

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Енисейская средняя общеобразовательная школа»  
Бийского района Алтайского края

Предметы: английский и немецкий языки

**Исследовательская работа**  
**Сравнительно-сопоставительный анализ**  
**особенностей празднования Рождества**  
**в России, Великобритании и Германии**



Выполнила ученица 8 класса:

**Сотникова Надежда**

Научный руководитель:

учитель иностранного языка

**Шпомер Анна Александровна**

**с. Енисейское – 2023**

## Оглавление

Введение.....	3
Глава I. Рождество в Германии.....	4
1.1 Адвент - предрождественское время.....	4
1.2. Празднование Рождества.....	5
Глава II. Рождество в России .....	6
2.1. Рождественский сочельник .....	6
2.1 Особенности празднования Рождества в России .....	6
Глава III. Рождество в Великобритании .....	6
3.1 Адвент – предрождественская подготовка к празднику .....	6
3.2 Традиции и обряды.....	7
3.3 Рождественские украшения.....	7
3.4 Праздничный стол .....	8
Глава III. Сравнительно-сопоставительный анализ празднования Рождества в трех странах .....	8
Глава IV. Практическая часть. Анкетирование.....	9
Заключение .....	10
Список использованных источников .....	11
Приложение 1 .....	12
Приложение 2 .....	14
Приложение 3 .....	15
Приложение 4 .....	16
Приложение 5 .....	20
Приложение 6 .....	22
Приложение 7 .....	22

## Введение

Одним из самых значительных праздников в христианской культуре считается Рождество. Праздник Рождества отмечает половина населения земного шара. У каждого народа свои обычаи и традиции, именно поэтому я выбрала данную тему для исследования.

В июле 1054 г. в христианстве произошел раскол. В результате его образовались две самостоятельные церкви: западная - римско-католическая и восточная - православная, которые имеют известные различия в вероучении, культе и организационной структуре. Католическая и православная церкви разделяют основные положения христианского вероучения, которые заключаются в том, что бог является творцом всего существующего. Однако между католическим и православным вероучениями имеются и некоторые различия. В связи с этим в православной России Рождество отмечают в ночь с 6 на 7 января. В католических Германии и Великобритании – в ночь с 24 декабря на 25 декабря. Празднование Рождества в этих странах имеет и другие особенности, а наряду с этим - много общего. Об этом хотелось бы рассказать в данной работе.

**Цель работы:** сравнение особенностей празднования Рождества в России, Великобритании и Германии

**Задачи исследовательской работы:**

1. Изучить и систематизировать материал о культуре празднования Рождества в России, Великобритании и Германии.
- 2.Собрать рождественские кулинарные рецепты, песни, изображения рождественских атрибутов в России, Великобритании и Германии.
- 3.Выявить сходства и различия празднования Рождества в России, Великобритании и Германии.
4. Провести анкетирование среди одноклассников на предмет знания особенностей празднования Рождества в трех означенных странах.
5. Проанализировать полученный результат.

**Объект исследования:** традиции и обычаи празднования Рождества в России, Великобритании и Германии.

**Предмет исследования:** выявление различий и общих особенностей в празднованиях Рождества в трех странах.

**Актуальность работы** заключается в том, чтобы помочь школьникам осознать общность идеи Рождества, единства веры при различии в традициях, культуре празднования Рождества в православной России и католических европейских стран, преодолеть непонимание, непринятие другой культуры, воспитывать толерантность.

**Материалом** для исследования послужила информация из сети Интернет, учебников по немецкому языку предметной линии Горизонты и книги о праздниках Германии, результаты анкетирования.

