

Чудеса Наблюде

Инга Воронцова



Где на Земле в новогоднюю ночь не едят оливье, чем угощают бревна, как марципан заменил бриллианты и почему икра сельди приносит счастье.



В присыпанной снегом, словно сахарной пудрой, Европе нас ожидает немало полуночных кулинарных сюрпризов.

Например, в Испании (точнее, в Каталонии) не знают про Деда Мороза. Главный новогодний герой здесь – Тио де Надаля, или кагатио, Рождественский Дядька. 8 декабря жители Каталонии приносят из леса бревно, рисуют на нем рожицу, надевают шапку и плотно укрывают одеялом. Несколько недель бревно нужно кормить, поить и всячески ублажать. Когда наступает праздничный вечер, малышня бегаёт вокруг бревна и напевает песенку, смысл которой,

если цензурно, сводится к словам «Бревнышко, сходи в туалет». Потом с кагатио снимают одеяло и... под ним обнаруживается целая гора подарков.

Впрочем, кагатио никогда не приносит крупных даров. Их раздают волхвы в ночь на 6 января, когда в Испании отмечают Рейес магос – Праздник волхвов, или Праздник королей. Каждый маленький испанец пишет письмо королям и вручает его королевскому пажу, который ждет детей на главной площади или в магазинах игрушек. Вечером накануне праздника в городах проходит пышное шествие «королей», сопровождаемых свитой, и дети ложатся спать пораньше, чтобы утром найти на подоконнике подарки от волхвов.

В День королей на завтрак едят роскон – дрожжевой пирог в форме короны волхвов, украшенный марципанами, как драгоценными камнями. По старинной традиции в роскон запекают маленькую фигурку. Тот, кому она достанется, на один день тоже становится королем, и весь год ему сопутствует удача. В соседней Андалусии так увлеклись выпечкой роскона, что к празднику волхвов готовят гигантский пирог высотой 2 метра и 12 метров в окружности. Его хватает, чтобы накормить все население города, а это без малого 3000 человек.

За звание страны с самой необычной кулинарной новогодней традицией борется и Исландия. Целый год здесь едят хаукарль – несвежее мясо гренландской акулы, а вот в новогоднюю



ночь меню становится вполне традиционным для Скандинавских

стран. На столе – обязательный рисовый пудинг (тоже с сюрпризом внутри), кисель, тушенная рыба и птица. Хотя птица не совсем обычная – белая куропатка. Рассказывают,

что раньше их было здесь очень много и каждый мог поймать себе куропатку на ужин, ведь за миллионы лет эволюции эти птицы так и не научились летать.

Шаги Рождества в Исландии не только слышны, но видны: на подоконниках и крылечках домов выставлены в ожидании подарков детские ботинки. Исландским ребятишкам повезло – подарки здесь разносит не один Санта-Клаус, а целых тринадцать полулюдей-полутроллей, которые каждую ночь оставляют в башма-

ке небольшой сюрприз. И так целых две недели до наступления Нового года! Но, конечно, повезет исключительно хорошим детям, остальные в башмаках найдут только картофелину.

Ту самую картофелину, которая так и не доехала на другой край света, в Японию (батат не в счет). Ей нет места на японском новогоднем столе. Зато там в избытке креветок, морского окуня, рулетиков из омлета и вареных овощей. К столу подают фасоль в сиропе, селедочную икру, жареного лосося, сладкие каштаны, салат из дайкона с морковью. Каждое блюдо неслучайно и несет глубокий философский подтекст – морская капуста дает радость, жареные каштаны – успех в делах, горох и бобы – здоровье, вареная рыба – спокойствие, икра сельди – счастливую семью.

Счастливые японские семьи в Новый год усаживаются вокруг традиционного стола, для того чтобы послушать сто восемь



ударов колокола, возвещающих приход Нового года. Японцы верят, что каждый удар убивает по одному из человеческих пороков. Свободные от пороков, они стараются лечь спать пораньше, ведь главная новогодняя традиция – это встреча первого в новом году восхода солнца. Для особо ленивых его транслируют по телевидению. Наверное, лень просто не входит в список японских пороков.



Роскон

200 г сливочного масла
200 г сахара
3 яйца
200 г муки
1 ч. л. дрожжей
0,5 л молока
200 г цукатов

Растереть масло с сахаром. Взбить яичные желтки и добавить в масло. Влить молоко, добавить дрожжи, муку и деревянной ложкой сбить тесто. Отдельно взбить белки, осторожно ввести их в тесто и добавить кусочки цукатов. Форму в виде кольца смазать сливочным маслом и посыпать мукой. Выложить тесто в форму и выпекать в духовке при 180 °С до готовности. Пирог вынуть из формы, посыпать сахарной пудрой, украсить цукатами.

Рыба по-исландски (Plokkfiskur)

600 г рыбы (треска, пикша)
6 ст. л. нарезанного лука
400 мл молока
200 мл сливок
80 г муки
80 г сливочного масла
200 г вареного картофеля

соль, перец по вкусу
Рыбу почистить, промыть, отварить в подсоленной воде. В кастрюле растопить масло, добавить муку, влить сливки и молоко. Вымесить смесь до однородности, довести на огне до загустения, добавить нарезанный кубиками картофель и лук, посолить, поперчить. Положить нарезанную кусками рыбу, перемешать и довести до кипения.

