольшому городку Эчмиадзин ежегодно съезжаются верующие отстоять всенощную в кафедральном соборе. Это самый старый армянский храм (ему более 1700 лет). После торжественного входа в храм католикоса (главы) армянской церкви на амвон вносится Евангелие V века. Для армян именно этот церковный фолиант ценен еще и потому, что он положил конец службам по греческому образцу.



**В Армении традиционно готовят сладкий постный плов с фисташками, орехами и сухофруктами, обязательно пекут куличики, в один из которых прячут копейку «на счастье», запекают, жарят или варят форель, подают и красное вино.**



# БОЛГАРИЯ

- \* В Болгарии Рождество называется "Коледа".  
Доброго дедушку, который приносит подарки, называют "Дядо Коледа". Он приходит после полуночи в Рождественскую ночь с 24 на 25 декабря.
- \* Вместе с ним после полуночи проводится и народный обычай "коледуване" - ходят группы молодых мужчин (разрешается в группу включить и мальчиков старше 12 лет) в праздничной национальной одежде, которые поют "коледни песни". Они желают каждому дому здоровья, благополучия, плодородия. Хозяйки им дарят орехи, чернослив, сушеные яблоки, сало, брынзу, специально выпеченные крендельки ("коледни колачета").
- \* Коледа всегда празднуется исключительно в узком семейном кругу; считается, что в эту ночь не должно быть одиноких людей и все стараются, как бы далеко они ни были, поехать к своим родным и приготовить каждому хотя бы маленький подарочек.

На столе: фаршированный красный болгарский перец, овощные голубцы, фасоль или чечевица, слоеный пирог с тыквой, компот. На второй день едят карпа, мясо с овощами и баницу — слоеный пирог с начинкой из творога, брынзы, телятины, баклажанов и яблок.



# Бразилия

- В Бразилии праздник Рождества лишен привычных нам атрибутов: мороза, снега и детишек на санках. В это время года в Бразилии 35-градусная жара. Ели и сосны тут редкие гости, поэтому бразильцы наряжают искусственные деревья, похожие на хвойные. Ёлку, как правило, украшают комьями ваты и искусственным снегом.
- \* Бразильцы очень набожная нация и празднование Рождество начинается с Рождественской мессы или «Мессы Петуха», уже утром, священники выносят петуха из церкви и он своим криком оглашает о приходе Рождества. Это своеобразный сигнал к всеобщему веселью, плавно перетекающему в шумный карнавал с танцами и огнём.
- \* Бразильцы любят отмечать Рождество не в узком семейном кругу, а массово прямо на улицах. В порядке вещей - уличные гуляния, зажигательные танцы и песни. А вот Сочельник, который отмечается 24 декабря, является семейным праздником, когда под одной крышей родительского дома собирается вся многочисленная бразильская семья. Бразильского седобородого Деда Мороза зовут Пай Натал, и одевается он в красный жупан и традиционный колпак. И приезжает на праздник в Бразилию из далекой северной Гренландии.

Главными блюдами праздничного стола чаще всего становятся рыба или свинина, универсальным гарниром — цветной рис, фруктовый салат и орехи.



# ГЕРМАНИЯ

- \* По старинной традиции в Германии 11 числа 11 месяца в 11 часов 11 минут наступает сезон рождественских праздников, получивший название "пятого времени года".
- \* На старинных площадях городов устраивают грандиозные ярмарки, куда собираются тысячи человек. Люди обнимаются, пьют горячий глинтвейн, едят, танцуют и поют. В это же время дети начинают открывать сладкие календари адвента.
- \* В Германии есть традиция в ночь перед Рождеством зажигать и выставлять в своём окне свечу. Задолго до праздника немцы покупают особые рождественские венки, с четырьмя свечами.
- \* В Германии принято дарить Рождественскую звезду. Сто лет назад это растение привезли из Мексики, у нас оно называется молочай.
- \* Heilige Abend - самый важный день рождественских праздников. Утром этого дня в дом приносят елку и украшают ее деревянными игрушками, свечами и стеклянными шариками. Но детям ее не показывают до возвращения из церкви. А вот сразу по возвращении оттуда дети бегут к елке и начинают разворачивать свои подарки.
- \* 25 декабря празднования продолжаются, зачастую в доме бабушек и дедушек.