**Методы** исследования: теоретический анализ и обобщение материала, сравнение, анкетирование обучающихся.

**Гипотеза:** поскольку праздник имеет общие корни, то многие его традиции совпадают.

## **Глава I. Рождество в Германии**

### **1.1 Адвент - предрождественское время**

Рождество – главный и самый любимый праздник немцев. Это праздник радостно-трепетного ожидания, и подготовка к этому празднику начинается еще за месяц до наступления. Рождество по традиции считается семейными праздниками, поэтому все ритуалы и обряды свято выполняются в каждом доме. Рождество, или как его называют немцы, «Weihnachten», является тихим временем в Германии. Люди находятся в задумчивом настроении. Городские улицы и офисы украшены рождественскими огнями и ветвями ели и сосны. Немецкому Рождеству предшествует Адвент, «Adventszeit» - время перед Сочельником. Латинское слово «adventus» означает «пришествие», «ожидание». Имеется в виду ожидание пришествия Иисуса Христа в мир в первый день Рождества. В первый день Адвента родители дарят своим детям календари Адвента («Adventskalender»), состоящие из 24 кармашков, которые отсчитывают дни в обратном порядке. Каждый день декабря дети могут открыть одну из дверей календаря и получить подарок – маленькую шоколадку в форме звезды или дерева, или небольшую игрушку. Эти календари призваны скрашивать ожидание Сочельника. За четыре недели до Рождества во многих немецких семьях появляется рождественский венок из омелы с четырьмя свечами, каждая из которых соответствует одному из воскресений наступающего Рождества. В первое воскресенье происходит символическое зажжение первой свечи в венке (Приложение 3). Близких друзей приглашают отведать «штоллен» - дрожжевой кекс с душистыми пряностями, изюмом и цукатами, а также пряники (Приложение 1).

Через неделю наступает второе воскресенье Адвента, и на венке зажигается вторая свеча. Затем к ней добавляется третья, а в последнее предрождественское воскресенье — четвертая. Все зажженные свечи означают приближение Рождества. Во время Адвента на дверях также появляется зеленый венок, приветствующий и благословляющий гостей. Зеленый и красный – основные цвета немецкого Рождества, именно они преобладают в оформлении рождественских венков. В предрождественское время нет ничего, столь внушающего благоговение, как посещение рождественского базара. В каждом городе есть свой собственный рождественский базар. За декабрь немцы тратят едва ли не больше денег, чем за весь остальной год. В разных городах до самого Рождества работают сотни ярмарок, но самый древний и самый популярный по традиции — рождественский базар в Нюрнберге. Каждый год 1 декабря в Нюрнберге торжественно открывается Рождественский базар, который длится до 12 часов дня 24 декабря.

## 1.2. Празднование Рождества

Германия, как и большинство других стран, празднует Рождество 24 декабря, в Святую Ночь. В этот день работают магазины, празднование начинается ближе к вечеру. Около шести часов вечера 24 декабря город словно вымирает. Закрываются магазины, кафе и рестораны, останавливается большое колесо обозрения в парке развлечений, гаснут огни рождественских базаров. На улицах — только иностранные туристы, снимающиеся на фоне празднично расцвеченных местных достопримечательностей. Немцы расходятся по домам — Рождество отмечается дома. Один из атрибутов праздника — рождественская ель «Weihnachtsbaum». (Приложение 3). Первые, еще неукрашенные, рождественские елки появились в Германии в 8 веке. Согласно преданию, Святой Бонифаций, во время проповеди о Рождестве, желая убедить друидов в том, что дуб не является неприкосновенным деревом, срубил его. При падении дуб повалил на своем пути все деревья, кроме молодой ели. Тогда Бонифаций воскликнул: «Да будет это дерево деревом Христа». В дальнейшем Рождество в Германии отмечалось посадкой молодых елей. С 17 в. появился обычай украшать рождественскую елку фигурками и цветами, вырезанными из цветной бумаги, яблоками, вафлями, позолоченными вещицами и сахаром. Традиция наряжать елку связана с райским деревом, увешанным яблоками. Детям не показывают елку, пока они не сходили в церковь ранним вечером. По возвращению бьет колокол, и это означает, что началось Рождество. Дети несутся домой, и ищут подарки под елкой. В этот день все в семьях обмениваются подарками и рождественскими открытками, поют рождественские песни «Weihnachtslieder». (Приложение 2). Этот обычай называется «Bescherung». Когда все подарочное возбуждение улеглось, время садиться за стол. Традиционно на обед подают прозрачный овощной суп, вареного карпа с кремовым соусом из хрена и картофель в масле, а на десерт печеное яблоко с начинкой и ванильным соусом. За сочельником следуют еще два рождественских дня - 25 и 26 декабря – официальные выходные дни, которые проводятся с семьей и друзьями. 25-го декабря празднования продолжают в доме бабушек и дедушек. Снова обмениваются подарками, и вся семья садится за сытный обед, состоящий из запеченной утки или гуся, красной капусты и картофельных клецек. Затем все идут гулять. А вечером все собираются дома и болтают за рождественским печеньем. Рождество чрезвычайно популярно во всем мире и является одним из самых значимых и старинных традиций в человеческой истории. В некоторых частях Германии существует другая рождественская традиция: 26-го декабря посещать семьи друзей и расхваливать их рождественские елки. Немцы называют это «Christbaumloben» («Хвала рождественской елке»). Обычно вы звоните в дверь, и когда вам открывают и впускают внутрь, вы смотрите на елку и говорите: «Хорошее дерево!» (Приложение 3).

