

1. Рождество Христово

Рождество открывает календарь зимних праздников. Христиане всего мира в этот день празднуют Рождение Иисуса Христа, спасителя мира, с пришествием которого люди обрели надежду на милосердие, доброту, истину и вечную жизнь. Православная церковь отмечает Рождество Христово по юлианскому календарю **7 января** в отличие от западных церквей, празднующих его 25 декабря по григорианскому календарю. Многие традиции празднования Рождества в России, как и в других христианских странах в наши дни, были связаны с событиями Святой ночи, когда неподалеку от Вифлеема, в пещере, куда пастухи загоняли скот в непогоду, родился у Девы Марии необыкновенный Младенец - Иисус Христос.

Традиционная благодарственная
фраза:

«Аи



Сочиво (кутья)

Ингредиенты:

1 стак. зёрен пшеницы,
50-100 г изюма,
50-100 г кураги,
50-100 г чернослива,
50-100 г мака,
50-100 г орехов (можно
несколько видов),
3-5 ст.л. мёда.

Приготовление:

Количество сухофруктов и орехов определите по своему вкусу.

Предварительно промойте и распарьте в кипятке изюм, чернослив и курагу.

Замочите орехи и мак. Пшеницу переберите, хорошо промойте и выложите в толстостенную кастрюлю, залейте тремя стаканами воды.

Поставьте в разогретую духовку на 2-3 часа. Пшеница должна полностью развариться, зёрнышки станут мягкими.

Остудите в кастрюле. Тем временем нарежьте сухофрукты и орехи, мак разотрите в ступке до получения однородной массы (маковое молочко).

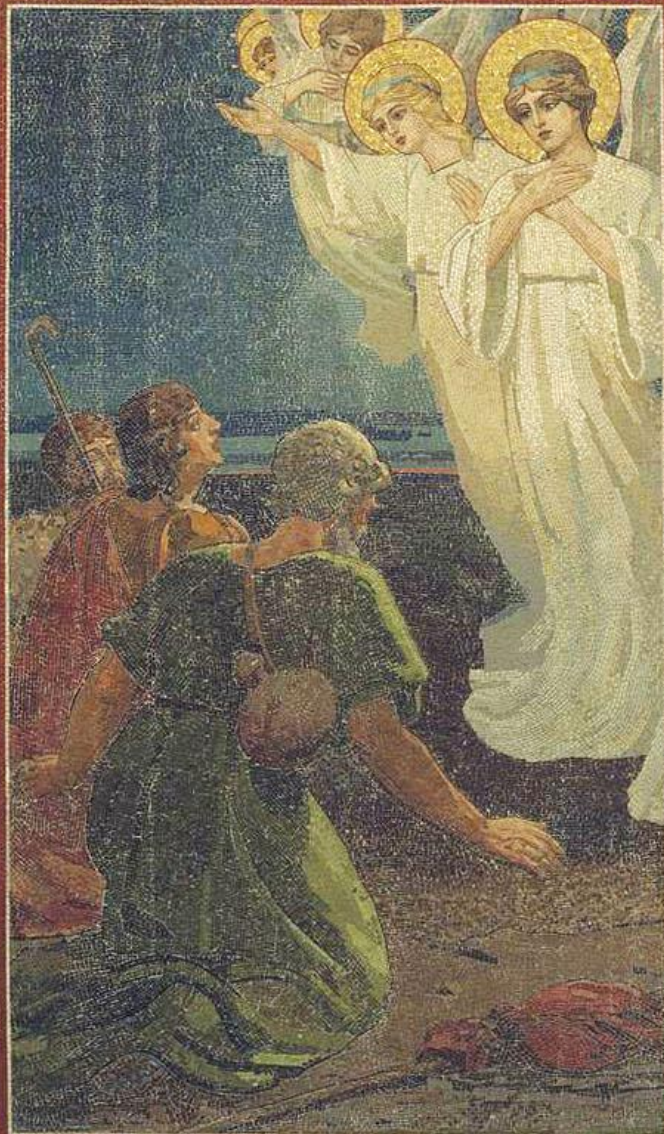
Смешайте все ингредиенты и полейте медовой сытой (мёд разведите 1:1 с водой и разведите)

