



# ПЕРЕД ТИМ, ЯК ЗІРКА ЯСНА НА ВЕСЬ СВІТ ЗАСЯЄ...

**М**ине ще кілька днів, і перша вечорова зірка покличе нас на святвечірню гостину. А перед тим "Львівський залізничник" попросив поділитися тайнствами святкового столу господинь-залізничниць – квиткового касира станції Долина Любов Дужак та оператора станційного технологічного центру обробки поїзної інформації та перевізних документів станції Виноградово Ольгу Івегеш.

– Передвісницею свят у нашій хаті є ялинка. Прикрашають її мої внуки, Михайло та Андрій, – розповідає квитковий касир станції Долина Любов Дужак (на фото праворуч). – Деякі прикраси вони роблять власноруч. При тім заняті мають багато втіхи. А ми з донькою Тетяною тим часом визначаємо, що готуватимемо на Різдво. На Святий вечір завжди маємо дванадцять (а часом і більше) страв, а кількість наїдків на свята залежить від того, скільки матимемо гостей, чи зможе приїхати до отчого дому донька Мар'яна зі зятем Максимом і внуком Денисом.

Перед самою вечерею до хати заносимо дідуха. Понад двадцять літ тому його сплела мені мама, і брат приніс у мою нову хату цей дарунок на свято Миколая. Дідуха ми теж прикрашаємо. А ще солом'яний Дід приносить нашій дівчорі солодощі та фрукти.

Перше, ніж сідати до святвечірнього столу, усі разом уголос молимося перед образом Святої Родини. Одразу після молитви дівчора хутенько залазить під стіл і там квочке, кудкудаче та мекає, щоб господарство добре велося в новому році.

А на столі вже чекають пісні страви: кутя, васильники (дві, поставлені одна на одну і схожі на паску хлібини, прикрашені листочками та квіточками), домашнє вино з винограду (дарунок від мами та брата), білий борщ із

вушками, вареники (з капустою, картоплею, грибами, горіхами, маком або халвою), підлива з грибів, голубці (з рису, грибів і картоплі), оселедець, горох із лляною олією, цибулею і морквою, біла квасоля, приправлена цибулею, морквою і томатною пастою, вінегрет, грибно юшка, густий ягідний кисіль, рідше – пісні пампухи. Рецепти страв у нашій родині передаються від покоління до покоління, але кожна господиня додає щось своє.

Після вечері всі разом колядуємо. Наші улюблені коляди "На різдвяні свята всі ся радуймо...", "Вже темная нічка поле вкриває...". Потім збираємось і йдемо до церкви на святкову літургію.

**Вушка до борщу.** Замішуємо тісто, як на вареники, розкачуємо, вирізаємо кругленькі формочки і начиняємо вареною картоплею, приперченою і з часником. Заліплюємо, як пельмені. Варимо до готовності. Щоб вушка були смачнішими, треба додати удосталь часнику.

**Начинка до вареників.** З горіхами: подрібнити горіхи, як на кутю, додати до них цукру. З маком: сухий мак перемішати з цукром.

**Голубці.** Приготувати листя капусти, як звичайно. Рис зварити до напівготовності. Намочені сушені гриби проварити, перемолоти і тушкувати з подрібненими

зі свічкою, а довкола пісні страви: кутю, хліб, картоплю в лущині (приправлену тушкованою цибулею), тушковану квашену капусту, мариновані гриби, коропа, запеченого з картоплею, вінегрет, смажену шматочками рибу, кашаники (голубці з кукурудзяної крупи з грибами), левеш (суп) грибний, руслики (оселедці), вино, узвар, чорнослив із горішками, книші (маківники).

Інколи, коли моя старша дочка-залізничниця Тетяна не має нічного чергування і приходить до нас разом зі своїм чоловіком (теж залізничником) Іваном та дітьми на вечерю, за столом нас аж восьмеро. А цього року збереть-

подругами теж ходить колядувати. Натомість онук Павло колядує з гуртом хлопців з різдвяною зіркою. Отак поміж колядами минає час до всеношної.

