





Июнь-Хлеборост.

Пробудилась к началу лета природа и теперь наступает ее активный рост, поэтому и месяц называют - Хлеборост. Колосится рожь, сады наполняются бурно цветущей зеленью. Солнце поднимается высоко над небосклоном и начинает печь еще сильнее, день становится длинным, а вечер долгим и теплым.



- * Ежегодно Русская Православная Церковь 17 июня почитает святителя Митрофана, патриарха Константинопольского. Он жил во времена Константина Великого и прославился среди верующих своей мудростью и праведной жизнью. В его честь этот день лета называли днем Митрофана.

- * На годовом численнике идет семнадцатый день летней поры. С давних времен среди русских крестьян этот июньский день зовется Митрофан или Митрофан-Навозник. Крестьяне называли день Митрофана-навозника, потому что с этого дня начинали разносить навоз на отдыхающее поле.



Удобренное в этот день поле в следующем году даст богатый урожай. Эти летние сутки были настолько важными для будущего урожая и для благополучия сельской общины, что спать полагалось ложиться как можно позже. Среди крестьянского люда про Митрофана говорили: «На Митрофана хоть по стенке ходи, а спать погоди».



Этот день связан не только с удобрением грунта, но и с ветром. В давние времена славяне-землепашцы были убеждены, что ветер и гром в этот день говорят о дожде, а бури нужны, чтобы проектировать предстоящую погоду. Потому в этот день люди призывали ветер, чтобы тот прислал хорошие дожди летом для



НАРОДНЫЙ КАЛЕНДАРЬ (ИЮНЬ)

**17 июня – Митрофан - красный сарафан. Красный сарафан –
яркие цветистые зори.**

Ветер дует с гнилого угла – жди ненастья.

Ветер все скажет. Не спрашивай, не торопи. Он пока долетел –
семь рек выпил, семь воронов позади оставил, будто семь листьев,
деревом оброненных.

В средней полосе России с Митрофанова дня рекомендовалось
сеять лен и гречиху.

Девочек рядит в сарафан этот день.

День тем силен, что вытягивает лен.



*

Митрофан Навозник

Дата по старому стилю: 4 июня

Именины в этот день

Иван, Мария, Марфа, Митрофан, Мефодий,
Назар, Петр, Софья



На рассвете душно – день будет ненастным.

Северо-западный ветер – к непогоде.

На Митрофана сильные ветры дуют-лютуют.

Если идет дождь, значит он затянется на несколько дней.

Сильный цветочный запах в этот день предвещал дождь, ненастье обещали и прижавшиеся чешуйки на шишках и выползающие на дорожки жабы.

День тем силен, что вытягивает лен.

С Митрофана сей гречу. Овес в кафтане, а на грече и рубахи нет.

В канун Митрофана не ложись спать рано.

Родившиеся 17 июня доживают до глубокой старости. Такие люди сильны телом, но слабы духом. Им надо с детства укреплять свою силу воли.

pearative.ru

Если в этот летний день на восточной стороне небосвода стоит радуга, то быть отличной погоде. А если она расположилась на западной стороне, то быть в скором времени дождю.



17-июня - Митрофан Навозник

С этого дня начинали
сеять гречу



* Запреты на Митрофана Навозника:

* Неясно почему, но в это в этот день, согласно давним верованиям, нельзя печь пирожки с кислыми ягодами. Народная мудрость гласит — коли нарушить запрет, то ходить в течение десяти дней «кислым». То есть настроения в течение десяти суток вам не видать.

* На Навозника категорически запрещено при приветствии хлопать другу друга по плечу. Считается, что таким образом можно «нахлопать» человеку какую-нибудь хворь. Коли такое приключилось, то необходимо тут же отдать хлопок. Для этого трижды похлопайте в ладоши и хворь тогда вас не заметит.



Давнее славянское поверье гласит, что в этот день Водяной грустит и ищет с кем бы позабавиться. Поэтому ранее на Руси в этот летний день не купались в открытых водоемах. Ну а если жара стоит такая, что без купания путнику никак, то стоит держаться отмели. Это, как говорят поверья, убережет от Водяного, и купающийся не утонет. В Митрофанов день категорически запрещено смотреть на свое отражение в воде. Тот, кто решит нарушить запрет может лишиться любви. Не стоит смотреться в окна домов или витрины магазинов, и в другие поверхности, которые способны отражать вас.