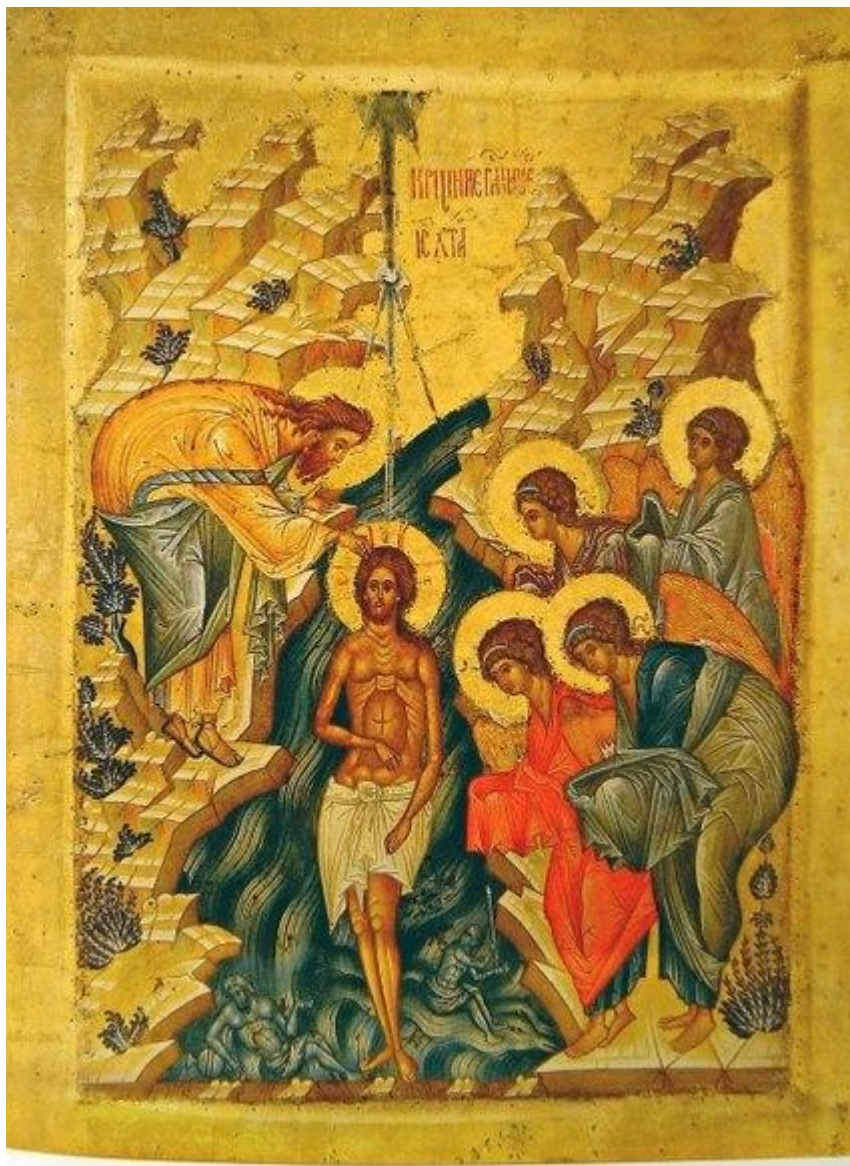
Сочиво – постное блюдо русской кухни. Готовится и употребляется христианами в сочельник перед Рождеством. Название блюда и произошло от слова «сочельник» (в старину блюдо имело название «коливо»). Представляет собой сочетание зерна, меда и мака.

Считалось, что продукты, которые используются для приготовления сочива, носят символический характер. К примеру, мед является олицетворением благополучия, здоровья, а также сладкой жизни. Зерно обозначает воскрешение, начало новой жизни. И, наконец, мак говорит о достатке семьи. Поэтому готовить сочиво было обязательной традицией в каждой семье.

