

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»

# ПРОЕКТ «ДОБРОЕ СЛОВО» ЯБЛОЧНЫЙ СПАС

ПРОЕКТНОЕ НАПРАВЛЕНИЕ: ОБРАЗОВАНИЕ И  
ВОСПИТАНИЕ

# ПРЕОБРАЖЕНИЕ ГОСПОДНЕ

История праздника. Традиции. Приметы. Рецепты из яблок.

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

г. Багратионовск,  
Калининградская обл.,  
2018



# Яблочный Спас и Преображение Господне

Яблочный Спас каждый год отмечают 19 августа, и совпадает он с православным праздником Преображением Господне.

Наши предки собирали в этот день урожай яблок. Плоды освещали в церквях и заготавливали на зиму.





# История праздника

В Библии говорится, что именно в этот день Иисус Христос явил народу свою божественную сущность. С тремя апостолами Сын Божий поднялся на гору Фавор и только начал молиться, как вдруг лицо его озарилось ярким светом, а одежда побелела «как свет». А с небес раздался голос: «Се есть сын мой возлюбленный, Его слушайте!»





## Яблочный Спас и Преображение Господне

Для православных – это  
событие знаковое.  
Поэтому почитают его  
созревшими к этому  
времени яблоками.  
Славяне считают, что их  
запах похож на аромат  
яблок в Эдемском саду.





# Традиции

До Преображения  
Господне на Руси  
запрещалось есть любые  
овоци, кроме огурцов.

И только в Яблочный Спас  
на стол ставили яблоки.

Откусив фрукт, можно  
было загадывать желание.  
И оно, как правило,  
исполнялось.



# Традиции

С утра хозяйюшки варили яблочное варенье, пекли пироги из яблок. При этом надо было обязательно приговаривать заветные слова: «Что загадано, то надумано. Что надумано, то сбудется. Что сбудется, то не минуется».





# Традиции

К обеду семьями шли в яблочные сады собирать урожай. И только к вечеру все садились за стол и поздравляли друг друга с праздником. Пища обычно подавалась скромная, зато яблоки должны были присутствовать во всех видах: печеные, вареные, жареные, сырые.





# Традиции

Солнце принято было провожать песнями и плясками. Люди верили, что 19 августа наша планета «поворачивается к осени». А значит, теплые деньки заканчиваются.





# Приметы

- Каким будет день на Яблочный Спас, такой будет и осень. Если сухой, то сухой, если с дождями, то мокрой.
- Если в этот день дует сильный ветер, то зиму ждать суровую.
- Листья на деревьях пожелтели – надвигаются холода.
- Много скворцов на деревьях - к холодному январю.





# ВКУСНЫЙ РЕЦЕПТ: ЯБЛОКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГОВЯДИНОЙ

- Мясной фарш, спрятанный в яблоки, любят даже дети-малоежки.
- Надо:
- 4 - 5 крупных яблок твердых сортов
- 200 г говядины
- 200 г сметаны
- 2 столовые ложки рубленой зелени
- черный молотый перец
- соль по вкусу





# ВКУСНЫЙ РЕЦЕПТ: ЯБЛОКИ, ФАРШИРОВАННЫ Е ГОВЯДИНОЙ

- Готовим:
- 1. Яблоки разрезаем пополам, вынимаем сердцевину и часть мякоти. Кожицу накалываем вилкой.
- 2. Говядину вместе с яблочной мякотью пропускаем через мясорубку, добавляем зелень, соль и перец.
- 3. Фаршем заполняем половинки яблок. Сверху выкладываем по ложке сметаны.
- 4. Укладываем половинки в глубокую сковороду (на дно можно налить немного воды) и запекаем в духовке до мягкости. Достаем и еще минут пять выдерживаем под закрытой крышкой.





# ВКУСНЫЙ РЕЦЕПТ: ЯБЛОЧНЫЕ ОЛАДЬИ

Самое первое, что приходит в голову после рецепта традиционной шарлотки, это оладьи с яблоками. Делать их еще проще.

- Надо:
- 3 стакана муки
- 3 яйца
- 3 стакана кефира
- соль по вкусу
- 0,5 чайной ложки соды
- 5 твердых яблок
- 3 столовые ложки сахара
- сметана
- масло для жарки





# ВКУСНЫЙ РЕЦЕПТ: ЯБЛОЧНЫЕ ОЛАДЬИ

- **Готовим:**
- 1. Яблоки очищаем от кожуры и натираем на крупной терке.
- 2. Из муки, кефира, яиц, соли, соды и сахара замешиваем тесто. Добавляем в него тертые яблоки.
- 3. Выпекаем на раскаленном растительном масле. Подаем со сметаной.





# ВКУСНЫЙ РЕЦЕПТ: ЯБЛОЧНАЯ

**ПИЦЦА** Вошли до этого рецепта подумавшие сами итальянцы. Скорее всего, яблочная пицца - это продукт неумной фантазии какого-нибудь русского кулинара. Жаль, что имени автора мы не знаем, а то непременно бы выписали ему премию за это замечательное блюдо.

- Надо:
- 400 г готового теста для пиццы
- 300 г ветчины
- 1 луковица
- 2 яйца
- 2 - 3 зубчика чеснока
- 200 г твердого сыра типа пармезана
- 4 крупных яблока





# ВКУСНЫЙ РЕЦЕПТ: ЯБЛОЧНАЯ ПИЦЦА

- 1. Сначала обжариваем мелко нарезанные лук и чеснок.
- 2. С помидоров снимаем кожицу (предварительно обдав их кипятком и холодной водой), мелко их нарезаем и добавляем к луку и чесноку. Тушим на медленном огне до консистенции густого соуса.
- 3. Тесто раскатываем в лепешку и обмазываем томатным соусом.
- 4. Сверху выкладываем нарезанную соломкой ветчину, очищенные от кожуры и сердцевины и нарезанные кружочками яблоки.
- 5. Взбитые яйца смешиваем с тертым пармезаном и заливаем пиццу.
- 6. Выпекаем в горячей духовке 35 - 40 минут.





# **СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!**

**ПРИХОДИТЕ В ХРАМ  
ВЕРЫ, НАДЕЖДЫ, ЛЮБОВИ И  
МАТЕРИ ИХ СОФИИ!**

**ПОМОЛИТЕСЬ  
О ЗДОРОВЬЕ И СЧАСТЬЕ  
БЛИЗКИХ!**

**УГОСТИТЕ ЯБЛОКАМИ  
БЕДНЫХ И БОЛЬНЫХ!**





# ИСТОЧНИКИ:

- [Ильина Ксения, «Рецепты из яблок»](#)
- [Новикова Анастасия, «Яблочный Спас 2018: традиции и дата празднования»](#)
- [Преображение Господне](#)
- [Преображенская О.Г., «Райский сад»](#)