На столе должно быть 7—9 блюд из продуктов, символизирующих зарождение жизни: яиц, икры, пшеницы, гороха, бобов.

- \* а на десерт предпочитают ореховый с марцепанами кекс штоллен. Штоллен – традиционная рождественская выпечка в Германии с очень древней историей. Впервые его стали выпекать в монастырских пекарнях еще в 14 веке, а своей формой и белым цветом штоллен символизирует лежащего в белоснежных пеленках младенца Иисуса.



# Голландия

Рождественский ужин в Голландии несколько отличается от традиций в соседних странах. Одной из голландских традиций является "гурман". Небольшие группы людей собираются вместе, каждый приносит свою сковороду и готовит свое блюдо в небольшом количестве. Хозяин заранее готовит порубленные овощи и разные виды мяса и рыбы, креветки. Все блюда дополняются разными салатами, фруктами и соусами. Традиция, вероятно, пришла в Голландию из Индонезии, бывшей колонии.



# ГРЕЦИЯ

- \* Греция - православная страна, но празднует Рождество вместе с Западным миром 25 декабря.
- \* Верующие также соблюдают рождественский пост, а в ночь перед Рождеством дети ходят от дома к дому и поют колядки и гимны о рождении Спасителя.
- \* Одним из символов Рождества в Греции является деревянный крест, который украшают веточками базилика и опускают в низкую чашу, наполненную водой. После омовения креста вода становится святой, и тогда этой водой окропляют углы дома, чтобы выманить оттуда злых эльфов и отпугнуть их.
- \* Наряжается рождественская елка, праздничный стол украшается различными плодами, которые рождает земля: фруктами, орехами, инжиром, изюмом и др.
- \* Все пребывают в ожидании подарков. Здесь обычно дарят на Рождество одежду, книги, предметы домашнего обихода, просто деньги в конвертах, и, конечно же, игрушки для детей.

В Греции готовят индейку в вине и традиционный пирог василопета, а также жарят поросенка и подают к нему печеную картошку.



# Дания

- \* Подготовка к Рождеству начинается за два месяца — в первую пятницу ноября; в этот день выпускают первое в году сладковатое и темное рождественское пиво.
- \* На главной городской площади возле ратуши ставят центральную ель, а под ней — большой стеклянный ящик, куда бросают деньги для бедных детей из других стран. Датчане на Рождество выпекают каравай в форме кабана, который называют «святочный вепрь».
- \* Часто друзья собираются для того, чтобы поиграть в традиционную рождественскую игру — в светрки.
- \* А вот дарить подарки на Рождество — новая традиция. Раньше дарили только сладости детям, иногда — слугам. В начале рождественской недели принято зажигать толстую свечу с делениями. Каждый день ее сжигают до определенного деления.



- \* В Дании традиционный рождественский стол накрывают 24 декабря. Там подают либо запеченную свинину, либо гуся. Мясное блюдо подается с картошкой, красной капустой или соусом. На десерт – рисовый пудинг, часто с миндальными орешками внутри. Тому, кому попадетсся орех, повезет в будущем году. Традиционные рождественские напитки – глинтвейн и пиво, которое специально делают к рождеству. Эти напитки имеют высокое содержание алкоголя.

# Россия (дореволюционные традиции)

6 января в 12 часов ночи торжественное богослужение в православных храмах. А 7 января было принято поздравлять друзей и родных с этим светлым праздником.