Для приготовления сочива выбирали ячмень, но чаще пшеницу. Зерна немного толкли в ступке, но не для того, чтобы их размельчить, а только чтобы очистить их от шелухи. Зерна можно немного отварить или просто залить кипятком и дать настояться.

В давние времена сочиво заправляли только медом. Но позднее стали для заправки готовить маковое молоко. Для этого мак мелко растирали, пока он не пустит сок (белое молочко). Кроме того, для вкуса стали добавлять изюм, любые дробленые орехи и сахарный сироп. В наше время сочиво чаще





2. Святое Богоявление. Крещение Господне

В этот день все православные христиане отмечают Крещение Господне или Богоявление - один из великих «двунадесятых» праздников. Накануне Крещения и в день самого праздника в православных храмах принято освящать воду.

19 января



Особенное угощенье - «кресты». Это такие небольшие постные печенья. Есть их необходимо было натощак и запивать святой водой.

Если крест хорошо пропеченный, желто-розовый, то он подарит успех, здоровье, благополучие. У того человека, кому досталось такое печенье, можно потом целый год искать сочувствия, заступничества, совета. Если «крест» с надломами трещинами, то оно предрекает перемены в судьбе, трудности. А вот недопекшийся или горелый «крест» принесет печаль, душевные травмы болезни.

Такие «кресты» есть нельзя. Хозяйка, выпекая неудачные печенья, должна скормить их птицам на улице. По приметам, небесные создания, избавят от горя. Людям, которым предназначались неудачные печенья, не надо знать о плохом предзнаменовании. Их угощают запасными румяными «крестами», поэтому хорошее настроение ни у кого в праздник не портится.

После «крестов» подавали оладьи или блины, выпеченные на меду. Существовала примета, что чем больше съесть этих блинов, тем больше денег будет в наступившем году. На праздничный стол обязательно подавали обрядовые блюда.

Печенье «Кресты».

Тесто:

1 стакан пшеничной муки, 2 яйца, 150г масла, 100г сахара, 2 столовые ложки рома или коньяка, ванилин, соль, корица. Получившееся тесто разделите на несколько частей. Скатайте каждую часть в виде колбаски, разделить на две части и наложить их, в виде креста, друг на друга.

Смажьте маслом противень и поставьте в горячую духовку. Готовые «кресты» посыпьте сахарной пудрой.



**15
февраля**

3. Сретение Господне

Праздник Сретения Господня посвящается представлению родителями Иисуса Христа Иосифом и Марией своего Божественного младенца Богу на сороковой день после его рождения. Само понятие «Сретение» имеет значение «Встреча». На Сретение в церквях проводятся праздничные Богослужения, зажигают свечи, освящают воду. Сретенская вода считается целебной, способной исцелить от многих недугов.

На Сретение Господне пекут «ранних пташек»

