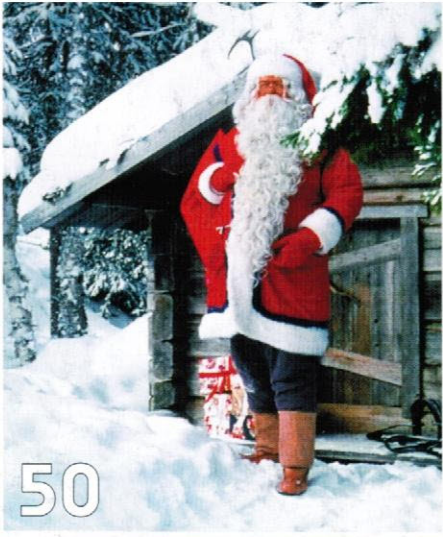


12 (45)  
2001



50

# Ресторанные ВЕДОМОСТИ

Журнал для профессионалов общественного питания

26



**R**KEEPER  
КЛЮЧЕВОЕ РЕШЕНИЕ  
РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

ИЗНАНКА НОВОГО ГОДА



# На родине **Санта-Клауса**



Фото предоставлено "Comma Finland"

## Рождество и Новый год

Несмотря на то, что финны отмечают католическое Рождество, подавляющее большинство местных жителей — лютеране. В Лапландии, на самом севере Финляндии, праздник Рождества особенно популярен — сырая и пасмурная осень сменяется здесь белоснежной зимой. Народные рождественские гулянья в Лапландии начинаются за четыре недели до самого Рождества. В это время устраиваются многочисленные рождественские базары, на которых можно приобрести предметы

народных промыслов, в частности замечательные подвесные рождественские украшения из соломы himmeli. Перед входами в жилые дома, отели и рестораны устанавливаются снопы овса для птиц, а вот елка ставится в помещении 23 декабря, накануне сочельника — кульминации рождественского праздника. В отелях Лапландии для маленьких гостей устраиваются развлекательные программы — детишки в сопровождении воспитателя выбирают елку, сами ее украшают, помогают готовить рождественские угощения. Дети выступают в роли помощников Сан-

**Лапландия, как известно, родина Деда Мороза и место его постоянной резиденции. Побывать у него в гостях — мечта многих ребятнишек. А взрослые туристы, хотя бы один раз побывав в Лапландии, утверждают, что именно там они наконец ощутили утерянный дух зимних праздников, окунулись в счастливый мир детства и поверили, что чудеса возможны и в наши дни...**

та-Клауса — маленьких гномиков. Они наряжаются в красочные костюмы, поют рождественские песенки и получают подарки. А их родителям в сочельник обязательно предложат попариться в бане — такова традиция.

Лишь немногие знают, что финский Дед Мороз живет в Восточной Лапландии, на сопке Корватунтури, куда его "поселили" в 1927 году ведущие детской радиопередачи ("Корватунтури" — "Заячье ухо" помогает Санта-Клаусу лучше "слышать" рождественские просьбы малышей). А вот почтовый офис Деда Мороза находится в самом сердце Лапландии — Рованиеми, настоящей туристической Мекке. Сюда ежегодно приходит 600000 писем из двухсот стран мира. В Рованиеми находятся "мастерские", продавцы которых, веселые гномы, предлагают туристам приобрести сувениры от Санта-Клауса.

31 декабря, канун Нового года, — время гаданий и колдовства.

Саамы, коренные жители Лапландии, известны своими магическими традициями. Поэтому туристы могут узнать о том, что их ждет в новом году, побывав в чуме у настоящего шамана, наблюдав за его колдовскими ритуалами и заволаживающей пляской. А если повезет оказаться в городке Луосто — географическом центре Лапландии, то можно встретить Новый год, любуясь полярным сиянием через прозрачную крышу отеля, построенного по образцу лапландского чума, — "Похьян Крууну".

## Праздничный стол

Известно, что у каждого региона Финляндии существует своя

традиционная кухня. Кухня Лапландии — одна из старейших, все знатоки гастрономических традиций наслышаны о знаменитом лапландском сыре, картофеле, варенье, не говоря уж о свежайшем лососе, запеченном на огне, или жарком из оленины.

Финский рождественский стол, тем не менее, достаточно универсален. Наряду с традиционными для этого региона блюдами на Рождество всегда подаются финские рождественские деликатесы, которые можно найти на праздничном столе любой местной семьи. А в каждом ресторане постараются создать накануне Рождества уютную атмосферу, максимально приближенную к домашней.

Украшение финского и соответственно лапландского рождественского стола — свиной окорок. Хозяйки устраивают негласное соревнование — чей окорок получится вкуснее. Готовится он перед сочельником и вечером 23 декабря, предварительно вымоченный в соленой воде, кладется в духовку, где томится почти всю ночь. Поэтому аккуратная хозяйка не раз поднимется с постели, чтобы проверить, все ли в порядке с главным рождественским блюдом. Некоторые предпочитают готовить окорок в тесте, другие подают его на стол в панировке из сухарей. На блюде в качестве гарнира обязательно присутствуют чернослив и любимый финнами горох. Поверхность окорока красиво украшается пряными гвоздиками.