## **Глава II. Рождество в России**

### **2.1. Рождественский сочельник**

Рождеству Христову предшествовал сорокодневный пост, который заканчивался в Рождественский сочельник. Слово сочельник происходит от слова «сочиво» - это сухие зёрна размоченные в воде. Сочивом должны были питаться православные, в этот день заканчивается пост. К Великому празднику шла уборка в домах, топились бани, все – от мала до велика – мылись и надевали чистую одежду. Когда в Рождественский сочельник на небе появлялась первая звезда, пост считался оконченным, и православные приступали к трапезе. В ночь перед Рождеством было принято буйное народное веселье. Этот обычай идет из глубины языческих времен, который несет традицию гаданий, игр, переодеваний. С принятием христианства на Руси к этим традициям прибавились новые: славление Христа со звездой, вертепом. С XVIII века пошел этот обычай. Колядовщики-христославы: парни, девушки, подростки - собирались группкой, ходили от дома к дому, пели песни в честь праздника, а хозяева давали им угощение.

#### **2.1 Особенности празднования Рождества в России**

На стол ставились кутья, сочни, компот. Прежде чем установить еду на стол, устилали его сеном или соломой, так как это напоминало ясли, в которых находился младенец Иисус. Кутья готовилась из вареной пшеницы, ячменя или риса с медом.

В некоторых местах России было принято, чтобы хозяин дома с наступлением вечера приносил с гумна сноп ржи, ячменя, который устанавливался в передний угол. Рядом на сене ставили горшок с кутьей, а внутри горшка укреплялась зажженная свеча. Было принято первый сочень кушать за помин бабушек и дедушек. Был такой обычай: когда трапеза заканчивается, члены семьи оставляли свои ложки в общей чаше с оставшейся кутьей, чтобы ею могли полакомиться души умерших родичей, если придут ночью.

Символами Рождества в России можно назвать изображения и фигурки ангелов, колокольный звон, а также рождественскую звезду.

В современной России празднование Рождества испытывает сильное влияние европейских стран: вешают рождественские венки на входные двери, выбирают и дарят подарки отдельно на Рождество.

## **Глава III. Рождество в Великобритании**

### **3.1 Адвент – предрождественская подготовка к празднику**

Рождество в Великобритании отмечается 25 декабря. Оно празднуется в кругу самых близких людей.

Предрождественский период в стране открывает Адвент, который начинается за четыре недели до праздника. В воскресенье Адвента

прихожане посещают церковные службы, посвященные евангельским чтениям.

В Сочельник (24 декабря) жители Великобритании ходят в церковь, а вечером собираются за праздничным столом в кругу близких родственников.

В древности у англичан была традиция изготавливать и сжигать рождественское полено. Они верили, что такой обряд помогал оставить все невзгоды и проблемы в старом году. Традиция претерпела изменения. Сейчас вместо полена англичане делают рулет в форме полена по особому рецепту (приложение 4), зажигают толстые рождественские свечи.

25 декабря британцы посвящают отдыху, общению с близкими людьми. На Рождество они ждут обращения королевы, которое транслируется по национальным телеканалам.

### **3.2 Традиции и обряды**

Дух британского Рождества в полной мере можно ощутить в Лондоне. В канун праздника возле главной елки страны на Трафальгарской площади благотворительные организации устраивают представления для взрослых и детей о рождении и жизни Иисуса Христа. Музыкальные коллективы и хоры исполняют рождественские гимны («Christmas carols») (Приложение 5). На площади Лестер проходит главная ярмарка страны, на которой можно приобрести сувениры, подарки, декорации и полакомиться праздничными сладостями.

### **3.3 Рождественские украшения**

Дух Рождества начинает ощущаться в Великобритании уже в начале ноября. Жители Соединенного королевства устанавливают в своих домах елки, которые украшают игрушками, шарами, мишурой, гирляндами. Главными атрибутами являются рождественская звезда и ангел. На елках нередко можно увидеть сладости, мандарины, конфеты. На дверь британцы вешают венок из хвойных веток, который декорируют лентами, ягодами, орехами. Хозяйки некоторых деревень уделяют особое внимание украшению рождественских свечей, которое они изготавливают из цветной бумаги, фольги, золотистых и серебряных нитей.