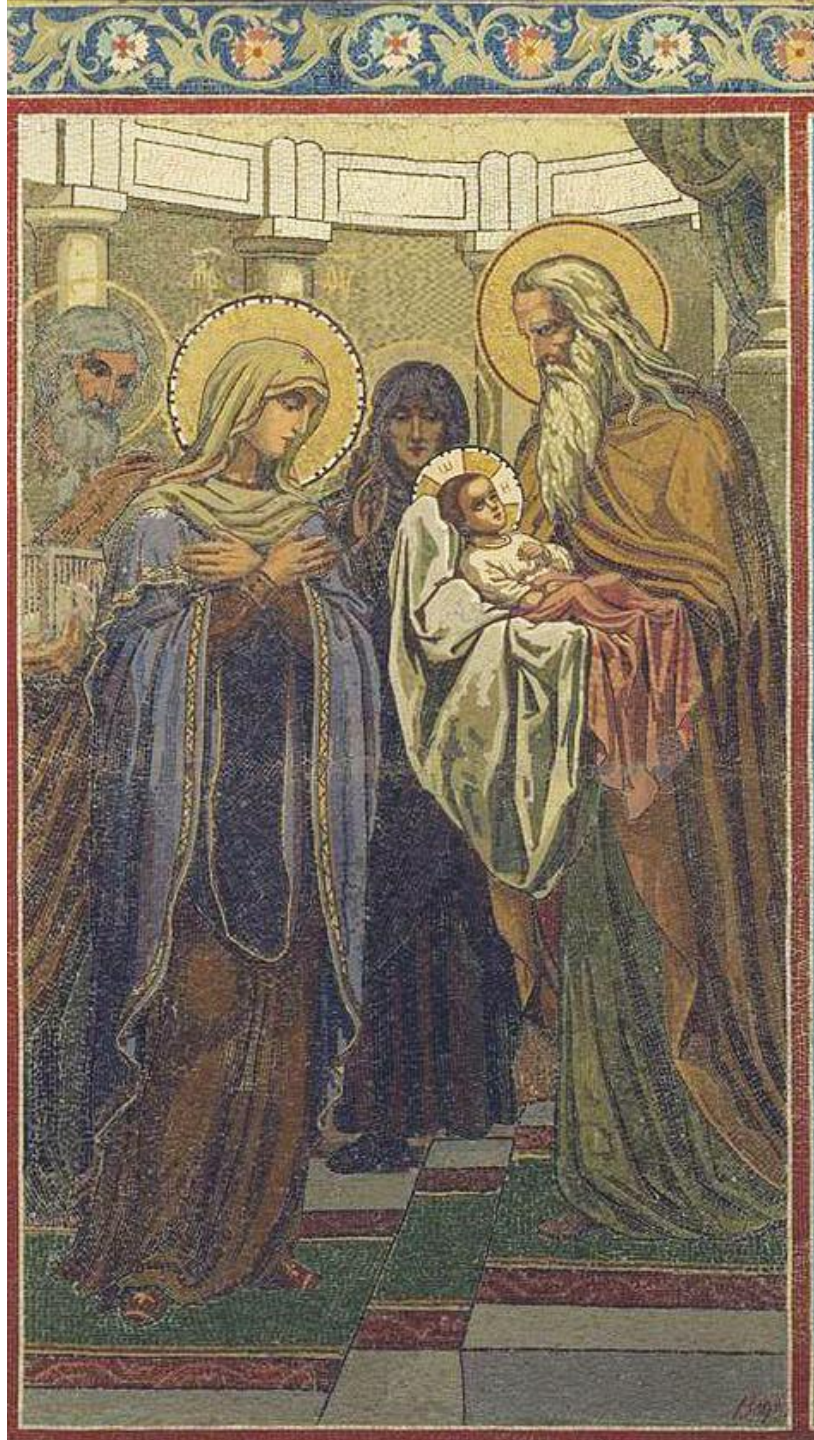
Сретение считается днем, когда, согласно народным поверьям, встречаются весна с зимой. В этот день с давних времен также готовились особенные блюда: это относится к блинам, которые пекутся на талой воде, капающей с крыш. В народе считалось, что подобные кулинарные изделия могут исцелить тех, кто болеет: не только людей, но и животных. В праздник, который является одним из самых важных в Православной Церкви, принято печь жаворонков. Именно они должны были раньше закликать весну.