К основным блюдам, предлагающимся на Рождество, относятся и разнообразные запеканки — из брюквы, моркови, картофеля, риса с приправами и даже





ответдать и печеночный паштет, запеченный в духовке. А некоторым туристам на Рождество счастье может принести обыкновенная рисовая каша! Она всегда ставится в центре праздничного стола, и часто именно с нее начинается торжественная трапеза. В кашу специально кладется очищенный миндальный орешек — тому, кому этот орешек попадется, весь год будет сопутствовать удача. На десерт финны пекут рождественские пирожки «Йоулутортут» и пряники «Пипаркакут».

А пьют во время застолья финский квас и, конечно, рождественский глинтвейн (за рождественским столом не принято употреблять крепкие алкогольные напитки за исключением слабоалкогольного пива). К горячему и ароматному глинтвейну принято предлагать хрустящее печенье с корицей — тоже своего рода неизменный рождественский атрибут.

**Эльвира Тарасенко**

**Благодарим за помощь в подготовке материала МЕК-центр по развитию туризма Финляндии и лично г-жу Маарит Хаависто.**

из печенья. Рачительные хозяйки очень любят готовить запеканки, так как они чрезвычайно вкусны, калорийны, а себестоимость их приготовления очень низка. На рождественском столе можно найти и хорошо знакомый россиянам винегрет. Правда, в отличие от привычного винегрета это финское застольное блюдо майонезом не заправляется. Соус к винегрету (из взбитых сливок, сахара и уксуса) подается отдельно. На праздничном столе обязательно присутствует рыба — малосолёная семга и сик, сельдь, в частности изумительная «Сельдь стекольщика» в маринаде, вымоченная в смеси молока и холодной воды. В качестве рождественского блюда можно



## Пряники «Пипаркакут»

### Ингредиенты

Маргарин — 300 г  
Сахар — 1/4 чашки  
Яйца — 3 шт.  
Темный сахарный сироп — 250 г  
Молотая корица — 2 ч. л.  
Молотый имбирь — 2 ч. л.  
Молотая гвоздика — 2 ч. л.  
Тертая апельсиновая цедра — 1 ст. л.  
Белая пшеничная мука — 1 кг  
Сода — 3 ч. л.

### Способ приготовления

Вскипятить сироп с приправами, добавить маргарин, взбивать, пока смесь не остынет. Взбить яйца с сахаром. Смешать соду с частью муки, добавить в смесь сиропа с маргарином. Добавить взбитые яйца и остальную муку. Покрыть тесто пластиковой пленкой и оставить на ночь в прохладном месте. Раскатать тесто, вырезать пряники с помощью форм, держать в духовке, нагретой до 200°C, пока они не подрумянятся (примерно 10 мин.).

## Сельдь стекольщика

### Ингредиенты

Крупная сельдь — 4 шт.  
Головки красного репчатого лука — 3 шт.  
Морковь — 2 шт.  
Зернышки душистого и белого перца — 30 шт.  
Лавровый лист — 4 шт.

### Для маринада:

Уксус — 3 дл  
Сахар — 3 дл  
Вода — 6 дл

### Способ приготовления

Вымачивать рыбу в течение ночи в равной пропорции воды

и молока. Жидкость можно время от времени менять. Приготовить маринад: вскипятить все составные части и остудить при комнатной температуре. Удалить брюшину сельди кухонными ножницами. Хорошо промыть и вытереть бумажными салфетками. Нарезать на небольшие куски. Очистить головки лука и морковь, нарезать на кружочки. Положить в подходящую стеклянную посуду слоями куски рыбы, лук, морковь и приправы. Залить маринадом. Накрывать посуду и поставить в прохладное место на два дня. Самый лучший вкус сельди приобретет спустя 4 — 5 дней. Возможно также использовать такие приправы, как тонкие ломтики хрена или сельдерея, горчичные семена.

## Глинтвейн

### Ингредиенты

Красное вино — 1 б.  
Мадера — 2 — 3 ст. л.  
Нерафинированный сахар — по вкусу  
Изюм — 1/3 чашки  
Палочка корицы — 2 шт.  
Гвоздика — 4 шт.  
Апельсиновая цедра  
Стружка ошпаренного миндаля — 1/4 чашки  
Водка — 1/4 чашки (по желанию)

### Способ приготовления

Соединить в большой кастрюле все составные части, кроме водки. Греть медленно, пока напиток не начнет выделять пар. Изредка мешать, пробовать. Не доводить до температуры, близкой к кипению, просто поддерживать в теплом виде. Перед подачей можно добавить водку.