

Виртуальное путешествие

*Блюда со всего мира
на новогоднем столе*

Алиса Юнусова

6+

Новый год - особый праздник, окутанный чудесами, волшебством и символами.

Одним из таких символов является новогодний стол. В разных странах мира люди верят, что особая праздничная еда способна принести счастье в новом году и традиционно готовят эти блюда.

Узнайте, какая еда будет стоять на новогоднем столе в разных странах, кликнув мышкой на тарелку.

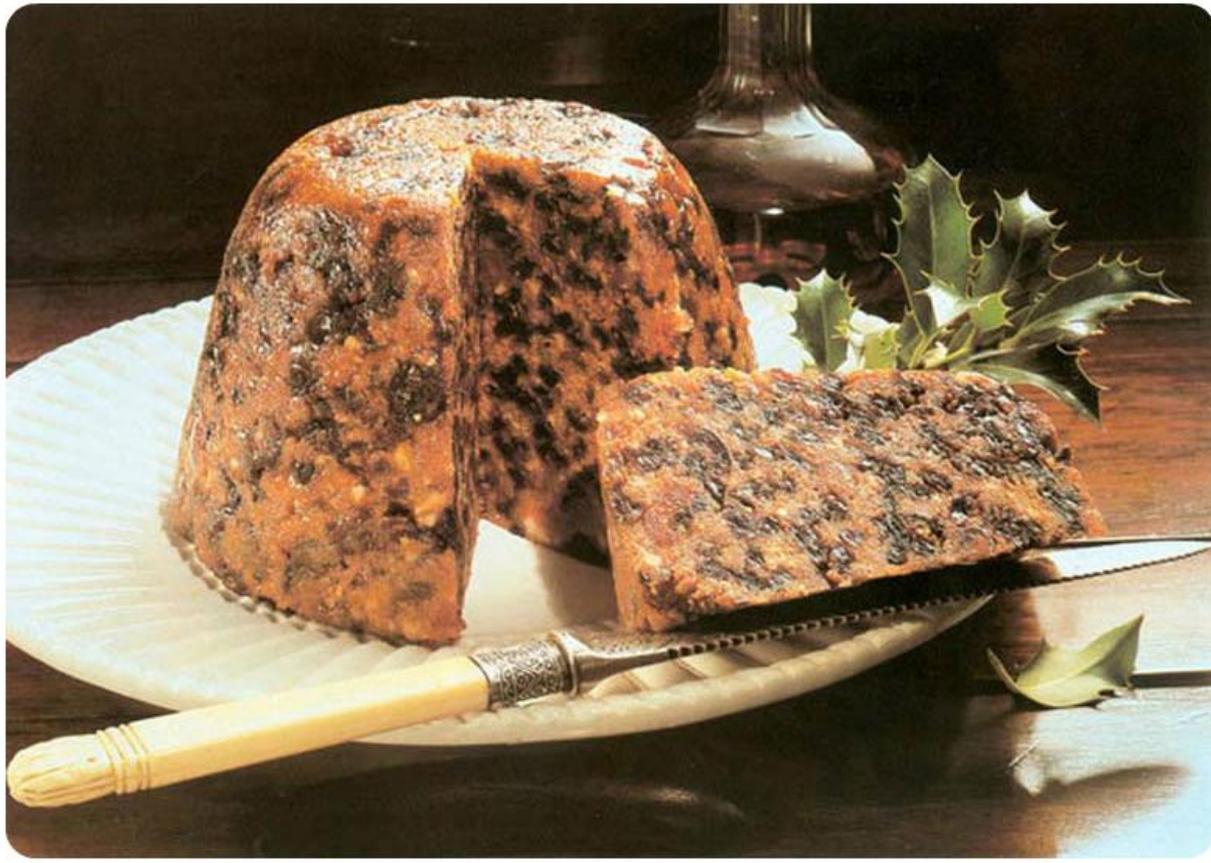
Переходить по слайдам можно с помощью стрелок.

Приятного путешествия!



Англия

Ни одни традиционные новогодние праздники Англии не обходятся без плумпудинга, который состоит из сала, хлебных крошек, муки, изюма, яиц и пряностей. Перед подачей на стол, пудинг поливают ромом и поджигают, что делает праздник еще ярче.



Австрия, Венгрия

В этих странах подавать к праздничному столу птицу — дурной знак. Суеверные жители этих стран считают, что если подать птицу к праздничному столу, то счастье может улететь. Традиционная австрийская кухня богата своими изысками. Так, к праздничному столу можно подать шницель, штрудель, также можно приготовить традиционный рыбный салат по-австрийски. В Венгрии к праздничному столу принято подавать традиционные бейглы — маковые и ореховые рулеты, которые перекочевали из еврейской кухни.