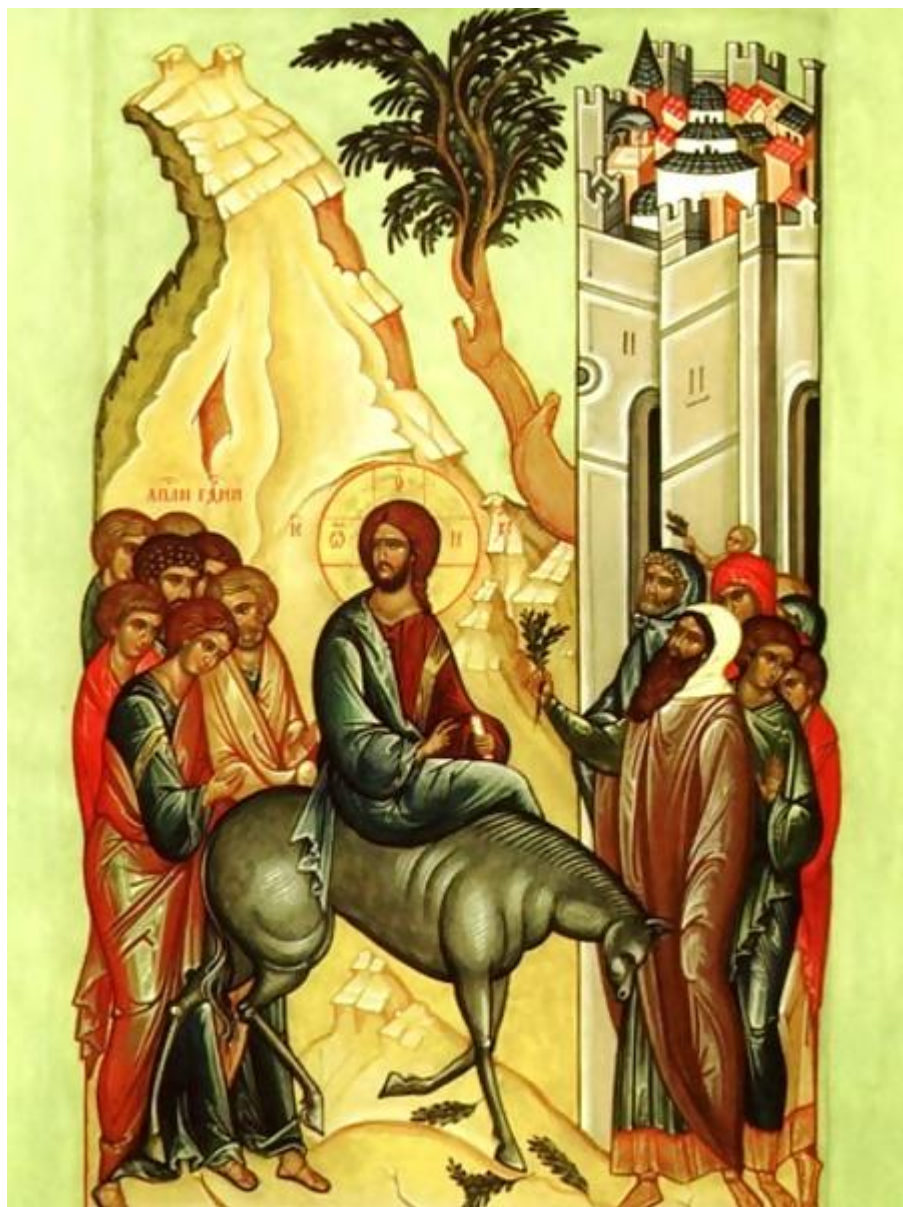
Для приготовления булочек необходимы:

для опары - один стакан воды,
0,5 стаканов муки,
3 ч. ложки сахара,
10 грамм сухих дрожжей;

для теста – ¼ ст. сахара,
одна чайная ложка соли,
три стакана муки,
пять столовых ложек растительного масла.







4. Вербное воскресенье

Праздник отмечается в честь Входа Господня в Иерусалим. Праздник Вербное воскресенье служит символом возобновления, оживления могущественной природы. Вербная неделя ассоциируется у русского народа с приходом весны. Вербка, не давшая еще листьев, цветет и этим заявляет, что природа скоро наградит людей новыми благами.

в воскресенье («Неделю»),
предшествующее Неделе
Пасхи, то есть шестую
Неделю Великого Поста.

В этот день варили специальную вербную кашу и пекли печенье в виде вербных почек, а также готовили рыбные блюда. Для вербной каши брали цветки вербы, сережки, и варили вместе с крупой. После чего всей ей ее ели.