- \* Канун Рождества получил название «сочельник», и слово это происходит от ритуальной пищи, вкушаемой в этот день — сочива. Это обрядовое кушанье, которое обязательно готовили для этого вечера. Пищу в сочельник нельзя было принимать до первой звезды, в память о Вифлеемской звезде, возвестившей волхвам и Рождестве Спасителя.
- \* С Рождества начинаются Святки — сплошные праздники, которые длятся до Крещенского Сочельника и сопровождаются гуляньями, посещением родных и друзей, маскарадами. В старину принято было колядовать. Заканчивались колядки всеобщей потехой, катанием с горок, общим пиром.  
На Руси Рождество всегда было связано со многими традициями и обычаями, но после 1917 года они были почти забыты. Празднование Рождества тогда было запрещено, и осталось только празднование Нового года.

Главным блюдом на столе является кутья и узвар.  
На рождественский стол принято готовить 12 блюд,  
в числе которых: рыба, винегрет, борщ, суп,  
поросенок с хреном, салаты, разнообразные  
сладкие блюда и т.д.



# Исландия

Рождество наступает в Исландии рано. Уже 12 декабря на подоконниках в ожидании подарков выставляются детские ботинки.

- \* В ночь перед Рождеством прекращаются все телевизионные программы, по радио транслируется церковная месса. После возвращения из церкви семьи садятся за стол.
- \* В канун Рождества готовится белая куропатка — традиционное исландское рождественское блюдо. Примечательно, что эта птица плохой летун, в основном она бегает, и поэтому такое блюдо могли позволить себе даже бедные люди, у которых не было ружья — они могли просто догнать и поймать свой будущий рождественский обед.
- \* Разницу между бедным столом и богатым символизировал аккомпанемент к куропатке — листовой хлеб. Зерно в Исландию импортируется, и хлеб был роскошью. Поскольку каждая семья хотела угостить гостей хлебом на Рождество, тесто раскатывали как только можно тонко. Оно было настолько тонким, что через лист такого хлеба можно было прочитать Библию.

На десерт — простой рисовый пудинг, в котором прячется одна миндалина. Ее едят, пока кто-то не найдет спрятанный орешек, и счастливчику выдают подарок.



# ИТАЛИЯ

- \* По традиции вся семья собирается за дружным семейным столом, чтобы вкусно покушать и обменяться подарками.
- \* Еще одна традиция - новогодние базарчики. Они очень популярны в тех районах Италии, где чувствуется влияние североевропейской культуры. Чего только нет на этих базарах! Кустарные поделки - деревянные статуэтки, свечи всех форм и цветов, сладости, венки из сухих цветов, ленты, новогодние украшения для дома и очаровательные шарики на елку - эти могут стоить целое состояние.
- \* Начавшись в конце ноября, торговля прекращается только в канун Рождества, и базарчики привлекают толпы народу — местные жители назначают там встречи, а туристы тянутся поглазеть на диковинки.
- \* Многие итальянцы до сих пор по старинной традиции выбрасывают из окон старые вещи, расставаясь со всеми неприятностями, которые принес старый год.



- \* На столе по правилам должно стоять 7 яств именно: бобы в меде, сардины с макаронами под соусом, сваренном из грецкого ореха, чечевица, белая фасоль, рис, отваренный на миндальном молоке, турецкий горох и капуста. В некоторых частях страны требуется подавать не 7, а 9 блюд. Также на трапезу следует готовить яства из морепродуктов, в частности из трески, разнообразных моллюсков в соседство к спагетти и угря. Согласно традиции на праздничном ужине также потчуют предварительно освященного гуся.
- \* Ни одно Рождество не обходится без домашней свиной колбасы котекино, которая подается в батоне вместе с грушами, луком-шалотом, ягодами можжевельника и многочисленными приправами. Также на праздничный стол обычно подают маленькие пельмени тортеллини, запеченную свиную ногу джампоне и традиционную пасту.
- \* Традиционные блюда рождественского стола – фаршированное мясо, пельмени в бульоне, сладкие булочки.

# Новая Зеландия

Рождество в Новой Зеландии начинается с подарков в рождественское утро. Все собираются на рождественский ланч дома или у родителей. Индюшка или цыпленок с украшениями, затем «время чая». Это время для друзей и семьи — повод собраться вместе и пропустит несколько бокалов пива или вина.

