

# Праздник Покрова Пресвятой Богородицы

МОУ «Средняя общеобразовательная  
школа им. Новикова Р.А. с. Ковылино  
Чернянского района Белгородской  
области»

# Престольный праздник нашего села

- 14 октября праздник Покрова Пресвятой Богородицы установленный Русской Православной Церковью в память о чудесном явлении Божией Матери во Влахернском храме Константинополя в Хв.
- Этот праздник один из самых чтимых в народе, являющий собой границу между осенью и зимой
- К этому времени обычно наступали заморозки, выпадал первый снег

- Все сельскохозяйственные работы завершались, и в этот день обычно начинались Покровские ярмарки
- Праздник этот также считался покровителем браков – с Покрова у православных христиан начинались пора свадеб
- Праздничный стол на Покров был богатый, традиционно готовили угощенья из плодов нового урожая, варили мед, брагу, холодец

# Как праздновали Покров наши предки

К Покрову обычно заканчивалась тяжелая деревенская страда, сбор последних плодов, и народ обычно ехал на ярмарки и базары поторговать, купить обновы, принарядиться к празднику. Покров, по приметам, - «первое зазимье», поэтому к нему старательно готовились: чинили избы, стараясь «захватить тела до Покрова», чистили, мыли, скребли и убирали в избе, приговаривая: «Батюшка Покров, избушечку покрой добром и теплом».

Покров справляли щедро, раздольно – покровское гулянье считалось последним игрищем в году у селян: «Покров – конец хороводам, начало посиделкам». На Покров закармливали скотину пожинальным (последним) снопом и с этого дня держали в хлеву. С Покрова в селе начинались свадьбы, так называемые свадебные недели. Покров Пресвятой Богородицы напоминал свадебное покрывало, этот праздник считался покровителем брака, если в этот день выпадал снег, для обрученных это было счастливым предзнаменованием.

# Рецепт праздничного каравая «Праздник урожая»

Для теста: 1 кг муки, 50г дрожжей, 250г сливочного масла, 1 стакан сахара, 0,5л молока, 2 яйца. Щепотка соли.

Для смазывания: 1 яйцо.

Из указанных компонентов затворить довольно крутое тесто, припорошить его мукой, прикрыть полотенцем, оставить в теплом месте для расстойки. Когда тесто поднимется вымесить его, вновь припорошить его мукой, покрыть и вновь оставить для расстойки на 1-1,5 часа. Когда тесто поднимется во второй раз, выложить его на стол, тщательно вымесить и закатать в шар, который положить на противень, смазанный маслом. Из куска теста раскатать длинный тонкий жгут, разрезать на 2 равные части, свить из него веревочку, которой обвить каравай.

Выпекать каравай при температуре 230-240 градусов 1 час 15 минут.