

Готовим к Светлому празднику Пасхи традиционные блюда из разных стран.



Румыния

В Румынии вместо кулича пекут Babele – пасхальную бабу, она должна быть сладкой и белой. Помимо бабы пекут еще и деда. Деда пекут из кисловатого и соленого теста с добавлением гречневой муки, чтобы он был темнее Бабы.

Греция

В Греции готовят сладкий пасхальный хлеб, баранину с гарниром из зеленого салата. Хлеб украшают крашенными яйцами.

Польша

В Польше подают к пасхальному столу мясные блюда, сыры, запеканки. К мясу готовят

тертый хрен смешанный со свеклой – символ пережитых христианами страданий. Ритуальными блюдами считаются: ягненок, белая свиная колбаса с перцем и мускатным орехом и знаменитый польский бигос. Еще в Польше на Пасху обязательно пекут мазурки – печенья с цукатами.

Словакия и Словения

Традиционным блюдом Словении и Словакии является Архиерейский хлеб, его ставят по середине стола. Еще на пасхальном столе стоят брынзовые галушки и картофельные клецки.

Англия

Традиционными пасхальными блюдами англичан считаются – пасхальные пудинги и пироги. Кроме того в каждой английской семье на Пасху пекут булочки из дрожжевого теста с добавлением цукатов. Сверху на булочке прорезают изображение креста.

Франция

Во Франции на Пасху пекут куличи. Традиционные блюда французов: ягненок с зеленой фасолью, холодные мясные блюда, знаменитые французские паштеты, разные салаты и закуски. На десерт французы пекут печенья в форме зайчиков, птичек и цыплят.

Италия

Обязательным пасхальным блюдом в большинстве районов Италии является жаркое из ягненка с гарниром из жареных артишоков. Пасхальный пирог «Коломбу» пекут из дрожжевого теста в форме голубя.

Финляндия

Обязательное праздничное блюда у финнов – закуска из яиц с лососем и соусом по-голландски. На десерт подают традиционное пасхальное блюдо – мямми, ржаной пудинг.

Бразилия

Бразильцы на Пасху пекут сладкие куличи и подают их со свежими фруктами.