- \* Из-за того, что Новая Зеландия долгое время была колонией Великобритании, многие традиции празднования Рождества пришли сюда вместе с англичанами. На Рождество готовят запеченную индейку с овощами, иногда фаршированную, политую клюквенным соусом. Иногда могут подавать запеченный окорок в качестве основного блюда, а также тут очень популярна ягнятина.
- \* Так как новозеландцы вынуждены праздновать Рождество не зимой, а летом, они любят отмечать его на природе, на стол подаются сезонные фрукты и ягоды. рождественским десертом является торт "Павлова" из взбитых белков с фруктами.
- \* торт "Павлова" из взбитых белков с фруктами.
- \* фруктами.



# Норвегия

- \* В период рождественских праздников в Норвегии принято лакомиться жареными в масле пончиками. Их едят прямо на улице сразу после приготовления.
- \* **В Норвегии** традиционны рыбные блюда, а также бараньи или свиные ребрышки, жаркое из свинины, пюре из брюквы, квашеная капуста и отварной картофель. В этот праздник норвежцы пьют пряную картофельную водку, а на десерт подают семь видов печенья или бисквитов.
- \* **!"**. Смулtringи – это обычные
- \* пончики без начинки и глазури,
- \* но, как правило,
- \* с добавлением кардамона,
- \* а хьортебаккели – тоже пончики,
- \* но не замкнутой формы,
- \* а с соединёнными внахлест
- \* концами. Часто в них добавляют
- \* немного бренди.



# Польша

Канун Рождества — Сочельник и первый его день считаются семейным праздником. Принято в Сочельник собираться в доме родителей или в кругу своей семьи. К этому дню наряжают елку. На ужин обязательно готовят рыбные блюда, вся остальная пища тоже постная. На Рождество дети получают подарки от святого Миколая.

- \* Существуют особые рождественские традиции, пережившие столетия: лишняя тарелка на рождественском столе для самого Иисуса Христа или нежданного гостя, или несколько пучков сена под рождественским столом (в память о Вифлеемской пещере).
- \* На праздничном столе в Сочельник должно присутствовать 12 блюд без мяса — по числу апостолов.
- \* Важной традицией на Рождество в Польше является служба (пастерка), которая проводится в ночь перед Рождеством, то есть после 24 часов. Все собираются в костеле, чтобы в эту святую ночь побыть вместе и почувствовать Божье присутствие. Затем звучат колядки и все расходится по домам, чтобы утром опять собраться на службу, услышать снова колядки, орган и поздравления с Рождеством Христовым от своего священника.
- \* После службы семья собирается за столом на праздничный завтрак, а потом, в течение дня, родственники и знакомые ходят друг к другу в гости. Также можно увидеть, как по улицам идут вертепы (это дети, которые показывают театрализованное выступление о Рождестве). Их приглашают в дома, смотрят выступление, угощают сладким, конфетами.

\* Когда на небе появится первая звездочка, все собираются за праздничным столом. Стол застилают обязательно белой скатертью, чтобы показать, что у сидящих за столом чистые помыслы. На столе зажигают свечку, на скатерти расставляют праздничную посуду, приобретенную специально для этого праздника. Под елку ставят подарки для членов семьи (у поляков традиция обмениваться подарками на Рождество). В тишине звучит молитва, после которой старший в семье разламывает оплатек (облатка, тоненькая пластиночка из печеного теста, которую покупают в костелах). На нем изображено Рождество. Члены семьи обмениваются кусочками оплатка, желают друг другу здоровья и счастья, просят прощения за нанесенные обиды. Это самый важный момент во время святой вечера. После обмена пожеланиями все садятся за стол, ужинают, поют колядки (рождественские песни). После праздничного ужина семья обменивается подарками, приходят гости со своими оплатками. Гости и хозяева обмениваются оплатками и пожеланиями.



