

Международный открытый грантовый конкурс «Православная инициатива»  
Фонд поддержки гуманитарных и просветительских инициатив «Соработничество»

Муниципальное бюджетное учреждение  
«Центр психолого-педагогической и социальной помощи  
Багратионовского городского округа»

# КРЕЩЕНСКИЙ СОЧЕЛЬНИК

ПРОЕКТ

«ДОБРОЕ СЛОВО»

ПРОЕКТНОЕ НАПРАВЛЕНИЕ:  
ОБРАЗОВАНИЕ И ВОСПИТАНИЕ

Автор презентации:  
Смирнова И.В.,  
учитель-дефектолог



г. Багратионовск,  
Калининградская обл.,  
2018

# 18 января — Крещенский сочельник

- Сочельник — канун церковных праздников Рождества и Крещения, вечер-приготовление перед большим православным праздником.
- Название сочельник (или сочевник) связано с традицией в этот день варить сочиво — пшеничный взвар с медом и изюмом.





## **18 января — Крещенский сочельник**

В этот день вспоминается крещение Иисуса Христа Иоанном Предтечей (Крестителем) в реке Иордан.

# Происхождение слова «Крещение»



- Слова «Крещение», «крестить», «крещу» происходят от греческого «погружать в воду».

# Символика ВОДЫ в православии



- Вода — начало жизни. Именно из воды, оплодотворенной животворящим Духом, произойдут все живые существа. Где нет воды — там пустыня.

# Символика воды в православии



- Но вода может и разрушать, и уничтожать: водою великого потопа Бог залил грехи и разрушил зло человеческое.

# Водоосвящение (водосвятие)

- В день праздника и в день Крещенского сочельника совершается **Великое водоосвящение** или **водосвятие**. Вода в храмах освящается по особому чину — великим Иорданским освящением и называется крещенской.



# Водоосвящение (водосвятие)

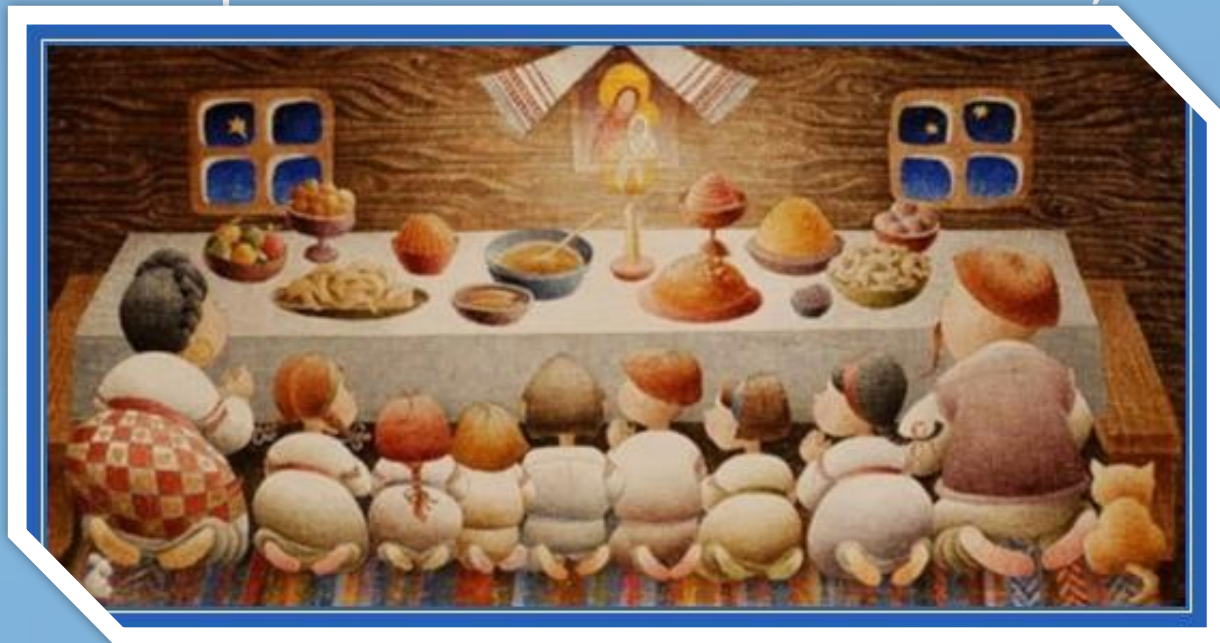


- Во дворах храмов тянутся длинные очереди за святой водой.
- Если человек по каким-либо серьезным причинам не может пойти на службу или живет в тысяче километров от ближайшей церкви, он может прибегнуть к целительной силе простой воды, взятой из обычного водоема в крещенскую ночь, хотя святой такую воду считать нельзя.



