



# СВЯТ-ВЕЧІР

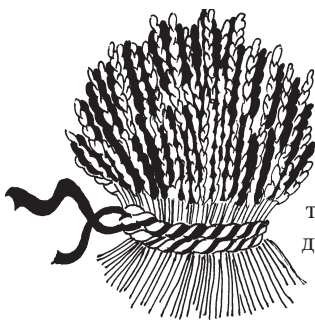


Різдво — свято народження Ісуса Христа злилося з передхристиянським святом Коляди, яким наші предки обходили найкоротший день у році та початок відродження сили сонця. Тим самим це був початок нового року. Навечеря Різдва, Свят-Вечір, це найважливіша частина святкувань. Кожна із подробиць його має своє значення.

Свята вечеря вже готова. Надворі смеркається. На небі з'явилася перша вечірня зоря. Батько родини засвічує свічку на столі. Ціла родина, святково вбрана, спільно молиться і сідає до святкового столу. Господар складає особисті побажання кожному присутньому за столом.

До свят-вечірніх традицій належить сіно під скатертю на столі, бо ж Христос починав на сіні. На рогах стола дають по зубчикові часнику “проти злих сил”, а під столом розкидають на соломі горіхи і ласощі для дітей.

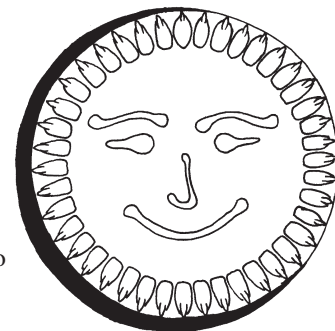
Якщо на цей час трапиться стороння людина, її теж запрошують до столу. Гість на Святій вечері, за віруванням наших предків, приносив щастя в дім. До Святої вечері є звичай сідати коли на небі покажеться перша зірка. Святу вечерю започатковується молитвою і колядою *Бог Предвічний*. В деяких частинах України на початок вечері всі куштують кутю, в інших — діляться просфорою (білим хлібом, помашеним медом).



**Дідух** – сніп пшениці, ще з поганських часів представляв духів предків, які приходять на Різдво в гості. Дідуха вносить господар в хату перед вечерею, бажає родині Веселих Свят та ставить його на почесному місці, на покутті під святими образами. Дідуха робили з першого зажинкового (зажин: початок жнив) чи останнього обжинкового (обжин: кінець жнив) снопа. Дідух був не тільки окрасою до свята, він ще був символом пошани пращурів. Дідух — це дідівський дух, чи дух дідів, тобто всіх попередників роду.

**Коляда** в давнину це було величне свято в честь бога-Сонця, бо від нього залежав увесь урожай, приріст худоби, ціле життя наших предків-хліборобів. Сонце в цю пору привертало весну, день продовжувався і все вказувало на те, що природа буде відроджуватися. З нагоди народжування бога-Сонця треба було принести йому жертву.

У цей вечір стіл мусів ламатися від їжі. Готували страви для власної родини, для жертви богові-Сонцеві й для душ померлих, котрі в цю ніч засідали також до вечері. Страв було 12, бо місяць оббігав землю 12 разів, а в християнські часи, тому що було 12 апостолів. Страви безм'ясні, вибір різний у різних околицях України. Але всюди є обов'язкова кутя..



**КУТЯ** — Божа їжа— вірили наші предки. Ми варимо на кутю найчастіше пшеницю, але кутя була з усякого зерна. Її заправляли тертим маком і медом, посипували волоскими горіхами. На початок вечері усі коштували кутю, а їли при кінці, перед узваром.



Складники:

2 гор. товченої пшениці  
250 г маку, 1 гор. горіхів  
50 г цукру  
2-3 стол. ложки меду

- Обтовчену пшеницю треба “перебрати”. Добре промити. Замочити у теплій воді на ніч. Зварити на повільному вогні до готовності (около ....хв) та охолодити.
- Мак ретельно (уважно) промити, запарити окропом на 20-30 хв. і відцідити.
- Воду злити і висипати мак до макітри (миски). Добре його розтерти або пропустити 3-4 рази через м'ясорубку. Перетирати його до появи молочуватої суміші (аж поки не з'явиться молочко). Краще терти мак, якщо додати до нього цукор.
- Горіхи дрібно посікти. Зварене зерно пшениці дати в макітру з перетертим маком, перемішати, додаючи мед чи цукор та горіхи до смаку.
- У деяких родинах додають ще родзинки і заливають теплим узваром.
- Під час вечері, першим пробує кутю господар.