- \* На первое обычно готовится кисловатый свекольный бульон с крошечными пельменями — борщок с ушками, а главным блюдом является карп. В качестве сладких блюд подают пряники и печенье. В Сочельник поляки не пьют спиртного, но уже на Рождество собираются за столом с различными видами мяса и вином.

# СЕРБИЯ

- \* Жители Сербии почитают вечер накануне Рождества - Сочельник или «Баднидан». По традиции мужчины вместе с сыновьями или внуками идут в лес, где находят молодой дуб. Самый старший должен срубить этот дуб и принести домой. Поленья этого дуба укладывают в очаг и разводят огонь, они должны гореть или тлеть три дня.
- \* Священный огонь из очага или камина, защищает дом и его хозяев от злых людей, бед и несчастия. Там где нет печей и каминов, особенно в больших городах, продаются рождественские наборы или букеты. Состоит он из свежей пшеничной или ячменной соломы, веток и листьев сухого дуба. Такие букеты можно символически поджечь прямо на улице, естественно соблюдая технику безопасности.
- \* Вечером накануне Рождества хозяин дома или почетный гость торжественно вносят бадняк в комнаты, где собрались гости. Со словами "Христос се роди" (Христос родился), он желает всем домочадцам исполнения всех желаний. Хозяйка дома отвечает на это "Ваистину се роди" (воистину родился) и посыпает его зернами пшеницы. Хозяин разбрасывает солому по полу и под стол, на котором приготовлено рождественское угощение. При этом хозяин квохчет курицей, дети отвечают ему как цыплята, а хозяйка кладет во все четыре угла комнаты по грецкому ореху. Затем хозяин поджигает дубовую веточку от пламени свечи и, когда веточка вспыхивает множеством искорок, провозглашает: "Сколько искорок - столько в доме счастья, денег, достатка, здоровья и веселья".



- \* Наутро хозяйка печет пресную праздничную лепешку (чесницу) с надрезами в виде креста наверху, в которую запекает монетку. После молитвы гости и домочадцы приступают к обеду, который по случаю великого праздника обилен. Хозяйка делит чесницу на части, и тому человеку, которому достанется кусочек с монеткой, будет в Новом году сопутствовать удача.
- \* **В Сербии** за рождественским столом едят поросенка, квашеную и тушеную капусту с копченым свиным мясом, рождественский пирог, а все это запивают ракией.

# США, АМЕРИКА

- \* Обычно на лужайках перед домом устанавливаются статуи и фигуры в виде оленей, Санты, маленького Иисуса, Девы Марии и прочих.
- \* На всех входных дверях обязательно висят венки из хвои, обвитые красными лентами и украшенные полосатыми леденцами-посохами.
- \* Колядки или пение рождественских гимнов особенно популярно в последнее время. Люди наряжаются в костюмы прошлых веков и со свечой в руках ходят по соседям и родным, поют гимны и поздравляют с рождеством.
- \* Американцы - нация, которая едва ли не больше всех получает и дарит подарков в этот праздник. Их складывают под елку в течение всей праздничной недели, в рождественскую ночь дети получают сюрпризы еще и от Санта-Клауса. Ребятушка оставляет ему под елкой различные лакомства, на случай, если дедушка будет голоден.
- \* В небольших городах Америки принято ходить друг к другу в гости и всем вместе распевать рождественские песни. В США любые заведения, будь то банк, магазин или фирма, закрываются. Все отдыхают и чаще всего смотрят по телевизору "Щелкунчика" и "Красную шапочку".



- \* В США на праздничный стол блюда готовятся в соответствии с этнической принадлежностью каждой из семей. Так, это может быть нафаршированная и запеченная в целом виде индейка, а также свиное и говяжье мясо, ветчина, обжаренные овощи. В качестве десерта подают рождественский пудинг, кексы, Бук-де-Ноэль, сахарное печенье, морковный или яблочный пироги, марципан и др.
- \* Тыквенный пирог – это традиционный десерт американской кухни, который принято готовить на праздники, приходящиеся на конец осени и начало зимы: Хэллоуин, День благодарения и Рождество.
- \* В разных штатах принято готовить разные блюда, например, на Гавайях – соус терияки, в Виржинии – устриц и пирог с ветчиной, а на Среднем Западе – блюда скандинавских народов – лютефиск, блюда из репы. На юго-западе, особенно в Нью-Мексико – суп позоле, тамал (мясо, тушеное с кукурузой), печенье бизкочито и другие.