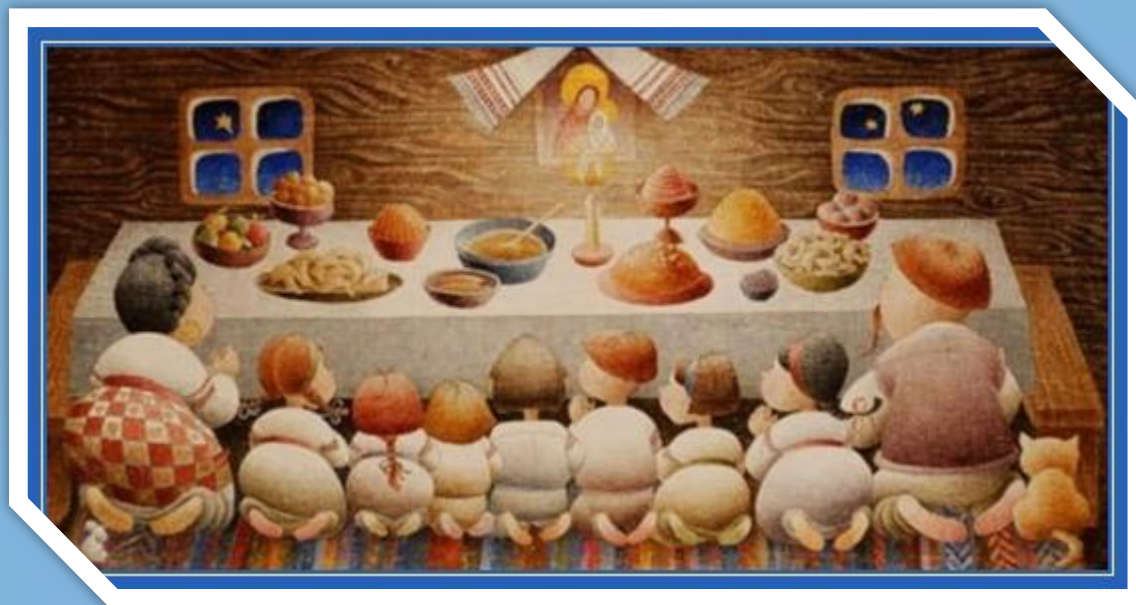
# Как принимают крещенскую воду

- Вкушается крещенская вода натошак, по ложечке, по чуть-чуть. Встал человек, перекрестился, испросил благословения у Господа на начавшийся день, умылся, помолился и принял великую агиасму («агиасма» — от греческого слова «святыня»).



# Как принимают крещенскую воду

- Если предписан прием лекарства натошак, то сначала принимают святую воду, а за ней и лекарство. А уж потом завтрак и прочие дела.



# Как себя вести в Крещение

- Категорически возбраняется, забирая святую воду или принимая ее, ссориться, ругаться, допускать неблагочестивые поступки или мысли.
- От этого святая вода теряет святость, а зачастую попросту разливается.
- Также есть благочестивая традиция кропить в этот день крещенской водой своё жилище.





## Рецепт дня: Сочиво

- Сочиво — особое постное блюдо из варёных зёрен пшеницы, смешанных с семенным (чаще маковым) соком (сочивом). Подается в дни сочельников Рождественского и Богоявленского, с появлением первой звезды.

# Рецепт дня: Сочиво



- Символика продуктов:  
Каждый продукт в сочиво несет свой смысл.  
Пшеница — начало новой жизни, мак — бесчисленные звезды, мед — сладость жизни.

# Рецепт дня: Сочиво



- Совет: Для этого блюда пшеницу выбирайте очищенную (шлифованную). В последнее время перед Рождеством или Крещением шлифованную пшеницу продают не только на рынке, но и в специальной упаковке в магазинах.

