

# 12 страв на Святвечір: чеклист по днях

Святвечір 24 грудня, стіл пісний: без м'яса, молочного і яєць, але з рибою. Відмічайте зроблене.

## ЗА КІЛЬКА ТИЖНІВ

- ☐ Мариновані гриби: замаринувати (дозрівають кілька тижнів) або купити готові

## ЗА 2-3 ДНІ

- ☐ Оселедець із цибулею: замаринувати, маринується 48 годин

## 23 ГРУДНЯ

- ☐ Пісний борщ: зварити основу (бульйон близько години), вушка ліпити 24-го
- ☐ Кутя: зварити пшеницю (близько 40 хв, звирити з пакуванням)
- ☐ Узвар: зварити й лишити настоюватись від 3-4 годин до ночі
- ☐ Квасоля: замочити на ніч
- ☐ Голубці: зліпити й протушувати 40-50 хв (або вранці 24-го)
- ☐ Капуста з чорносливом: протушувати (або вранці 24-го)

## 24 ГРУДНЯ, ВРАНЦІ

- ☐ Борщ: зліпити й зварити вушка, довести борщ 15-20 хв
- ☐ Вареники: замісити тісто, годину відпочинку, зліпити
- ☐ Калач: замісити, два підйоми по 1-2 години
- ☐ Квасоля: зварити, зробити салат або протушувати
- ☐ Кутя: заправити маком, медом, горіхами

## 24 ГРУДНЯ, ВДЕНЬ

- ☐ Калач: випекти після другого підйому
- ☐ Пампухи: смажити свіжими
- ☐ Короп 1-1,5 кг: запекти при 220 °C близько 20 хв перед вечерею
- ☐ Вареники: зварити перед вечерею