

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Колпашевский социально – промышленный колледж»

Зимние святки в Англии

Выполнил: Кокшаров А. А.
Студент 2 курса 191 группы
Направление 44.02.02
«Преподавание в начальных классах»

Колпашево - 2021

Содержание

- Поверья 
- Обычаи 
- Традиции :
 - Васэйл
(Wassailing) 
 - Рождественский
пудинг 



Поверья

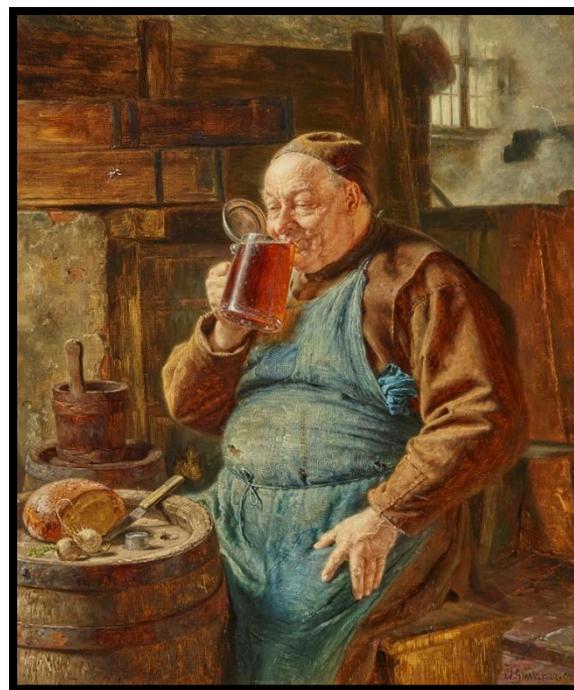
В Англии существует поверье, что будто бы, если войти в хлев ровно в полночь, то найдешь весь скот на коленях.

Многие убеждены, что в сочельник все пчелы поют в ульях, приветствуя день торжества. Это поверье распространено по всей католической и протестантской Европе.



Обычаи

- Существовал и такой обычай: кто-нибудь встает раньше других членов семьи и готовит завтрак, который все семейство и ест, сидя в постели, не вставая. Завтрак этот - пирожки с яйцами, считая по одному на каждого, и чей пирог развалится во время печения, тому не дожить до следующего праздника.
- Накануне Рождества клали в огонь одно из толстых поленьев, которое должно гореть весь следующий день, а если можно и дольше. Конечно, старались, чтобы оно горело медленнее. Употребляли для этого головню, оставшуюся с прошлого года. Пока рождественское полено не потухнет, всей домашней прислуге давали к столу пиво.



Васэйл

По английской традиции на святки обязательно пили "восейл" - горячий пряный эль с печеными яблоками. В каждой семье обязательно был котелок с дымящимся элем для угощения. Многие из традиций сегодняшних дней уходят корнями в древние времена и традиция произносить "cheer" (тосты), появившаяся еще раньше Рождества, не является исключением. В некоторых частях Англии люди собирались в группы и ходили со своим котелком восейла, украшенным ленточками и гирляндами, по улицам деревни, радуя прохожих своими песнями. Они стучались в двери домов и предлагали хозяевам опробовать их восейла или просили добавить им из семейного котелка.



Рождественский пудинг

- Готовить **пудинг** начинают за месяц (!) до Рождества. Для этого у британцев даже есть конкретный день, а именно 25 ноября, так называемое Замешивательное (Пудинговое) воскресенье. Тесто, состоящее из муки, крахмала, масла или почечного сала, сахара и яиц, замешивают во внушительных котлах из сияющей меди. В пудинг добавляют цукаты, орехи, сушеные ягоды и фрукты, мускат, корицу и цедру. По традиции, каждый член семьи должен один раз помешать тесто для пудинга, загадав при этом желание. Рождественский пудинг обычно запекают, а не варят, затем пропитывают ромом или бренди и оставляют пропитываться до Рождества.
- Стоматологи современной Англии безуспешно воюют с обычаем запекать в рождественский пудинг монеты, приносящие нашему удачу в течении целого года. Однако, вот уже 500 лет британцы ломают зубы о шестипенсовики, и не собираются отказываться от этой традиции!



Источники

- Рождественский английский пудинг, это английская традиция
- Святки народов мира