## Святкові рецепти від Ольги Івегеш

**Кашники.** Головку квашеної капусти промити, розібрати і поставити варити на 30 хвилин. Знову промити холодною водою, підготувати листки. Можна використати й свіжу капусту. Крупу кукурудзяну промити. Потушкувати в олії цибулю, гриби, додати паприки до смаку. Змішати з промитою кукурудзяною крупою і додати мелений болгарський перець (або якусь схожу приправу). Посолити до смаку. Загортати голубці не дуже туго. Так само вкладати у каструлю. Залити холодною водою на один сантиметр вище голубців і дати зверху ложку олії. Варити до готовності, а потім загорнути каструлю з голубцями у щось тепле, щоб настоялися.

**Левеш грибний.** Замочити сушені гриби, щоб постояли не менше двох годин. Промити, поставити варити. Нарізати кубиками трохи моркви, петрушки, селери та кольрабі. Обсмажити їх в олії на маленькому вогні. До зварених грибів додати олію з овочами. Окремо відварити пісню домашню локшину і додати в тарілки перед подачею на стіл.

**Руслики** (готувати заздалегідь). Солені оселедці почистити, нарізати порційними шматками. Цибулю порізати кільцями, посолити і відкласти, щоб постояла. У глибоку посудину накладати шарами рибу і цибулю. Полити оцтом, додати трохи олії, залити холодною водою, щоб ледь укрила рибу. Хай стоять у такому маринаді не менше доби.

**Книші.** Приготувати пісне дріжджове тісто (без яєць і молока на олії і мінеральній воді). Мак змолоти, перемішати з цукром і залити невеликою кількістю кип'ятку (приблизно 100 мл води). Тісто розкачати, накласти мак і скрутити маківник. Зверху для кольору змастити водою з цукром.

Смачної вам вечері, солодкої куті, дзвінкої коляди і веселих Різдвяних свят!

Записала Ольга ПАДКОВСЬКА



## Святкові рецепти від Любові Дужак

**Білий борщ.** За п'ять днів до вечері потрібно заквасити борщовий (блідо-рожевий з білими пасмами) буряк. Для цього його нарізають соломинками, заливають холодною водою (2/3 трилітрової банки буряка, а решта вода) і ставлять у тепле місце.

У день приготування треба заздалегідь намочити сухі гриби. Кілька годин по тому ставимо варити квашений буряк із квасом і намоченими сухими грибами. Тим часом промиваємо пшоно і теж додаємо до борщу. Варимо до готовності. Приправляємо морквою і цибулею, засмаженими на олії, сіллю і перцем до смаку, зелениною.

морквою, цибулею та часником. Кілька сирих картоплин натерти на грубій тертці. Змішати рис, гриби і картоплю, приправити сіллю, перцем і томатною пастою до смаку. Додати зелень і крутити голубці. Варити до готовності.

– Чим ближче до Святого вечора, тим урочистіша атмосфера у хаті. Виблискує вогниками ялинка, на яку поряд зі звичайними ялинковими іграшками моя онука Ніка чіпляє власноруч вирізані з паперу сніжинки, – розповідає оператор станційного технологічного центру обробки поїзної інформації та перевізних документів станції Виноградово Ольга Івегеш (на фото ліворуч). – Накриваємо наш круглий стіл білою скатертиною, ставимо на нього маленьку шопку

се дев'ятеро, бо вперше за святковою вечерею буде моя внучка Соломія, маленька доня моєї молодшої доньки Ольги та зятя Петра.

Усі разом ми стаємо до молитви і по тому починаємо вечеряти. Заледве скінчимо вечерю колядами "У Вифлеємі новина..." та "Ой дивнеє народжене...", як вже у двері стукає Бетлегем (вертеп). "Приймаєте Бетлегем?" – питають діти з вертепу. "Так!" – відповідаємо, і до хати заходять, несучи шопку, три пастирі, два ангели, дід із торбою та чорт. Інколи у вертепі буває більше дійових осіб. Коли онука Ніка була малою, то чорта до хати не запрошували, щоб її не лякати. А нині вона з радістю зустрічає всіх персонажів вертепу і з