Жители Великобритании придерживаются старой традиции и украшают жилища вечнозелеными веточками остролиста, плюща, омелы. Они подвешивают их у входных дверей. Британцы верят, что это украшение будет оберегать их дом от злых духов. Молодые пары целуются под веточкой омелы. Они верят, что такой ритуал принесет крепкие отношения и взаимопонимание (Приложение 6).

На площадях городов устанавливаются елки и декорации библейских сцен рождения и жизни Иисуса Христа.

Среди британцев существует примета, согласно которой следует убрать украшения на 12-й день после Рождества, иначе год будет неудачным.

### 3.4 Праздничный стол

Британские хозяйки верят в примету, что каким стол будет на Рождество, таким он будет весь следующий год. Главное блюдо праздничного стола – запеченная фаршированная индейка или гусь.

Сохранился обычай выпекать традиционный хлеб, который представляет собой круглую лепешку, украшенную узорами в виде крестов. Некоторые хозяйки устраивают шуточные гадания, запекая в рождественском хлебе бобовое зерно, колечко, монету, пуговицу. За праздничным ужином его торжественно разрезают и разделяют среди членов семьи. Боб предвещает счастье, пуговица – неудачу, монета – богатство, кольцо – свадьбу. Один кусочек хлеба оставляют для неимущих и на следующий день относят в церковь.

На столе также присутствуют традиционные блюда английской кухни: печеный картофель с беконом, жареные каштаны, тушеная брюссельская капуста с пастернаком.

Популярный рождественский десерт – плам-пудинг (Приложение 4). Каждая хозяйка имеет свой рецепт приготовления праздничного пудинга. Наиболее распространенным является овсяная каша, сваренная на мясном бульоне, с добавлением хлебных крошек, изюма, чернослива, меда и миндаля. Перед подачей пудинг поливают йогуртом или ромом, а затем поджигают.

## Глава III. Сравнительно-сопоставительный анализ празднования Рождества в трех странах

В результате изучения и сравнения теоретических источников можно сделать следующие выводы:

Рождество в рассмотренных странах **отличаются** по ряду признаков.

- в силу ряда исторических причин, связанных с календарным исчислением, различно время празднования - в России Рождество празднуют 7 января, в Германии и Великобритании - 25 декабря;

- разными являются некоторые атрибуты и символы рождества.

У немцев и англичан существует так называемый Адвент (Advent), своеобразное преддверие праздника, подготовка к празднику с установившимся порядком и обычаями. К рождественским атрибутам можно отнести рождественский венок (похожий в Германии и Великобритании), рождественский календарь для детей (похожий в Германии и Великобритании), особые традиционные угощения (различные во всех трех странах), красочность праздника - украшенные дома, улицы, площади, рождественские рынки в европейских странах. У русских христиан тоже есть традиционные угощения (кутья с медом, сочни, компот). Своеобразным является то, что в деревнях по старым обычаям стол устилают соломой или сеном как напоминание о яслях, где лежал младенец Христос. Рождественские песнопения, в которых славят Христа, называются в России



колядками, а обычай петь и получать за это угощение или подарки называется колядованием. В Рождественский сочельник проходят шумные игры, гадания. Колядки, гадания, переодевания в маскарадные костюмы в Рождество – это то, что осталось от язычества и характерно только для славянских народов.

В России тоже украшают дома, улицы, но это делают раньше, к наступлению Нового года. И подарки друг другу дарят тоже к Новому году. Это связано со временем проведения праздников. В России Новый год празднуют раньше Рождества, в Германии и Великобритании – наоборот.

Что **общего** в праздновании Рождества во всех трех странах?

- идея праздника – рождение Иисуса Христа, сына божьего.
- в Германии, Великобритании и России Рождеству предшествует пост и Рождественский сочельник или Адвент.
- Общей является традиция славить Христа торжественными песнями.
- Наличие множества схожих обычаев – дарить подарки, поздравлять друг друга, готовить вкусную и обильную праздничную еду – тоже говорит о единстве обычаев христиан.
- И наконец, и это главное, общее в праздновании Рождества обеих стран – это единство христианской веры.

