

# Три Спаса в августе – великие православные праздники

950 лет назад князь Андрей Боголюбский учредил празднование трех великих Спасов - Медового, Яблочного и Орехового. С тех пор каждый год православные отмечают эти праздники.

Яблочки на столе, в банке - медок, тут же свежий хлеб, пышущие жаром пирожки, лесные орешки... Все это - не что иное, как символы прекрасных Спасов. Праздники Спаса особенные, ведь и названы они в честь Спасителя нашего, Иисуса Христа.

## первый Спас



В христианстве Медовый Спас именуется праздником Животворящего Креста Господня. Много веков назад, в летнюю августовскую жару, в Константинополе люди толпами гибли от болезней. Дабы исцелить народ, из собора выносили частицу креста, на котором был распят Иисус, и проносили по городу. Отсюда и пошло название.

Но в миру Спас называют именно Медовым: пчеловоды как раз начинают сбор медового урожая. Непременно несут его в церковь - освятить. Вечером этого дня в деревнях и селах на пасеку обязательно заглядывали ребятишки - медку поесть. Говорили, что «на Первый Спас и нищий медку попробует». Так и было. Всех привечали в этот день. Хозяюшки пекли медовые пряники, плюшки, пирожки, затевали блины с медом.

Так как праздник совпадал с началом Успенского поста, то и угощения предпочитали постные. Например, делали постную медовую коврижку.

### *Рецепт медовой коврижки на Медовый Спас*

*150 грамм сахара смешать с 250 граммами меда и с 130 миллилитрами воды. Прокипятить и оставить сироп остывать. В это время просеять 500 грамм муки. Добавить к ней сироп, 50 грамм маргарина, щепотку корицы и щепотку соды, гашенной уксусом. Замесить тесто. Раскатать из него лепешки, с помощью вилки проткнуть каждую в нескольких местах. Поставить лепешки в духовку на полчаса при температуре 180-200 градусов.*

Есть у этого Спаса и другие названия. Например, Мокрый, ведь издревле на Руси было принято в этот день совершать малое водоосвящение. Или Маковый - в этот день начинали собирать созревший мак. Какие сладкие булочки с ним получались!



## второй Спас

Проводы лета всегда начинались со дня празднования Яблочного Спаса. Ночи становились холоднее, тепло уходило. Появлялись первые яблочки, и какими же сладкими они были! Возможно, вкус их был сладок еще и оттого, что до этого дня православные яблочек не ели. Зато в этот день собирали наливной урожай, несли в церковь освятить и только потом разговлялись.



Матери, потерявшие своих деток, приносили яблоки на их могилки. Считалось, что если до Яблочного Спаса мать не попробует яблочка, тогда дитя ее на том свете в этот день будет есть райские яблочки. Юных девиц можно было увидеть около яблонь. Прислонятся к ним и стоят, о чем-то нашептывают.

А все потому, что согласно древнему поверью, в этот день можно было попросить у яблони красоты и долгой молодости.

Хозяйки начинают варить яблочное варенье, пастилу, компоты. А останется несколько плодов - обязательно запекут их.

### *Рецепт варенья из яблок, которое варили на Яблочный Спас*

*Выбрать 3-4 крупных яблока с кислинкой. Вымыть, обсушить, обрезать «крышечку», через нее аккуратно удалить сердцевину. Уложить внутрь любые ягоды (чернику, малину, клубнику). Сверху залить медом и закрыть срезанной «крышечкой». Поставить в духовку и выпекать при температуре 180 градусов до готовности.*

А что же значит этот праздник в христианстве? 19 августа празднуется великое Преображение Господне. Иисус Христос с тремя своими учениками в этот день взошел на гору Фавор и преобразился там - весь засиял, одежды его стали белыми, около него появились пророки. Преображение было свидетельством Божьего чуда и силы его.

## третий Спас

К празднованию Орехового Спаса поспевают лесные орешки. Их так же, как и мед с яблоками, принято относить в храм для освящения. Особенно бойко в этот день у наших предков шла торговля полотнами и тканями, что вполне объяснимо - второе название праздника «Спас на полотне».

Дано оно было в честь празднования перенесения

Нерукотворного образа

Господня в Константинополь. На столах в день Орехового Спаса лежало много хлеба, ведь как раз заканчивалась уборка зерна.

Оставить недоеденной корочку или, не дай Бог, обронить хлебную крошку со стола считалось в этот день страшным грехом. К хлебу относились свято, почитали его особо.