# ФИНЛЯНДИЯ

- \* Рождественские дни в Финляндии начинаются в первое из пяти предшествующих Рождеству воскресений - в магазинах, на улицах, в общественных местах появляются новогодние украшения, начинают проводиться рождественские концерты.
- \* Финны отмечают так называемое "маленькое Рождество" - эта традиция появилась в 20-х годах прошлого века, когда женские организации устраивали рождественские базары, для которых делали различные украшения, собираясь вместе декабрьскими вечерами. В Финляндии Рождество начинается с образования женских групп или обществ - «пиккуйолла». Они делают своими руками костюмы для детей и взрослых, рождественские игрушки и сувениры. Перед самым праздником устраиваются ярмарки, где всю эту красоту можно купить по сходной цене.
- \* Подготавливаясь к Рождеству, жители страны убирают свои дома, готовят праздничный стол. Традиционно на стол подается рисовая каша и сладкий суп и сухофруктов. В канун Рождества принято посещать церковь.

- \* В канун Сочельника дома устанавливают и наряжают елку, зажигают на ней свечи.
- \* В этот день посещают кладбища и зажигают на могилах родных и близких свечи.
- \* Некоторые семьи на закате, к 5 часам вечера, отправляются в церковь. В сочельник мужчины, женщины и дети, одеваются в рубашки из серого хлопка, штаны красного цвета, покрывают голову длинной шапкой и идут в церковь, остальные предпочитают смотреть богослужение по телевизору.
- \* Одним из неизменных и "очень финских" рождественских обычаев является вечерняя сауна, после которой вся семья садится за стол.
- \* Финского Деда Мороза зовут «Йоулупукки» и он так или иначе посещает каждый дом. Представляет его отец или друг семьи, или сосед – он должен прийти к каждому ребенку. Детей в Рождество наряжают в серые хлопчатобумажные костюмчики и надевают красные штанишки и длинную шапочку.



- \* Рождественский стол в Финляндии богат различными блюдами, большинство из которых, впрочем, связаны с сезоном. Главным блюдом обычно выступает рождественский окорок, который едят с горчицей или хлебом, не забывая и об остальных блюдах. Могут подавать рыбу – лютефиск (вымоченная в щелочи рыба) или гравлакс (соленый лосось), а также запеканку из печени с изюмом, картофель, рис и морковь. Из напитков – глинтвейн (подогретое вино с пряностями).

# ФРАНЦИЯ

- \* В некоторых частях Франции рождественские праздники начинаются 6 декабря - в день Святого Николаса. Именно в этот день французский Дед Мороз - Пер Ноэль (Pere Noel) - приносит хорошим и прилежным детям подарки и конфеты.
- \* Компаньоном Пера Ноэля является Пер Фуетар - дед с розгами, который напоминает Перу Ноэлю, как ребенок вел себя в течение года и чего он заслуживает больше - подарков или шлепанья.
- \* Также подарки может приносить Пёти Ноэль (Le Petit Noel) - ребенок Иисус.
- \* В канун Рождества после полуночной мессы люди собираются у себя дома или в ресторанах (которые открыты всю ночь) на праздничный ужин под названием ревейон (reveillon). Ревейон означает пробуждение, наступление дня. Это символическое духовное пробуждение человека вследствие осознания значения рождения Христа.
- \* 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 - Буш де Ноэль (Buche de Noel). С определенными церемониями его торжественно заносят в дом. Глава семьи поливал его маслом и подогретым вином, и вся семья воздавала молитвы.
- \* Но большинство французов украшают свой стол маленьким макетом Буш дё Ноэль и оформляют в виде рождественского полена некоторые блюда. Так что в наши дни Буш де Ноэль - это праздничный шоколадный рулет, украшенный сахарными фигурками и листьями.