Вчера мы задали Вам вопрос из какого овоща можно приготовить два блюда и накормить всю семью ужином. И вот сейчас даём ответ.



*** Именно из картофеля можно приготовить множество вкусных и полезных блюд. Но сегодня мы предлагаем Вам приготовить драники и кисель. Получится, что мы накормим и напоим всю семью. У нас получится полноценный ужин, кроме этого мы чуть-чуть снизим расходы на приобретение продуктов. Итак готовим драники:**

*** Для начала попробуем ответить на вопрос: Что такое Драники и почему их так назвали? А слово это берется от слова «драть» (натирать на терке). Поэтому их еще называют «Деруны». Вот так все просто. Само блюдо — это картофельные блины или оладьи.**



*** Основным ингредиентом конечно является картофель. Тут можно выбрать абсолютно любой картофель. Уже дополнительно мы добавляем яйца, муку и специи. Первые два ингредиента нужны для связки, чтобы получились именно драники.**



* Для начала классический рецепт, как приготовить драники картофельные. Делается все очень быстро и просто.

* **Нам понадобится:**

* Картофель — 800 гр (8 средних штук);

* Яйцо — 1 куриное;

* Мука — 2-3 столовых ложек, но я предпочитаю манку, получаются намного нежнее;

* сода (но я не использую)

* Подсолнечное масло для жарки;

* Соль, перец — по вкусу.

* И можно добавить репчатый лук и несколько зубчиков чеснока.





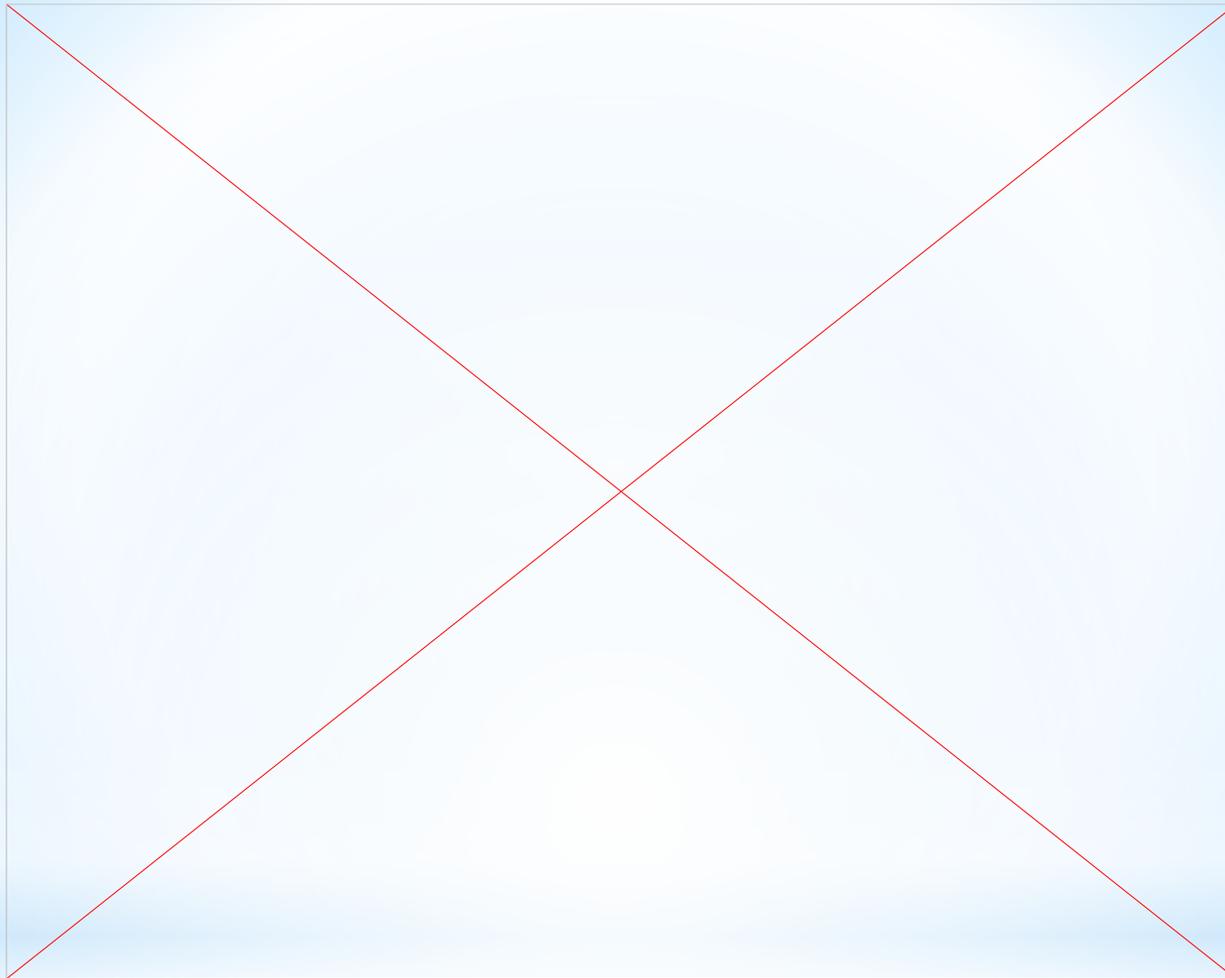
- * **Моем и чистим картофель. Натираем на терке или любым удобным для Вас способом. А дальше заливаем картофель холодной водой и оставляем на некоторое время (из картофеля уйдёт излишек крахмала, будет вкуснее), а в это время натрем или мелко нарежем лук и чеснок, если есть желание, то можно добавить тёртые грецкие орехи.**