Принимая во внимание ряд исторических причин, можно отметить сильное влияние языческих верований дохристианской Руси и позже европейских христианских традиций на культуру и обычаи России. Сложившаяся культура празднования Рождества, так же как и других религиозных праздников, была разрушена после революции 1918 года и установления Советской власти, при которой была запрещена религия и исполнение религиозных обрядов. В настоящее время в России церковь легализована, каждый человек имеет право на свободу вероисповедования, и христианские церковные обряды и праздники восстановлены.

#### **Глава IV. Практическая часть. Анкетирование**

В ходе проведения моего исследования было проведено анкетирование среди учащихся 8 класса по данной теме (Приложение 7). Всего было подготовлено 20 вопросов, касающихся особенностей празднования Рождества в Германии, Великобритании и России. По результатам опроса мы пришли к выводам, что учащиеся лучше знакомы с традициями и обычаями празднования Рождества в России и Великобритании, но и о немецких обычаях имеют некоторое представление. В основном это является результатом изучения второго иностранного (немецкого) языка и информации, представленной в учебниках предметной линии Горизонты. Но тонкости празднования как в европейских странах, так и в России, к сожалению, вызывают у учеников затруднения.

## Заключение

Завершив свое небольшое исследование, я могу сделать следующие выводы:

Рождество – одна из самых красивых христианских традиций. За многие века сформировалось множество традиций его празднования. Но в той или иной земле к общепринятым правилам добавляются и местные обычаи, передающие свое очарование этому празднику. Проведя данное исследование, я сравнила традиции празднования Рождества в Германии, Великобритании и России, показала своеобразие культур данных стран.

В результате проведенного исследования выяснилось, что праздник Рождества в разных странах празднуют со своими традициями, обычаями. Больше традиций имеют сходства, нежели различия.

В всех трех странах люди говорят на разных языках, но являются последователями одной веры, они христиане. Разница лишь в том, что русские православные, а немцы и англичане – католики.

Россия – многонациональная страна. Веками наши предки учились жить в мире, иначе нельзя, только живя в согласии, можно сеять хлеб, растить детей. Поэтому нужно учиться уважать культуру и обычаи других народов. Эту же идею миролюбия нес Иисус Христос, день рождения которого отмечают как Рождество.

## Список использованных источников

1. Как празднуют Рождество в Великобритании? [электронный ресурс] Режим доступа <https://www.study.ru/article/uk-and-usa/kak-prazdnuyut-rozhdestvo-v-velikobritanii>
2. М.М Аверин., Е.Ю Гуцалюк., Е.Р Харченко Горизонты: Немецкий язык. Второй иностранный язык. Учебник для общеобразовательных организаций. 6 класс - М.: Просвещение, 2019
3. М.М Аверин., Е.Ю Гуцалюк., Е.Р Харченко Горизонты: Немецкий язык. Второй иностранный язык. Учебник для общеобразовательных организаций. 6 класс - М.: Просвещение, 2019
4. Православные и католики [электронный ресурс] Режим доступа: <http://atheism.su/pravoslavnye-i-katoliki/>
5. Рождественские символы и обычаи Великобритании [электронный ресурс] Режим доступа <https://engblog.ru/christmas-symbols-and-traditions>
6. Шишкина-Фишер, Е.М. Немецкие народные календарные обряды, обычаи, танцы и песни/ Е.М.Шишкина-Фишер.- М.: Готика, 1997. – С.27-39.

## Weihnachtsrezepte (Рождественские рецепты)

### Приготовление:

#### Традиционный Штоллен

##### Ингредиенты:

- 400 г муки,
- 2 пачки сухих дрожжей,
- 100 мл молока,
- 20 г сливочного масла или маргарина,
- 50 г сахара,
- 2 яйца,
- 1 ч.л. измельчённой апельсиновой цедры,
- 2 ч.л. измельчённой лимонной цедры,
- 50 г измельчённого миндаля,
- 50 г изюма,
- 50 г сушеных вишен,
- 30 г сушеной смородины или черники,
- 30 мл рома,
- соль, сахарная пудра по вкусу.



##### Приготовление:

В маленькой миске соедините изюм, ягоды и цедру с ромом, оставив немного для украшения. В большой миске смешайте 100 г муки с дрожжами. Растопите масло, добавьте молоко, сахар и соль, размешайте до растворения сахара и влейте в сухую смесь. Затем добавьте яйца и ягодную смесь, взбейте миксером. Добавьте остальную муку и миндаль. Разомните тесто руками и сформируйте шар. Поместите его в тёплое место на несколько часов, чтобы поднялось. Когда поднимется, сомните.