Рецепт «вербного» пирога-рыбника

Для этого рыбного пирога сначала надо приготовить самое простое тесто из ржаной или смеси ржаной и пшеничной муки, взяв пропорции по традиционному рецепту. Никаких молочных сывороток, ведь все еще идет Великий пост. Из подготовленного теста раскатать пласт нужной величины толщиной до 1 см и перенести его на смазанный растительным маслом противень. Разложить начинку, придать пирогу форму лодочки и защипать шов красивой веревочкой. Поверхность пирога проколоть в нескольких местах вилкой, смазать сладким чаем или квасом. Выпекать в духовке при 180 градусах до готовности. Это займет примерно 25 минут. Сразу рыбник не вытаскивать, пусть постоит в печи еще минут 10. Горячий пирог смазать растительным маслом или горячей водой, дать немного постоять, тепло укутав, чтобы корочка стала мягкой.

А теперь о начинках.

Первый вариант: 2 небольших судака, 2-3 луковицы, 2 столовых ложки растительного масла, зелень укропа и петрушки, соль и перец по вкусу.

Второй вариант: 1 средних размеров форель, 2 луковицы, 2 столовых ложки растительного масла, соль, перец и рубленая зелень.

Третий, самый простой вариант: 1 кг осетрины, и далее, как в предыдущих вариантах начинки.

В любом случае, рыбу надо почистить, вымыть, удалить внутренности (за исключением икры) и жабры. Затем посолить снаружи и изнутри, и выложить целой на подготовленный пласт теста. Посыпать тонко нарезанными кольцами лука, сбрызнуть растительным маслом, посыпать зеленью и молотым перцем.



5. Светлое Христово Воскресение (Пасха)

Пасха - главный христианский праздник, установленный в честь чудесного Воскресения Господа нашего Иисуса Христа, о чем повествует Евангелие. С давних пор Пасха отмечается очень торжественно. На Пасху принято одаривать друг друга красиво раскрашенными пасхальными яйцами со словами «Христос Воскресе», на что нужно отвечать «Воистину Воскресе». К празднику Светлого Воскресения пекут куличи, красят яйца и готовят специальное сладкое кушанье, называемое пасхой



Три «главных героя» пасхального стола - кулич, крашеные яйца и творожная пасха. Их форма и цвет символичны: круглый кулич напоминает о круглом саване Христа, красный цвет пасхальных яиц - отсылка к воскрешению, а четырехугольная пирамида, в виде которой выкладывают пасху, - символ Голгофы.

Православная Пасха в 2016 году приходится на 1 мая, а праздничная (светлая) неделя – на период со 2 по 8 мая. Перед Светлым воскресением с 14 марта по 30 апреля верующим предстоит выдержать Великий пост....



В день Пасхи Христовой на блюде подают крашеные пасхальные яйца. В центр блюда иногда ставят пророщенную пшеницу, символизирующую жизнь. Принято выкладывать кругом 12 крашеных пасхальных яичек - по числу апостолов Христа, а одно некрашеное, белое, помещать в центре, посвящая его Христу. Крашеное освящённое пасхальное яйцо кушают первым в Пасхальный день, таким образом, разговляясь после Великого поста. Пасхальное яйцо принято не только подавать к праздничному столу, но всю Пасхальную неделю дарить друг другу. Яйцо издревле считается символом зарождающейся и обновляющейся жизни. Для окраски яиц чаще всего используют луковую шелуху, собирая ее заранее с луковиц. Кроме прочего красят пасхальное яйцо и березовыми листьями, и свекольным соком, и, используя шпинат, чай, кофе, куркуму, либо просто с помощью пищевых красителей.



Пасхальный кулич, рецепт Чтобы приготовить пасхальный кулич по старинному рецепту для начала потребуется сделать опару для теста. Так как рецепт старинный, меры веса в нем также несовременные, то есть 1 фунт – это 450 граммов приблизительно, а 1 стакан - примерно 250 граммов. Чтобы приготовить опару влейте в чашку 3 стакана слегка подогретого молока. Важно чтобы оно было именно теплым, а не горячим, иначе дрожжи «запарятся» и тесто не «подойдет». Это, кстати, касается всех ингредиентов, они должны быть не горячими и не холодными, от холодного теста тоже может не «подойти».