- * Теперь перемешиваем картофель с водой и через сито сливаем воду в другую миску, её отставляем. Она нам пока не нужна. Займёмся драниками. В картофель кладем яйцо, солим и перчим. Тщательно перемешиваем, добавляем оставшиеся продукты. И ставим на плиту разогреваться сковородку, добавив растительное масло.



* **Обжариваем драники со обеих сторон до золотистого цвета.**



*** Пока жарятся наши драники, займёмся киселём. Во многих семьях кисели почитаемы и относятся к напиткам. Варятся быстро, доступны круглый год: из свежих или замороженных ягод и фруктов, на основе соков и даже варенья.**



- * **Необходимые продукты:**
 - Крахмал - 2 ст. л.**
 - Вода - 1 л**
 - Варенье любое какое найдётся дома - 100 г**



- * Нам самое главное необходимо крахмал. И он у нас есть! Берём миску, которая стояла в стороне. Сливаем воду (не перемешиваем!). Не бойтесь если вода тёмная (темнеет от крахмала). Вновь заливаем холодной водой минут на 5, пока осядет крахмал, и сливаем. Всё! Можно варить кисель. Если крахмала получилось много (зависит от сорта картофеля), то его можно высушить впрок. Крахмал сохнет прямо на тарелке



- * **Чтобы сварить кисель из варенья и крахмала в домашних условиях, возьмите продукты по списку. Варенье подходит любое — покупное или собственного приготовления, из зимних запасов. Меняйте малиновое на клубничное, черничное на смородиновое и каждый раз получайте новый на вкус кисель.**



*** Надо отметить, что таким способом легко утилизировать неостребованное варенье, засахаренное (только не с плесенью, конечно). Чем больше варенья в указанном объеме воды, тем слаще, темнее/ярче, насыщеннее по аромату выходит кисель. Так же и с крахмалом. Можно сделать тягучий, густой и даже плотный желеобразный или, наоборот, льющийся, тонкий и легкий напиток.**

*** Отливаем в стакан примерно четверть от общего объема воды (200-250 мл), всыпаем крахмал и хорошенько размешиваем до однородного, мутного состава. Крахмал годится как кукурузный, так и картофельный. Держим крахмальный раствор под рукой и параллельно на верхнем огне кипятим оставшуюся воду.**



*** В кипящую воду опускаем порцию смородинового или другого варенья. Размешиваем, чтобы быстрее растворить сироп.**

* Даем жидкости повторно закипеть и провариваем 5-7 минут. Пробуем. При нехватке сладости — прибавьте сахарный песок или мед.

* Далее процеживаем один-два раза через мелкое сито, удаляем ягодный жмых. Споласкиваем емкость для варки. Возвращаем процеженный компот из варенья в ковш и опять ставим на огонь. А если Вам нравится с яголками, то процеживать не надо.



* Непрерывно мешаем по кругу и одновременно вливаем крахмальный раствор тонкой струей (перед тем еще разок взбалтываем осевший на дно крахмал). Кипятим и завариваем до гладкого, однородного загустения. Действуйте уверенно и оперативно, тогда комков не будет.

* Вкусный кисель из варенья и крахмала подаем теплым или остуженным, ну а к нашим драникам в любом виде.



Приятного аппетита.