Дания, Швеция

Главным новогодним праздничным блюдом датчан считается треска. Это блюдо символизирует счастье и богатство. На праздничный стол шведов обязательно подается лютефикс — рыбное блюдо из

ски.



Израиль

Важно отметить, что в Израиле Новый год отмечают в сентябре. Новогодний праздничный стол жит

Израиля имеет ряд своих правил. Главное правило: горькие, кислые и соленые блюда убирают подальше

Стол накрыт сладкими блюдами. Также на столе обычно присутствуют финики, гранаты и яблоки. Халу – праздничную лепешку

обмакивают в мёд. Таким образом израильтяне “подслащивают” год грядущий. Также на

праздничный стол подают варёную рыбу, печёные яблоки, капусту, свеклу.



Польша

а



В Польше на новогоднем столе можно насчитать ровно двенадцать блюд. И не одного мясного! Грибной суп или борщ, каша ячменная с черносливом, клецки с маслом, на сладкое шоколадный торт. Обязательное блюдо – рыба.



Румыния, Австралия, Болгария

Среди множества традиционных блюд, представленных на праздничных новогодних столах, вы обязательно попробуете необычный пирог. Его особенность в том, кому-то из гостей кусочке пирога обязательно придется монетка, или орешек, или перчинка.

Счастливым

обладателем находки в будущем году

Япония

30 декабря на предпраздничном столе обязательно присутствуют моти — небольшие пирожные из отварного риса, которые делают с фруктами и посыпают кунжутом. На новогоднем праздничном столе должна обязательно быть длинная лапша. Чем она длиннее, тем дольше будет жизнь участников застолья. На столах часто бывает морская капуста, жареные каштаны, горошек, бобы, вареная рыба— залог счастья, успехов в делах, здоровья, спокойствия.



Испания, Португалия,

Куба



В Испании, Португалии, на Кубе символом изобилия и счастливого семейного очага издревле считают виноградную лозу. Поэтому жители этих стран с боем часов в полночь съедают двенадцать виноградин – по числу ударов часов. С каждой виноградиной загадывают желание – двенадцать заветных желаний на каждый месяц в году.

Использованные ресурсы:

Фон слайдов:

https://yandex.ru/images/search?text=%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B9%20%D0%B3%D0%BE%D0%B4%20%D0%BA%D0%B0%D1%80%D1%82%D0%B8%D0%BD%D0%BA%D0%B8&stypе=image&lr=11165&source=wiz&p=4&pos=146&rpt=simage&img_url=https%3A%2F%2Fwallbox.ru%2Fwallpapers%2Fmain%2F201601%2Fa75674d8f239ef7.jpg&rlt_url=https%3A%2F%2Fnastol.net%2Fwallpaper%2Fbig%2F109%2F3787547-novyy-god-happy-new-year-shishki-shary-christmas.jpg&ogl_url=https%3A%2F%2Fwallbox.ru%2Fwallpapers%2Fmain%2F201601%2Fa75674d8f239ef7.jpg

Стол на 3 слайде:

https://yandex.ru/images/search?text=%D0%BA%D1%80%D1%83%D0%B3%D0%BB%D1%8B%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%20%D1%81%20%D0%BD%D0%B0%D1%80%D1%8F%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%82%D0%B5%D1%80%D1%82%D1%8C%D1%8E&stypе=image&lr=11165&source=wiz&pos=0&img_url=https%3A%2F%2Fbookprose.ru%2Fpictures%2F1011686209.jpg&rpt=simage&rlt_url=https%3A%2F%2Fcdn1.ozone.ru%2Fmultimedia%2F1011674370.jpg&ogl_url=https%3A%2F%2Fbookprose.ru%2Fpictures%2F1011686209.jpg

Тарелки на столе:

https://yandex.ru/images/search?text=%D1%82%D0%B0%D1%80%D0%B5%D0%BB%D0%BA%D0%B0%20%D1%81%20%D0%BF%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%B4%D0%BD%D0%B8%D1%87%D0%BD%D1%8B%D0%BC%20%D0%B1%D0%BB%D1%8E%D0%B4%D0%BE%D0%BC&stypе=image&lr=11165&source=wiz&p=4&pos=129&rpt=simage&img_url=https%3A%2F%2Fsun9-24.userapi.com%2Fc858424%2Fv858424063%2F210cf7%2FztnoAo0mYaE.jpg&rlt_url=https%3A%2F%2Fvkusnaya-trapeza.ru%2Fwp-content%2Fuploads%2F2019%2F04%2Fkrasivfya-ovoshhnaya-narezka.jpg&ogl_url=https%3A%2F%2Fsun9-24.userapi.com%2Fc858424%2Fv858424063%2F210cf7%2FztnoAo0mYaE.jpg

Информация и картинки с блюдами на слайдах:

<https://4tololo.ru/content/4141>

