



## *"Как встречать Рождество дома"*

**1**

Главным символом рождества является елка, как образ вечной жизни и неувядаемости. Встречая рождество дома, обязательно уделите ей почетное место в вашем доме. Верхушку ели необходимо украсить звездой. Она как символ Вифлеемской звезды, возвестившей волхвов о рождении младенца.

**2**

Обязательным атрибутом рождества является традиция оставлять подарки под елкой. Там они пролежат всю рождественскую ночь, томя ожиданием самых маленьких членов семьи, зато какая радость - праздничное утро начать с получения подарков!

**3**

Православные христиане в сочельник, накануне рождества – 6 января, соблюдают обычай: нельзя принимать пищу до появления на небосводе первой рождественской звезды, возвещающей о рождении Христа. Празднование рождества длится два дня: накануне вечером гости собираются на сочельник, а на следующий день, на обед.

**4**

В рождественский сочельник принято ужинать в кругу друзей и близких. Праздничный стол в этот день отличается особыми блюдами. Считается, что за рождественским столом количество поданных блюд должно равняться

количеству апостолов, а именно – двенадцати. Обязательно в центре стола располагают сочиво, или как его называли наши предки «рождественская кутья».

## 5

Для приготовления сочива необходимо взять: стакан перловой или пшеничной крупы, половину стакана изюма, меда около ста грамм, один литр воды, сто граммов мармелада и половину стакана орехов. Крупу нужно хорошо промыть и отварить, добавив в конце варки изюм. Далее откинуть ее на дуршлаг, промыть холодной водой. В полученное сочиво добавить толченые орешки, мед и мармелад.

## 6

На рождественский стол все блюда, кроме супа, принято подавать холодными, для того, чтобы все члены семьи отдыхали в этот день, включая хозяйку дома, которой и так пришлось провести весь день на кухне. Из супов принято подавать на стол солянку с грибами, постный борщ или уху.

## 7

Блюда необходимо пробовать в определенном порядке. В первую очередь каждый гость должен попробовать сочиво, которое символизирует собой связь между разными поколениями семьи. Оно может быть приправлено маком, медом или растительным маслом. Потом нужно перейти на закуски: заливное из рыбы, икра, селедка, салаты, винегрет, расстегай. После закусок подают разогретый суп. В последнюю очередь гости принимаются за десерт, в качестве которого выступают торт, пряники, рулеты, медовики, кисель и компот. По окончании трапезы на столе оставляют сочиво, ведь по давнему поверью считается, что души умерших близких людей также приходят на праздник рождества.

## 8

В день празднования рождества, 7 января, гости собираются за праздничным столом к обеду. В этот день к столу подают запеченного гуся или индейку, фаршированную яблоками или черносливом. Поскольку пост уже закончен, стол наполняют сытными мясными блюдами: колбасами, ветчиной, рулетами, жаркое. В качестве напитков гостям предлагают настойки, кагор, белое и красное вино.



## *"Как встретить Рождество с детьми"*

**1**

Украшайте дом вместе с детьми. Превратите это в веселую игру, чтобы помочь ребенку проникнуться духом Рождества. Малышам, конечно, не стоит давать хрупких украшений, ведь они могут разбить их и пораниться. Отдавайте предпочтение фигуркам из бумаги, дерева, пластика и т.п. и не ругайте ребенка, если он делает что-то не так. Помните, что для украшения елки можно использовать и сладости.

**2**

Рассказывайте малышу об особом значении рождественской атрибутики: об ангелах, Вифлеемской звезде, символ которой прикрепляют к верхушке елки и т.п. Можно также прочесть несколько детских рождественских историй. Так вы поможете ребенку понять смысл украшений, которые используются в этот день.

### 3

Устройте веселый конкурс, если у вас несколько детей. Можно предложить им тематические раскраски, вырезание снежинок из бумаги и т.п. Другой вариант – попросить малыша нарисовать иллюстрацию к рассказанной вами истории. Кстати, это неплохой способ занять детей на некоторое время, пока вы наряжаетесь и накрываете на стол.

### 4

Приготовьте праздничные блюда. Желательно выбрать наиболее яркие и красивые варианты, ведь дети порой уделяют больше внимания внешнему виду еды, чем ее вкусу. При желании можно приготовить кутю, оригинальный пирог, несколько салатов, а также сладкие блюда, которые любит ваш ребенок. Накрывая на стол, вы можете поставить в центр пуансетию, которую в Европе называют рождественским цветком.

### 5

Устройте тематический спектакль. Для этого достаточно будет сделать ширму или просто повесить ткань, а также сшить несколько кукол. Можно использовать и рождественские фигурки, в том числе ангелов. Разумеется, очень важно, чтобы выбранный вами сценарий был веселым и раскрывал для ребенка традиции Рождества. Дети могут быть не только зрителями, но даже участниками представления, вам лишь нужно подробно объяснить, в чем заключается их роль, а затем давать им подсказки.