Из готового теста сформируйте 1 или 2 овала в зависимости от размера противня, сверните овалы вдвое по длине, оставьте ещё на час, после чего запекайте 15-20 минут. Готовый пирог посыпьте сахарной пудрой и украсьте оставшимися ягодами и орехами.

#### Пряники «Поцелуй из Германии»

##### Ингредиенты:

- 500 г муки,
- 1 ч.л. соды,
- 450 г сахара,
- 4 яйца,
- 4 ч.л. мёда,
- 100 г измельченной цедры апельсина и лимона,



150 г измельченных орехов (миндаль, арахис, фундук),  
1 палочка корицы,  
3-4 шт. гвоздики,  
0,5 ст.л. кардамона.

**Приготовление:**

Разогрейте мёд, добавьте яйца и взбейте. Добавьте остальные ингредиенты, тщательно перемешайте и оставьте на ночь при комнатной температуре. Смажьте противень маслом, посыпьте мукой, разогрейте духовку до 180С. Сформируйте маленькие шарики или лепёшки и выпекайте 15 минут.

**Ёлочные украшения**

**Ингредиенты:**

3 яичных белка,  
200 г сахарной пудры,  
1 ч.л. лимонного сока.

**Приготовление:**

Взбейте белки до плотного состояния, добавляя постепенно сахар. В последнюю очередь добавьте лимонный сок и тщательно размешайте. Поместите смесь в кулинарный шприц или пакет с отрезанным уголком и на противне, застеленном бумагой, сформируйте звезды, ёлки, кольца, сердечки и другие фигурки. Запекайте при температуре 100 С около 2 часов, после чего дайте остыть и повесьте на ёлку с помощью атласных лент.

## **Weihnachtslieder (Рождественские песни)**

### **1. Alle Jahre wieder**

Alle Jahre wieder, kommt das Christuskind  
auf die Erde nieder, wo wir Menschen sind.  
Kehrt mit seinem Segen ein in jedes Haus,  
geht auf alien Wegen mit uns ein und aus.  
Ist auch mir zur Seite still und unerkant,  
Lass es treu mich leite an der lieben Hand.

### **2. O Tannenbaum**

O Tannenbaum, o Tannenbaum, wie treu sind deine Blatter!  
Du grunst nicht nur zur Sommerzeit,  
nein, auch im Winter, wenn es schneit.  
O Tannenbaum, o Tannenbaum, wie treu sind deine Blatter!

O Tannenbaum, o Tannenbaum, du kannst mir sehr gefallen.  
Wie oft hat nicht zur Weihnachtszeit  
ein Baum von Dir mich hoch erfreut!  
O Tannenbaum, o Tannenbaum, du kannst mir sehr gefallen!

O Tannenbaum, o Tannenbaum, dein Kleid will mich was lehren:  
Die Hoffnung und Bestandigkeit  
gibt Kraft und Trost zu jeder Zeit.  
O Tannenbaum, o Tannenbaum, dein Kleid will mich was lehren.  
Text: E. Anschutz / J.A. Zarnack Weise: Westfalen um 1800

### **3. Leise rieselt der Schnee**

Leise rieselt der Schnee,  
still und starr ruht der See  
weihnachtlich glanzet der Wald:  
Freue dich, Christkind kommt bald!

In den Herzen ist's warm,  
still schweigt Kummer und Harm,  
Sorge des Lebens verhallt:  
Freue dich, Christkind kommt bald!



### Приложение 3

### Weihnachtsattributen (Атрибуты Рождества в Германии)



## Рецепт рождественского полена (Christmas Log)

Рождественское полено — традиционная рождественская выпечка. Вкуснейший торт, который украшен особым образом, по внешнему виду напоминает полено, отсюда и название данного десерта.



### Ингредиенты для бисквита

- Яйца куриные — 6 шт.
- Пшеничная мука высшего сорта — 150 г
- Сахар — 150 г
- Какао-порошок — 2 ст. ложки (без горки)
- Разрыхлитель для теста — 1 ч. ложка (без горки)

### Ингредиенты для начинки

- Сливки жирностью 33-35% — 500 мл
- Шоколад — 100 г
- Сахарная пудра — по вкусу

### Ингредиенты для крема

- Сливки жирностью 33-35% — 100 мл
- Шоколад — 100 г
- Сахарная пудра — 50 г
- Сливочное масло (размягченное) — 50 г

## Приготовление

Готовят бисквит: яйца взбивают с сахаром с помощью блендера около трех минут — до увеличения объема.

