Крещенские вечера

Закирзянова Алина 6 «А»

Все православные 19 января (6 января по старому стилю) каждого года отмечает Крещение Господне или Святое Богоявление – праздник, который считается одним из самых почитаемых и самым главным событием в христианском мире.

По народным поверьям, канун Крещения т. е вечер 18 января, знаменитый "крещенский вечерок", - время разгула нечистой силы

В народном календаре 18 января называют Крещенский сочельник, Голодный вечер или Голодная кутья. 19 января православные отмечают Крещение Господне. Считается, что с этого дня начинаются Крещенские морозы.

Другие названия праздника:

Крещенский вечер, Водяная коляда, Второй сочельник, Канун Крещения (Богоявления), Навечерие Богоявления, Голодная Кутья, Водяная коляда, Крещенская коляда, Голодный свят-вечер

Происхождение названия праздника:

Слово «сочельник» произошло от «сочиво» – обрядовое блюдо из размоченных зерен риса или пшеницы, с добавлением меда, орехов, изюма, мака, кураги, семян льна, которое принято готовить в этот день. Крещенским торжество назвали потому, что оно предваряет великий православный праздник – Крещение Господне (Святое Богоявление).

Кулинарные традиции праздника

На стол подавали оладьи и блины, приготовленные на меду. Причем, считается, что нужно съесть как можно больше медовых блинов, чтобы в новом году было много денег. На стол обязательно подавалась праздничная кутья. Обычно ее готовили из риса, с добавлением орехов, меда, цукатов. Это была питательная, вкусная еда, которая помогала восстановить силы после поста.

На ужин обязательно подавались обрядовые блюда, подача которых сопровождалась традиционными ритуалами. В первую очередь, речь идет о запеченном фаршированном поросенке, который был обязательным украшением праздничного стола, блюдо с ним ставилось в центре стола. Разделывать поросенка мог только глава семьи, причем он не резал, а отламывал куски мяса руками и раздавал их домочадцам по старшинству.

Современные кулинарные традиции на Крещение:

Конечно, сегодня запечь целого поросенка вряд ли получится – нет ни печки вместительной, поросенок по двору не бегает, да семьи обычно не такие большие, чтобы съесть столько мяса. Поэтому молочного поросенка, зажаренного целиком, можно заменить любым другим блюдом из свинины. Поставить на стол в виду десерта можно орехи в меду и сахаре, салаты с сухофруктами, моченые яблоки, компоты и морсы из ягод. Кутью можно украсить не только орехами и изюмом, но и мармеладом, цукатами, шоколадом. Святую воду в этот день можно пить в любых количествах.

С Крещением!

Использованные интернет-ресурсы:

https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%80%D0%B5%D1%89%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5

http://obgirafik.ru/stati/kulinarnye-tradicii-na-kreshhenie.html

http://iaropolch.ru/18-yanvarya-kreshhenskiy-sochelnik-kreshhenskiy-vecher-chto-mozhno-i-chto-nelzya-delat-v-etot-den/