



# РОЖДЕСТВО по-французски

Традиции и особенности  
празднования

Клуб французской культуры «Моя Франция»  
Снежинск-**2010**

# Откуда взялось слово



Происхождение слова



DIES NATALIS

=

JOUR DE LA NAISSANCE

(день рождения)

# Происхождение слова

- Постепенно слово «**natalis**» преобразовалось в «**Nael**»
- А в 1175 году оно впервые было написано в его современном виде



# Из чего состоит Рождество?



# Главный герой Рождества

- У французов Деда Мороза называют Рождественским Папашей или **Père Noël**



# Главный герой Рождества



Появился он много лет назад и тогда у него было другое имя – **Святой Николай**



# Главный герой Рождества

Рèре Noël добрый персонаж и по французским поверьям в ночь с 5 на 6 декабря приносит послушным детям подарки



ANNO NICOLAIANO



# Главный герой Рождества



- Но во Франции у Рождественского Папаши есть обратный персонаж –  
**Père Fouettard**
- Этот дедушка отнюдь не так добр и призван наказывать непослушных детей розгами

# Как Святой Николай превратился в Рождественского Папу?

1821 году  
американский пастор,  
Клемен Кларк Моор,  
написал  
рождественскую сказку  
для детей, в которой  
появился очень милый  
персонаж, Пэр Ноэль,  
разъезжающий в  
санях, запряженных  
восемью оленями



# Как Святой Николай превратился в Рождественского Папу?



В этом рассказе Моор описывает Рождественского Папу как маленького домового, который спускается в дом через камин и раскладывает подарки в приготовленные детьми носочки

# Как Святой Николай превратился в Рождественского Папу?

По легенде Пэр Ноэль путешествует по воздуху в санях с восемью оленями, которых зовут:  
Дашер, Дансер, Прансер, Виксен, Комет, Купид,  
Дондер и Блицен









# Reveillon

Рождество во Франции – это большой праздник. Поэтому в каждом доме к столу подаются разные вкусности:



копченый окорок, дичь,  
салаты, выпечка,  
фрукты, конфеты и  
всегда много сладостей!



# Необыкновенная Рождественская кухня



Самым  
известным и  
обязательным  
десертом во  
Франции  
является торт  
Бюш де Ноэль,  
**Рождественское  
полено**

# Buche de Noël

Начиная с XII века во Франции появилась традиция в канун Рождества изготавливать всей семьей рождественское полено, Бюш де Ноэль



# Buche de Noël



В наши дни  
Рождественское  
полено - это  
праздничный  
шоколадный  
рулет,  
украшенный  
сахарными  
фигурками и  
листьями

# Последний праздничный день

6 января - Епифания -  
окончание  
рождественского сезона...



В этот день, по  
библейской  
легенде, 3  
короля прибыли  
в Вифлеем, так  
как им было  
заранее дано  
знамение о  
рождении  
Христа

# Праздник **Épiphanie**

В этот день готовят особый миндальный торт «Галет де Руа» (Galette des Rois), который украшают золотой бумажной короной



# Праздник **Épiphanie**

Тот, кто найдет  
сюрприз  
становится  
Королем или  
Королевой  
этого дня





Joyeux  
Noël

