



1. Сочиво — особое постное блюдо из обваренных зёрен пшеницы, иногда риса или чечевицы (сочевицы), смешанных с семенным (маковым, ореховым) соком («сочивом», откуда и происходит название) и с мёдом, которое по церковному Уставу в дни православных сочельников — Рождественского и Богоявленского — православным христианам предписывается употреблять в пищу.

Приготовление

Составные части: 1 стакан зёрен пшеницы, 100 г мака, 100 г ядер грецких орехов, 1—3 столовые ложки мёда, сахар по вкусу.

Порядок приготовления:

Зёрна пшеницы расталкивают в деревянной ступе, подливая немного тёплой воды, чтобы оболочка пшеницы отошла. Затем ядро отделяют от шелухи, просеивая и промывая. Далее варят обычную рассыпчатую постную кашу на воде. Одновременно растирают мак до получения макового молочка, добавляют мёд, всё перемешивают и добавляют к пшенице. В конце добавляют толчёные ядра грецких орехов.

2. Кутья благословляется в церкви и подается на стол в пятницу первой недели Великого поста. Слово "кутья" в переводе с греческого означает вареная пшеница. На самом деле кутью готовят из любого злака, например риса или, как его называли, сарацинского пшена, подслащивая медом или сахаром и добавляя изюм, орехи и даже варенье. Другое название кутьи - коливо. К кутье принято подавать в отдельном соуснике постное молоко, которое делается из мака, грецких или лесных орехов, или из их смеси, или из миндаля. Соответственно получается маковое, ореховое или миндальное молоко. Кутья благословляется в церкви и подается на стол в пятницу первой недели Великого поста в память чуда св. мученика Феодора Тирона, который, явившись в этот день в 362 г. во сне антиохийскому епископу Евдоксию, предупредил об осквернении еды на рынках идоложертвенной кровью.

Для рецепта Вам потребуются:

- крупа пшеничная - 300г
- молоко - 1 л, сливки - 0.5 л
- вода - 1 стакан

- мед - 200г.

Воду и молоко смешивают, доводят до кипения, всыпают пшеничную крупу, варят до готовности, добавляют сливки, мед, тщательно размешивают, плотно закрывают крышкой. Можно завернуть кашу в одеяло или другую теплую вещь и оставить в теплом месте (допревать).

3. Гусь с яблоками

Вам потребуются: гусь - 1 шт. (3.5-4 кг); соль, перец - по вкусу; яблоки (твердые, кислые) Тушку гуся промыть в холодной воде, обсушить салфеткой. Проколоть кожу вилкой по бедрышкам, брюшку и грудке. Крылья можно оставить, но лучше отрезать, т.к. после жарки кости оголятся и некрасиво торчат. Сверху натереть солью и перцем.

Для начинки яблоки порезать на четвертинки, удалить семенную коробку. Начинить яблоками гуся, но не очень плотно.

Зашить брюшко суровой ниткой. Положить гуся на противень брюшком вверх, налить кипятка примерно на палец высотой, поставить в нагретую до 250С духовку на 15-20 минут. Затем уменьшить огонь до 180С и жарить 1.5-2 часа. Чтобы корочка была хрустящей, не забывайте поливать тушку вытапливающимся жиром. За 20 минут до готовности гуся, уложить вокруг тушки половинки яблок. Это будет гарнир. Готовность гуся проверьте, проткнув спицей ножку в самой толстой части: вытекающий сок должен быть прозрачным. Если тушка начнет гореть, то прикройте ее фольгой.

Тэги: [по](#) , [чтобы](#) , [затем](#) , [мёда](#) , [добавляют](#) , [пшеницы](#) , [зёрен](#) , [грецких](#) , [отошла](#) , [об олочка](#)

,
[шелухи](#)

,
[ядро](#)