- \* С 1 по 6 января проводятся "Пирсы Дураков". В Средние века горожане проявляли таким образом свое недовольство церковью: они разыгрывали сатирические сценки и устраивали карнавальные шествия.
- \* 6 января - окончание рождественского сезона, последний праздничный день. Он знаменуется "Пирами Королей" (Fetes des Rois). В этот день принято делать пожертвования и собираться за семейным столом.
- \* 6 января - Епифания, Богоявление - день, когда по библейскому сказанию, три царя-волхва с Востока прибыли в Вифлеем, так как им было заранее дано знамение о рождении Христа.
- \* Говорят, что хлебосольные владельцы некоторых ресторанов не только кормят бесплатно посетителей, но и дают им с собой корзинку с рождественскими гостинцами.

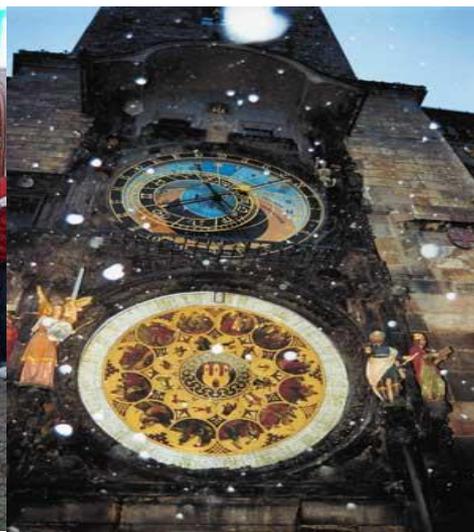


- \* На стол подаются лепешки, приготовленные на молоке, гусиная печень, запеченная свинья голова, фасоль, зажаренная индейка или гусь, чечевица, горох, кровянка разных сортов, каштаны, и, конечно же, разнообразные сладости, например, Рождественское полено.

# Чехия

- \* Вечером 24-го чехи с особой тщательностью наряжают елки. Это время суток они называют щедрым. По традиции все члены семьи сначала для поднятия настроения дарят друг другу подарки. Только потом все вместе садятся ужинать.
- \* В Чехии в это время самый ходовой товар — это карпы.
- \* Ровно за неделю до сочельника на улицах устанавливаются большие емкости с водой, в которой плавают карпы, которых весь год откармливают в специальных прудах. В середине декабря вода из прудов спускается и многотонные цистерны с живой рыбой разъезжаются по всей стране. К каждой бочке выстраиваются длинные очереди: отобрать подходящий экземпляр для рождественского стола — наука непростая. По поверью, чешуя рождественского карпа, положенная в кошелек, приносит на целый год в дом финансовое благополучие.

\* Все подарки приносит не Дед Мороз, а Ежишек. Утром 25 декабря на набережных рек собираются семьи с карпами, которых не съели за рождественским столом. Это новая традиция — выпускать своих рождественских карпов в реку. Но сначала живых рыбин приносят домой, пускают в ванну и кормят печеньем, придумывают им клички и выставляют их в тазике прямо на стол. Сказано ведь: на Рождество карп должен быть на столе, а в каком именно виде — нигде не уточняется. На следующий день карпа торжественно отпускают на волю, засняв на видеокамеру момент, когда он уходит в речную глубину.





\* Традиционными рождественскими блюдами в Чехии являются жареный карп и картофельный салат. Эта традиция появилось, когда в стране стали в больших количествах разводить рыбу в 17-18-х веках. Также принято готовить разные рождественские печенья, которые раздаются гостям.