# Рецепт дня: Сочиво

- Пшеница шлифованная (или рис) — 1 стакан
- Вода — 3 стакана (2 ст. для варки пшеницы, 1 ст. для варки мака)
- Сахар — 1 ст. ложка
- Соль — 1 щепотка
- Мак — 50 грамм
- Изюм — 50 грамм
- Орехи грецкие — 50 грамм
- Мед — 3 ст. ложки

На 6 порций



# Рецепт дня: Сочиво



- Подготовьте все необходимые ингредиенты.



# Рецепт дня: Сочиво



- Очищенную пшеницу тщательно промойте, удаляя мелкий мусор и вымывая лишний крахмал.
- Залейте ее 2 стаканами холодной воды и варите в кастрюле с толстым дном 30 минут, добавьте соль и сахар, варите еще 20 минут.

# Рецепт дня: Сочиво



- При необходимости долейте немного горячей воды.
- Можно сварить и в мультиварке. Для этого залейте пшеницу кипятком и поставьте вариться в режиме «Крупа» на 40-50 минут.

# Рецепт дня: Сочиво



- Пока варится пшеница, подготовьте мак и орехи.
- Мак промойте, залейте холодной водой (на палец сверху) и варите 30 минут на медленном огне.
- Слейте лишнюю воду с набухшего мака, перетрите его с сахаром.
- По традиции это делают с помощью деревянной ступки и пестика, но при их отсутствии можно воспользоваться мясорубкой или блендером.

# Рецепт дня: Сочиво



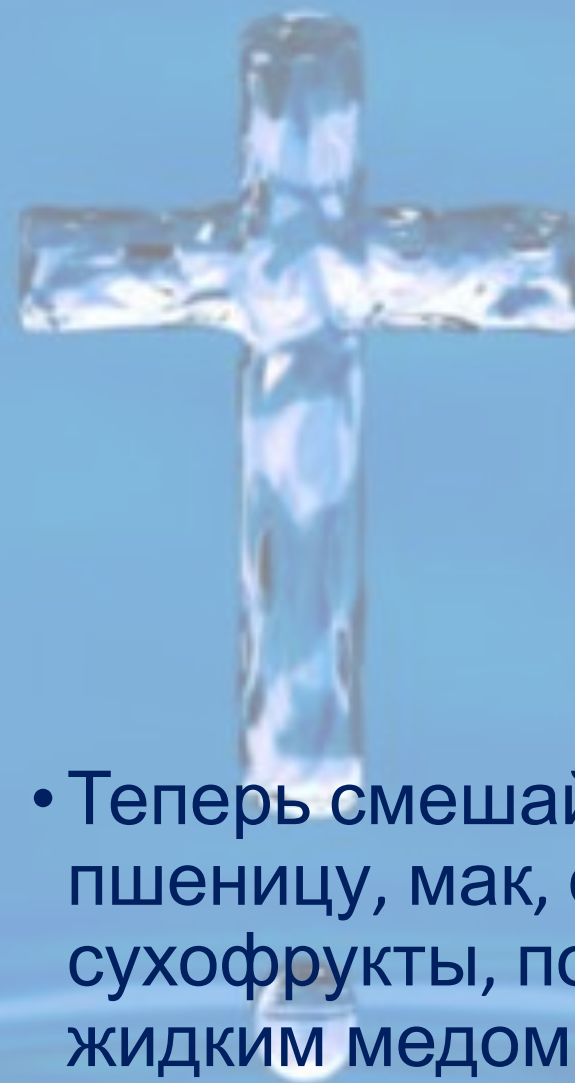
- Изюм залейте кипятком на 20 минут и просушите. Можно добавить немного вяленой клюквы.

# Рецепт дня: Сочиво



- Орехи измельчите и немного прокалите на сухой сковороде.

# Рецепт дня: Сочиво



- Теперь смешайте пшеницу, мак, орехи и сухофрукты, полейте жидким медом или медовой водой – «сытой».
- Ангела вам за трапезой!

# 19 января — Крещение Господне



# Источники:

- [Готовим сочиво на Рождество](#)
- [Крещение Господне у восточных христиан](#)
- [Мазин Андрей. Потерянный рай. Всемирный потоп](#)
- [Молитва для Крещения Иисуса](#)
- [Святая крещенская вода, когда набирать, как хранить и где использовать](#)
- [Сочиво классическое](#)
- [Черепанова Маргарита. Всемирный потоп. Ноев ковчег](#)