Муку просеивают, смешивают с разрыхлителем, какао-порошком, вводят в яично-сахарную смесь и размешивают до однородности.

Противень застилают пергаментной бумагой.

На противень выливают тесто, распределяя его равномерным слоем по всей поверхности противня.

Противень с тестом ставят в заранее разогретую до 180°C духовку и выпекают до готовности — около 15-20 минут.

Готовый бисквит аккуратно снимают с противня и кладут на чистое полотенце таким образом, чтобы бумага оказалась сверху.

Бумагу аккуратно снимают, а бисквит вместе с полотенцем заворачивают в рулет.



После того, как рулет остынет его, не разворачивая, перекладывают в пакет, и на 12-24 часа убирают в холодильник вылежаться.

Готовят начинку: сливки взбивают с сахарной пудрой до мягких пиков. Сливки важно не «перебить», иначе они «поплывут».

Шоколад мелко рубят ножом.

Бисквит разворачивают, убирают полотенце, промазывают сливочным кремом, посыпают измельченным шоколадом, после чего вновь аккуратно сворачивают в рулет и убирают в холодильник.

Готовят крем: сливки смешивают с сахарной пудрой, ставят на небольшой огонь и доводят до кипения, не давая им закипеть.

Шоколад ножом рубят на маленькие кусочки.

Горячие сливки соединяют с измельченным шоколадом.

Затем к смеси сливок и шоколада добавляют размягченное сливочное масло и перемешивают все до однородной консистенции.

Рулет достают из холодильника и покрывают шоколадным кремом. Спичкой (либо зубочисткой) на крем наносят узор, имитирующий кору дерева.

### **Рождественский пудинг (Christmas Pudding)**

Рождественский пудинг-пирог дошел до наших дней практически неизменным. За последние 100 лет в рецептуру были внесены лишь небольшие корректировки. Английский изыск по вкусу напоминает пирог. Он получается достаточно плотным, насыщенным, вкусным и аппетитным. Его неоспоримое достоинство в том, что он готовится на водяной бане и его можно сделать буквально за 10-15 минут.



Ведущие ингредиенты:

- 120 граммов простой муки;
- 120 граммов белых хлебных крошек;
- 120 граммов сливочного масла;
- 100 граммов коричневого сахара;
- Щепотка соли;
- Яйцо, если крупное, одно, если маленькое, то два.

Ингредиенты для начинки:

- 350 граммов изюма;
- 50 граммов миндальной крошки, изготовленной из орехов;
- 50 граммов растолченных грецких орехов;
- 100 граммов засахаренных вишен;

- 100 граммов фиников;
- 100 граммов кураги;
- 50 граммов качественного алкоголя (прекрасно подойдет бренди или коньяк);
- Мелко натертая цедра апельсина;
- 3 столовые ложки апельсинового сока;
- Чайная ложка пряностей, сюда относится смесь из гвоздики, мускатного ореха, кардамона и корицы.

Дополнительно некоторые добавляют семена подсолнечника без кожуры, обжаренные на сухой сковородке, а также кусочки фруктов, например, грушу. Финики, изюм и курагу можно добавить по желанию.

### **Приготовление**

Существует богатое разнообразие вариантов приготовления рождественского десерта. Все они отличаются по своей методике, используемым ингредиентам и другим технологическим особенностям. Однако в большинстве случаев используется следующий способ приготовления рождественского пудинга.

В самом начале потребуется приготовить начинку. Для этого нужно тщательно промыть сухофрукты и извлечь из них косточки. Курагу, финики и изюм залейте алкоголем и оставьте на пару часов. Для приготовления основной массы слегка подтаявшее сливочное масло смешайте с сахаром и добавьте туда цедру лимона или апельсина, натертую на мелкой терке, а также яйцо, хлебные крошки и специи.

При приготовлении крошек хлеб рекомендуется измельчать в блендере. При этом желательно использовать подсушенный хлеб или батон. Вначале необходимо срезать корочку, а мякоть нарезать кубиками и уже после этого размельчить в блендере до состояния крошки. Можно совместно использовать муку белого хлеба и ржаного. В полученную массу необходимо добавить сухофрукты вместе с алкоголем, в котором они вымачивались, и перемешать.

