***Рождественский стол.***

Рождество – не просто важный христианский праздник, но и повод, чтобы собрать за одним столом самых близких людей. Подготовиться нужно заранее – провести генеральную уборку, украсить дом и, конечно же, накрыть богатый стол. Мясные и рыбные закуски, голубцы и лакомства из сухофруктов – обязательные блюда рождественской трапезы.

***Кутья из пшеницы***

***Ингредиенты***

*Пшеничные зерна 2 ст.*

*Мак 300 гр.*

*Грецкие орехи 250 гр.*

*Мед 2 ст.л.*

*Изюм 200 гр.*

Для начала промойте зерна пшеницы и замочите их в воде на 10-12 часов. По истечении указанного времени воду слейте, а пшеницу хорошо промойте, залейте горячей водой и варите до готовности на медленном огне. Понемногу доливайте воду. Подождите, пока пшенная каша не станет рассыпчатой и мягкой. Это означает, что зерна готовы. Остудите кашу и добавьте мед.

Для мака и изюма приготовьте две разные миски. Залейте их водой на полчаса. Затем мак нужно процедить и добавить к нему мед. Перетрите получившуюся смесь в блендере. Орешки обжарьте, отцедите изюм и соедините все ингредиенты. Добавьте еще меда. Если кутья получилась слишком густой, разбавьте ее узваром. Вода испортит вкус ароматного и сытного блюда!

***Имбирное печенье***

Перед тем как приготовить имбирное печенье, вам нужно запастись ингредиентами для этого великолепного блюда.

* *200 г муки;*
* *1,5 чайные ложки соды;*
* *1 яйцо;*
* *2 чайные ложки молотого имбиря;*
* *1 чайная ложка молотой корицы;*
* *по 1 чайной ложке кардамона и гвоздики;*
* *100 г сливочного масла;*
* *100 г сахара;*
* *3 чайные ложки жидкого меда (можно любой другой сироп).*

Чем украсить имбирное печенье? Для этого нам нужно будет сделать глазурь. Взбиваем белки двух яиц, постепенно вмешивая туда около 0,5 стакана сахарной пудры. Когда она целиком растворится, добавьте лимонный сок, но не переборщите, чтобы глазурь не получилась чересчур кислой. Если вы хотите сделать цветную глазурь, то добавьте к полученной массе пищевой краситель любого цвета или же ягодные соки. Теперь вы знаете, как украсить имбирное печенье.

Итак, готовим имбирное печенье, рецепт которого мы вам предложили. Для начала вам необходимо смешать гвоздичный порошок и измельченный кардамон. Сюда же всыпаем предварительно перемолотый имбирь. Добавив соду, все тщательно перемешиваем, вводя в смесь муку. Используйте другую емкость, чтобы перетереть сахар с маслом. Когда сахар достаточно смешается, вводите теплый мед или сироп и яйца. Хорошенько взбив, добавляем в эту массу сухую смесь из пряностей и муки. Обратите внимание, что ваше тесто станет коричневатым. Крепко замесив его, охладите в холодильнике примерно 2 часа. После того когда оно подмерзнет, вам будет легко раскатать имбирное тесто и сделать из него необходимые фигурки.  
Возьмите во внимание, что тесто может развалиться, если с ним неаккуратно обращаться. Поэтому воспользуйтесь лопаточкой, чтобы отправить печенье в духовку. Для этого поместите их на противень, смазав маслом. Предварительно разогрейте духовку до 180 градусов. Будьте очень внимательны! Этому печенью достаточно 5 минут для готовности. Как только имбирное печенье станет коричневым, тут же вынимайте. После украшаем глазурью и подаем к столу. Это печенье имбирное, рецепт которого наверняка придется вам по душе, украсит Рождество и порадует близких.

***Гусь Рождественский***

**Ингредиенты:**

* Гусь потрошённый - 3,5 кг
* Яблоки крупные - 5 шт
* Апельсин - 1 шт
* Чернослив - 300 г
* Соль
* Смесь перцев

**Приготовление:**

1. Апельсин, разрезав на несколько частей, с цедрой перемалываем в блендере. Получается ароматная кашица.
2. Гуся моем, промокаем лишнюю влагу бумажным полотенцем. Натираем солью и смесью перцев внутри и снаружи.
3. Затем натираем гуся апельсиновой кашицей и оставляем гуся мариноваться полтора - два часа.

**[ПОДРОБНЕЕ](http://openx.ctlc.ru/www/delivery/ck.php?oaparams=2__bannerid=5099__zoneid=1459__cb=0c3ee87816__oadest=http%3A%2F%2Fwww.tonusclub.ru%2F" \t "_blank)**

Яблоки режем крупными дольками. Чернослив на 15 - 20 мин замачиваем в воде, сушим. Начинка для гуся готова.

1. Яблоками и черносливом начиняем гуся.
2. Брюхо гуся следует зашить, либо защепить зубочистками, как в нашем случае.
3. Самый оптимальный вариант запекания гуся - засунуть его в рукав для запекания. В этом случае гусь готовится 2,5 - 3 часа при температуре 200 градусов. Если вы готовите без рукава для запекания - то гусь готовится 3,5 часа при температуре 160 - 180 градусов, периодически поливая гуся вытапливающимся жиром.
4. У готового гуся при прокалывании выделяется прозрачный сок.