

Russische Weihnacht

Wissenswert: Die russisch-orthodoxen Christen feiern ab den **6. Januar**, nach dem **Julianischem Kalender**, dem **Fest der Erscheinung des Herrn** (Рождество), also den Tag, an dem Gott Mensch wurde. 40 Tage vor Weihnachten beginnt für die orthodoxen Christen die Fastenzeit. Denn nur nach einer körperlichen und geistigen Reinigung können Gläubige Gottes Sohn mit reinem Herzen empfangen. Das Weihnachtsfasten dauert vom 28. November bis zum 6. Januar. Der Verzehr von Fleisch, Käse, Butter, Milch und Eiern in der Weihnachtszeit nicht erlaubt. Außerdem darf man montags, mittwochs und freitags erst nach der Abendmesse essen und sollte dabei auf Fisch, Pflanzenöl und Wein verzichten. Samstags und sonntags darf man Fisch essen und sogar ein bisschen Wein sowie andere alkoholische Getränke trinken. In der Russisch-Orthodoxen Kirche, ist vor allem Während des Weihnachtsfastens vor allem wärmende Suppen, verschiedene Breie mit Pilzen oder Trockenfrüchten oder in Pflanzenöl gegartes Gemüse. Am russischen Heiligen Abend den 06. Januar können/sollten also nun insgesamt **12 Gerichte** auf dem Tisch stehen – die Zahl der **Apostel Jesu**.



Vegetarische und glutenfreie Gerichte sind, mit der Bitte um vorheriger Absprache, austauschbar!

Menü „Ded Maros“

Die Vorspeisen – Sakuskije

Moskauer Salat; Reissalat mit Gemüse; Salat Pelzmäntelchen; eingelegte Gurken, Tomaten und Pilzen; Eier gefüllt mit Forellen-Kaviar; Hausgemachter Kapusta (Weißkohl); Möhrensalat usbekischer Art.

Der Hauptgang

Knusprige Entenbrust mit herzhafter Kräuteryjus, Moosbeeren-Konfit; Rotkohl und der Vitamine wegen, mit Rotkohl-Rohkost an feinem hausgemachtem Kartoffelschnee.

Der krönende Abschluss:

Das Dessert

Bratapfel-Cremé-Eis an heißen –Zimt- Pflaumen, aus der Kolonie Alexandrowka, die mit Moosbeerenlikör mazeriert wurden.