Размешайте и растворите в молоке 1/8 фунта дрожжей, всыпьте 4 стакана муки (в оригинальном рецепте мука должна быть крупитчатой). Хорошо смешайте опару до равномерности, накройте чем-нибудь сверху, укутайте его, и поставьте в тёплом месте. Пока опара подходит, возьмите 10 сырых куриных яиц и отделите желтки от белков. Желтки разотрите с мелким сахаром - 2 стакана. Когда опара хорошенько подойдёт, отправьте в неё желтки с сахаром и, смешав, подсолите, всыпав 2 чайные ложечки соли, и по желанию добавьте тесту аромата, всыпав немного ванили, кардамона, цедры лимона, рома или шафран, настоянный на водке. Затем, влейте 2 стакана растопленного сливочного масла и всыпьте муку 4-5 стаканов. Сразу же влейте ещё 2 стакана тепленького молока, и начинайте месить тесто. Если оно окажется жидким, добавьте еще муки. Вымесите тесто так, чтобы оно свободно отставало и от посуды и от рук. Когда тесто хорошо вымешано, укройте его теплее и дайте ему хорошенько подойти. Когда тесто хорошо подошло, в нем видны дырочки, можно выкладывать его на стол и приступать разделявать пасхальный кулич.

Возьмите форму, в которой будете выпекать свои пасхальные куличи, смажьте ее изнутри маслом или выложите специальной бумагой для выпечки. Заполнять форму нужно не больше, чем до половины, чтобы тесто могло подойти до самых краёв. Как только пасхальные куличи подошли в своих формах, оправляйте их в печь, выпекаться



Пасха сырая обыкновенная, рецепт
Это также старинный русский рецепт пасхи.
Возьмите творог, в количестве 5-6 фунтов.
Протрите его сквозь сито, добавьте мелкого сахара - 3-4 стакана, чухонского или сливочного масла - 2 стакана, и хорошенько разотрите до однородности.
Затем, вбейте по одному яйцу, постоянно вымешивая, и так всего 4-5 яиц. Теперь можно положить ванилин, или 1 палочку корицы, истолчённой с сахаром, густой сметаны – 1,5-2 стакана, и снова хорошенько все протрите.
Добавьте 1 стакан промытого и очищенного изюма-кишмиша, вместо него можно положить коринку.
Все еще раз хорошо вымешивается, и закладывается в пасочницу. Творог должен быть выше краёв. Перед этим пасочницу внутри нужно обложить тонкой мокрой материей, обычно марлей, расправив её гладко. Творог закрывают концами материи сверху так, чтобы складок не было, сверху кладут дощечку и камень - пресс, и ставят на холод на сутки. В пасху также можно класть мелко нарезанный цукат, к примеру, апельсиновый или лимонный.





Артос (греч. арτος — хлеб) — используемый в Православной церкви на Пасхальной седмице освященный дрожжевой хлеб, общий всем членам Церкви, иначе — просфора всецелая (то есть просфора без изъятых из неё частиц).

Перед выпечкой на артос резной печатью (деревянной или металлической) наносится рельефный рисунок.

На артосе изображается Крест, на котором виден только терновый венец, но нет Иисуса Христа. Это символизирует победу Христа над смертью, Его Воскресение. В русской церковной практике артос — высокий хлеб, а в афонских монастырях — небольшой хлебец, подобный тому, что благословляется за всенощным бдением. Первое сообщение об использовании артоса зафиксировано в Евергетидском Типиконе (первая половина XII века). Согласно нему, после литургии в Светлый понедельник:

«По окончании же [трапезы] глаголем: „Благословен Бог, питающий нас“, и тотчас трапезарий возвышает хлебы [артос], говоря: „Христос воскресе“», а в субботу Светлой седмицы «иерей раздробляет хлебы (артос), а трапезарий раздает всем братиям»



6. Вознесение Господне

Великий праздник, который отмечается церковью **на 40-й день после Пасхи**. После того, как Христос воскрес из мертвых, он пробыл на земле еще 40 дней, не раз являясь своим ученикам и апостолам. В 40-й день после Пасхи произошло последнее такое явление. На горе Елеон Иисус Христос дал им Свое последнее благословение.