Прежде чем перекладывать полученную массу в форму ее необходимо обильно смазать маслом. В большинстве случаев для приготовления рождественского пудинга по рецепту как на фото используется жаропрочная посуда полукруглой формы. Сверху пирог покрывают пергаментом или фольгой. Если используется посуда с крышкой, можно использовать один слой пергаментной бумаги, при отсутствии крышки накройте его дополнительно фольгой, обвязав поверхность миски кулинарной нитью. После этого металлическую миску необходимо поместить в глубокую кастрюлю с водой, предварительно поставив ее на средний огонь. В среднем

время приготовления рождественского английского пудинга как на фото занимает 2 часа. При этом необходимо следить за тем, чтобы в кастрюле всегда была вода. Огонь должен быть минимальным. На заключительном этапе потребуется выключить огонь и оставить десерт до полного остывания. Затем пирог необходимо обернуть пергаментной бумагой и поместить в холодильник.

**Рождественские песни Великобритании (Christmas Carols)**

**Silent night, holy night**

All is calm, all is bright  
Round yon Virgin Mother and Child  
Holy Infant so tender and mild  
Sleep in heavenly peace  
Sleep in heavenly peace

Silent night, holy night!

Shepherds quake at the sight  
Glories stream from heaven afar  
Heavenly hosts sing Alleluia!  
Christ, the Saviour is born  
Christ, the Saviour is born

Silent night, holy night

Son of God, love's pure light  
Radiant beams from Thy holy face  
With the dawn of redeeming grace  
Jesus, Lord, at Thy birth  
Jesus, Lord, at Thy birth

**Carol Of The Bells**

Hark! how the bells  
Sweet silver bells  
All seem to say,  
"Throw cares away."  
Christmas is here  
Bringing good cheer  
To young and old  
Meek and the bold

Ding, dong, ding, dong

That is their song  
With joyful ring  
All caroling  
One seems to hear  
Words of good cheer  
From ev'rywhere  
Filling the air

Oh how they pound,  
Raising the sound,  
O'er hill and dale,  
Telling their tale,  
Gaily they ring  
While people sing  
Songs of good cheer  
Christmas is here  
Merry, merry, merry, merry Christmas  
Merry, merry, merry, merry Christmas

On, on they send  
On without end  
Their joyful tone  
To ev'ry home

Ding, dong, ding, dong.

Традиционные рождественские украшения в Великобритании



**Приложение 7**

**Результаты анкетирования (Количество опрошенных: 9 человек)**

<b>№</b>	<b>Вопрос/ответ</b>	<b>Кол-во человек, ответивших верно</b>	<b>Кол-во человек, ответивших неверно</b>
1.	Когда празднуют Рождество в России? (7 января)	7	2
2.	Когда празднуют Рождество в Германии? (25 декабря)	2	7
3.	Когда празднуют Рождество в Великобритании? (25 декабря)	8	1
4.	Знаете ли вы символы Рождества в России и Германии? (вертеп, колокольчики, ангелы и пр.)	5	4
5.	Какие украшения для дома используются на Рождество в Великобритании? (венки, колокольчики, гирлянды и пр.)	8	1
6.	Что является основой празднования Рождества? (Рождение Иисуса Христа)	5	4
7.	Какое основное блюдо является главным в Германии на Рождество? (Жареный гусь)	5	4
8.	Какое основное блюдо является главным в Англии на Рождество? (Жареная индейка)	3	6
9.	Какое сладкое блюдо является обязательным рождественским десертом в Англии? (пудинг)	7	2
10.	Знаете ли вы, почему еще один популярный	2	7

	английский рождественский десерт имеет форму рулета? (по форме рулет напоминает рождественское полено, с которым связана одна из традиций празднования Рождества)		
11.	Сколько свечей в Рождественском немецком венке? (4)	2	7
12.	Как называется время между Рождеством и Крещением в России? (Святки)	5	4
13.	Чем раньше занимались девушки полночной порой на Святки в России? (Гадали)	7	2
14.	Какое дерево украшают в Германии и Англии на Рождество? (ель)	9	0
15.	Куда кладут рождественские подарки в Великобритании? (в носки, под елку)	8	1
16.	Что взрослые дарят детям в Германии 1 декабря? (Адвент календарь)	3	6
17.	Что означает колокольный звон на Рождество? (приветствие Иисуса Христа)	0	9
18.	Каким является направление христианства в Германии? (католицизм)	2	7
19.	Каким является направление христианства в Великобритании? (католицизм)	2	7
20.	Каким является направление христианства в России? (православие)	6	3