

История праздника «Рождество»

Рождество - время загадывания желаний и веры в их чудесное исполнение 🙏! Первое упоминание о рождественском празднике отмечено в Хронографе - древнем календаре от 354 года. А в Россию праздник пришёл в X веке после крещения Руси князем Владимиром в 988 году.

✳️ Донские казаки почитали Рождество намного раньше, чем Новый год, введённый Петром I. Для них это был день возможности покаяться и пожелать своим землякам здоровья и богатства! Традиции устраивать пышные празднества 🎊 пришли на Дон в конце XVIII века и утвердились лишь в XIX веке.

✳️ В хуторах и станицах ёлки 🌲 не наряжали (в степной местности они не растут), но обязательно наводили везде порядок ¹⁰⁰, и первым делом в конюшне 🐎, приговаривая: «На коня, на кобылу, на сивую гриву, на пушистый хвост, на стопу блинов, на бутылку водки, на меру пшеницы, на букатку мяса, на рубль денег».



✳️ Также был обычай зазывать «птичье счастье». Это делали дети, которые изображали домашних птиц 🐣🐓🐔🐕- громко квохтали или гоготал



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Киевский д/с «Тополек»

Рождество на Дону



Подготовила материал:
Гамаюнова И. В.,
воспитатель
2024г.

Казачья Кутья

Празднование Рождества Христова характерно для всего Донского края. Донские казаки были и есть очень набожными. Поэтому соблюдали все необходимые посты перед религиозными праздниками. Подготовка к таким праздникам сказывалась и на приготовление пищи. Происходила своеобразная перестройка повседневной еды в особую ритуальную пищу. Менялись одно или несколько составляющих в пище. Например, некоторые ученые, изучающие культуру казачества, Юга России и Украины считают, что на Рождество в этих регионах готовят борщ гораздо гуще чем в обычные дни. А также приготовление в Рождественский сочельник каши из цельных зерен пшеницы характеризуют эту обрядовую пищу как единение и плавный показатель того, что пшеница выступает как зародыш. И вот тут уже переходим на цельность мира и бытия – постоянное рождение мира.

Считают, что именно название пищи, обрядового блюда сочива, а по казачьи Кутья, дало название самому празднику – Сочельник. Кутья – сочиво – еда из сваренных цельных зерен пшеницы с медом. Это блюдо готовится только в определенные праздничные дни – в сочельник. В обычные дни такая каша на стол не подается. Кутья обязательно присутствовала на Рождественском

ужине. За столом собиралась вся большая казачья семья. И все обязаны были хоть по немножко, но отведать этой каши. А вот уже после Рождественского ужина кутьей принято угощать соседей, родственников. Даже было принято обязательно часть каши дать скотине.



Рецепт Кутьи казаков

одавать такую кашу в большой общей миске на стол. Вот потом каждый наберет ложкой себе сам.

Кушать можно только руками или ложкой.

А вот и сам рецепт традиционной кутьи

Зерна пшеницы – 1 стакан

· Изюм – ¼ стакана

· Орехи – ¼ стакана

· Мед – 2 столовые ложки

· Вода – 2 стакана

«Рождество»

✳ Колядовать казаки шли после церковной службы. Впрочем, так делали по всей Руси. Брали посох с шестиконечной звездой ✧, наряжались в шкуры животных 🐾 и обходили дома, угощая кутьей 🍲. Кутья - это такая каша, которую готовили из толчёных пшеничных зёрен, щедро добавляя в неё мёд 🍯 или узвар (насыщенный компот из сухих фруктов – жердёлы 🍎, груши 🍏, сливы 🍒).

✳ Гость, принёсший кутью, получал от хозяина дома щедрый подарок 🎁.

✳ Кутью на Дону варят и по сей день, но, вот, в шкуры животных сегодня никто уже не наряжается.

✳ В казачьем быту святки считались самым большим, шумным и весёлым праздником, который длился до Крещения. Для людей это было радостное время 😊💖

✳ ✧, когда можно было передохнуть от сельских, хозяйственных и других работ.