# ЯПОНИЯ

- \* Ни за что не поверите, но японцы тоже празднуют Рождество. Появилась эта традиция в шестнадцатом веке, благодаря миссионеру Френсису Ксавьеру. В Японии проживает только 2 % христиан, но всё же остальные японцы 24 и 25 декабря наряжают свои дома яркими цветными фонариками, украшают крыши зданий гирляндами и вручают друг другу подарки.
- \* В Японии Рождество католики отмечают так же, как и во всех странах - по-семейному. При этом зажигают соломку, поскольку считается, что она отгоняет злых духов.
- \* В Японии вместо Деда Мороза основная фигура праздника - бог Хотейшо.



- \* В Японии каждое блюдо имеет смысл. Например, соба — гречневая лапша с бульоном символизирует долголетие. Японцы также едят осечи-риори — набор морепродуктов: рыба, креветки, икра сельди, омары, устрицы, морская капуста, к которым добавляется суп озони с рисовыми пирогами. Из напитков в этой стране пьют зеленый чай и рисовую водку.
- \* Традиционное рождественское меню японцев холодная закуска "О-сечи-риори", которая состоит из приносящей счастье красной фасоли с рисом, бобы, грибы и бамбук. И, конечно, любимый веселый напиток сакэ.

# Рождественские традиции



- \* Рождественский венок имеет лютеранское происхождение. Это вечнозеленый венок с четырьмя свечками. Первую свечу зажигают в воскресенье за четыре недели до Рождества как символ света, который придет в мир с рождением Христа.  
Колокольный звон в святки пришел к нам из зимних языческих праздников. На святках в церквях всего мира раздается колокольный звон. Но не для изгнания злых духов. Таким образом люди приветствуют пришествие Христа.
- \* Рождественская елка для птиц - скандинавская традиция. Люди пытаются разделить свою радость в праздник Рождества с другими живыми существами.
- \* Исполнение рождественских гимнов на духовых инструментах - одна из восхитительно шумных традиций Рождества. В настоящее время ее придерживаются в Германии и странах Скандинавии. Музыкальный квартет исполняет четыре рождественских гимна около колокольни или церкви.
- \* В Скандинавских странах и Германии 24-го декабря Санта Клаус стучит в дверь, в Англии же и Америке его посещение секретно. Санта Клаус якобы попадает в дом через дымоход. В России живе его собрат Дед Мороз.
- \* В 1843 году англичанин Хорслей нарисовал первую рождественскую открытку. 1000 экземпляров открытки были проданы в тот год в Лондоне.

- \* Предполагают, что первые неукрашенные рождественские елки появились в Германии в VIII веке. Первое упоминание о ели связано с монахом святым Бонифацием. Бонифаций читал друидам проповедь о Рождестве. Чтобы убедить идолопоклонников, что дуб не является священным и неприкосновенным деревом, он срубил один из дубов. Когда срубленный дуб падал, он повалил на своем пути все деревья кроме молодой ели. Бонифаций представил выживание ели как чудо и воскликнул: "Да будет это дерево деревом Христа".  
В дальнейшем Рождество в Германии отмечалось посадкой молодых елей.
- \* В кельтской традиции этот месяц связан с возрождением жизни: после праздника Йоль, который отмечался в самую долгую ночь с 21 на 22 декабря, день увеличивается - и начинается подготовка к лету. Так что омела удачно вписалась в кельтский календарь: её считали символом жизни, бессмертия и возрождения, плодородия, богатства, здоровья, а так же оберегом от тёмных сил.
- \* А ещё под омелой могли примириться поссорившиеся супруги или влюбленные, поскольку у этого растения и жемчужные ягоды, и листья растут попарно – и никогда не расстаются. Пучки этого доброго растения вешивали над входом в дом – чтобы «всяк сюда входящий» оставил дурные намерения, а путники знали, что найдут здесь приют.
- \* Сегодня венки и шары-подвески из омелы являются обязательным рождественским атрибутом в странах Европы и Америки. Их роль не столько декоративная, сколько романтическая: ведь под омелой принято целовать свою вторую половину и любого другого человека, которому мы симпатизируем.



*Красивого Рождества!*