## ВУШКА



### Тісто:

2 гор. муки  
1 яйце  
1/2 гор. молока

### Начинка:

гриби відварені  
1 цибулина  
1-2 ст. ложки олії  
сіль і перець

- Сушені гриби помити, намочити на ніч і відварити (десь одну годину).
- Дрібно посікти і заправити злегка підсмаженою на олії цибулею, посолити і поперчити до смаку.
- Тісто замісити, як на вареники. Тонко його розкачати.
- Нарізати на смужки, тоді на квадрати 4 x 4 см, в середину квадратика покласти гриби, квадратик зліпити навпіл, утворивши трикутник.
- Кінці трикутника з'єднати, утворивши "вужко".

## БОРЩ



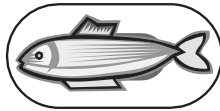
5-6 буряків  
закришка (петрушка, морква, салера, цибуля)  
6 гор. води  
5-6 сушених грибів  
1/2 гор. помідорового соку  
квас (буряковий або цитрин. сік)  
засмажка (1 лож. олії, 1 лож. борошна)  
сіль, цукор

- Буряки почистити і покроїти на чвертки.
- Додати закришку, залити водою і варити аж буряки зм'якнуть
- Окремо варити сушені гриби одну годину.
- Прощіти відвар із буряків і закришки, влити до нього відвар із грибів, помідоровий сік і квас. (Гриби посікти як начинку до вужок)
- Зладити засмажку з борошна і олії і заварити з борщем.
- Додати солі і цукру до смаку і ще раз заварити.
- Розкласти вужка на тарілки і залити борщем

## ІНШІ СВЯТ-ВЕЧІРНІ СТРАВИ



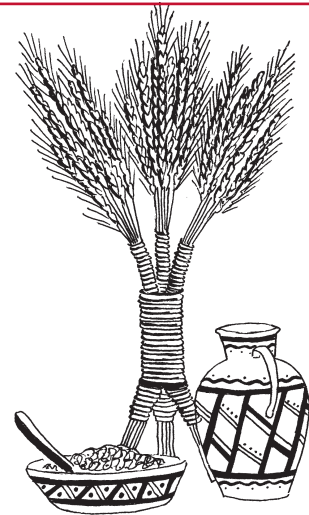
Оселедець маринований



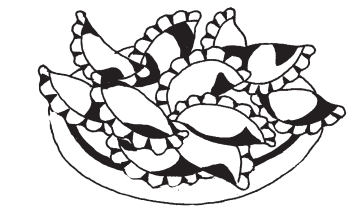
Риба смажена



**ПЕЧИВО** – Почесне місце мав калач — білий дріжджевий хліб, обведений плетінкою з тіста. Клали його на стіл із застромленою свічкою.



**УЗВАР** – "Божий напиток" або "вар" кінчав Святу вечерю. Варили його з сушених овочів (фруктів), засолоджували медом. Вар мав заступити алкогольній напиток в час Святої вечері. Кутю й узвар – "Божу їжу й напиток" — залишали на покуті душам померлих.



**ВАРЕНИКИ** – Хоча вареники давня українська страва, бараболя появилася в Україні щойно у 17-18 ст. Одначе, на селі вареники з картоплею — це була щоденна їжа, а на Різдво приготвляли їх з квасної капусти, з гречаними крупами, з квасолею, а вже в останньому випадку з бараболі.



**ГОЛУБЦІ і ПІДЛИВА**– На Святу вечерю приготвляли голубці з пшоном, гречаними або кукурудзяними крупами, заправлені цибулею і грибами. Подавали з підливою з грибів. (Голубці, чи інші страви з рижом, ніколи не були обрядовими українськими стравами).

## СОЛОДКЕ ПЕЧИВО

Пекли періжки з маком з ягодами або з калиною, засолоджені медом; медяники й медянички, всяке печиво із маком. Завершували їх горішками.



**СТРУЧКОВІ СТРАВИ** – до них зачисляємо варений біб, квасолі цілу або м'яту з сушеною рибою чи з грибами, колочений (м'ятій) горох з часником.