На Вознесение Господне принято печь пироги («лесенки») с зелёным луком, после чего их освящают в церкви. На пирогах чертят «перекладины» (символизируют ступени), но их должно быть не больше семи.

ПИРОГ С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ

Для теста: 200 г сметаны, 200 г сливочного масла, 2 тонких стакана муки, по щепотке сахара и соли. Для начинки: 300-400 г зеленого лука (перо), 2 сваренных вкрутую яйца, 1 сырое яйцо, соль. Для смазывания пирога: 1 сырое яйцо или крепкий сладкий чай.

«На Вознесение пекли у нас лесенки из теста — «Христовы лесенки» — и ели их осторожно, перекрестясь, — читаем в повести И. С. Шмелева «Лето Господне». — Кто лесенку сломает – в рай и не вознесется, грехи тяжелые. Бывало несешь лесенку со страхом, ссунешь на край стола и кусаешь ступеньку за ступенькой. Горкин всегда уж спросит, не сломал ли я лесенку, а то поговей Петровками».

Лесенками из теста украшали пироги и другую праздничную выпечку. Автор книги «Русская кухня» Л. П. Ляховская пишет: «Лесенки – это удлиненной формы хлеб, булки, пироги, кулебяки с украшениями из теста в виде надрезов, поперечинок, перекладинок, как бы лесничных ступенек».



«Кстати, сегодня мало кто знает, что прообразом обычного нарезного батона или нарезного хлебца удлиненной формы была лесенка. Можно только порадоваться живучести народных традиций, которые сохранились также и при оформлении пирогов и кулебяк».



7. День Святой Троицы

Согласно церковному преданию, праздник Троицы установлен в честь сошествия Бога - Духа Святого - на учеников и сподвижников Иисуса Христа - апостолов, в честь события, в котором приняли участие все три ипостаси Пресвятой Христианской Троицы.

в 2016 году 19 июня. Это через 50 дней после Пасхи, которая празднуется 1 мая 2016 года.



Главным блюдом на Троицу является каравай. Его считают волшебным, даже крошки от него не выбрасывают. Наши предки засушивали остатки каравая, потом эти сухари служили свадебными оберегами. Их замешивали в тесто для свадебного пирога, чтобы молодые жили долго и счастливо.

1. Печём обычный масляный бисквит, но вместо пшеничной муки берём ржаную. В тесто добавляем изюм, орехи и щепотку корицы, шафран, можно другую пряность на свой вкус. Пока каравай не остыл, поливаем его смесью погретого мёда (2-3 ст. ложки) с орехами. Орехи нужно растолочь, только не очень мелко. С лесными очень вкусно.

2. Сварить вязкую пшённую кашу из 1/2 стакана пшена и 1, 5 ст. молока или воды, пока не остыла каша, в горячую положить взбитые с сахаром белки 5-ти яиц, перемешать. Выложить в форму, смазанную маслом и обсыпанную сухарями, сверху хорошо смазать каравай сметаной и вдуховку. Когда будет готов, полить каравай сиропом, вареньем или мёдом.

Также на Троицу принято есть яйца, творог, курицу, мясо, рыбу, блины. Готовят ещё драчену, пряники и пироги. Особое внимание стоит обратить на зелень и овощные салаты, принято, чтоб на Троицу недостатка в них не было.



Именно с утра в праздник Святой Троицы необходимо испечь ржаной каравай. Сразу есть такой каравай ни в коем случае нельзя, его необходимо положить на некоторое время в красный угол, причем при этом начитать над ним молитву «Отче наш». По совершенно всем поверьям такой Троицкий каравай изгоняет из человека нечистую силу, также делает его добрее и весьма рассудительнее.

