

Медовый Спас

Медовый Спас — первый из трех православных праздников, приходящихся на август и именуемых Спасами. Каждый год он отмечается 14 августа и совпадает с началом поста в честь Успения Пресвятой Богородицы.

Название праздника — двусоставное. По одной из версий, вторая часть — «Спас» — произошла от слова «запасаться». В дни трех августовских Спасов было принято делать заготовки на зиму, в том числе меда, яблок и орехов — популярных на Руси сезонных лакомств. По другой — «Спас» является сокращенной формой слова «Спаситель», то есть отсылает к Иисусу Христу.

Соответственно, Медовым Первым Спас именуют, поскольку к середине августа мед в пчелиных ульях созревает до полной готовности — и пасечники могут приступать к его сбору.

За церковным торжеством закрепилось еще несколько названий. Например, **Мокрый Спас** или **Спас на воде**. В этот день на Руси освящали естественные водоемы и колодцы, купались и мыли домашний скот во избавление от болезней и сглаза. Он же закрывал сезон летних купаний.

Классический торт «Медовик» — это десерт, имеющий дворянское происхождение, так как именно русские императоры впервые оценили его по достоинству. Торт быстро обрел популярность, и теперь существуют десятки вариаций его рецепта. Медовые коржи, как правило, выпекают в большом количестве и прослаивают сметанным или другим кремом. Обязательное условие нежного медовика – длительная пропитка, в течение 8-10 часов.

Тесто :

- Мед 4 ст.л. Мука 4-5 стакана
- Сахар-песок 1 стакан Масло сливочное 100 гр.
- Яйцо куриное 3 шт. Сода пищевая 2 ч.л.

Для крема:

- Сметана 26% 800 гр.
- Сахарная пудра 150 гр.
- Сок лимонный 1 ч.л.



Яблочный Спас

Яблочный Спас, отмечаемый 19 августа в День Преображения Господня, напоминает события из Нового Завета, произошедшие на горе Фавор. Когда Иисус Христос поднялся на вершину горы с учениками, его лицо начало светиться, а его одежды стали белыми. Этот момент сравнивают с будущим преображением всего мира по образу Христова. В День Яблочного Спаса христианам принято приносить плоды нового урожая, включая яблоки. Перед употреблением их освящают в храмах. Некоторые монастыри допускают употребление ранних сортов яблок до этой даты, но также только после освящения.

Зарумянилось солнце на ветках
Урожаем красивых плодов,
Это яблоки в ярких отметках
Украшение российских садов.
Наливные, красивые фрукты,
Неприменная радость для глаз.
Приготовьте к застолью продукты
Дружно встретим мы Яблочный спас.
Пусть, становятся ночи прохладнее.
В эти дни будут радовать нас
Угощения яблони славные,
Что приходят к нам в Яблочный спас!



Ореховый (хлебный) Спас

Третий Спас приходится на самый конец лета, 29 августа. Этот праздник известен как **Хлебный, Ореховый или Спас Нерукотворный**. В этот день христиане вспоминают события, связанные с переносом Нерукотворного образа Иисуса Христа из Эдессы в Константинополь. Считается, что полотно с этим образом исцелило правителя Эдессы, и теперь Спас Нерукотворный является символом этого дня. Название Ореховый Спас пришло из-за сбора урожая орехов к 29 августа, когда они считаются полностью созревшими. Эти орехи, а также первые пшеница и рожь, приносились в храмы для освящения. В это время также на стол подавались орехи и хлеб из нового урожая. На день Орехового Спаса приходились такие обычаи, как чистка колодцев, мойка в подземных источниках, посещение бани и парение ветками орешника.

Незаметно прокатилось лето
В хлопотах, и вот уж Третий Спас.
Подарила жаркая пора за это –
Хлеб, дары природы про запас.

Меж дубрав орешник поспевает,
В листьях желтых гроздьями висит.
Август в лес прохладой зазывает,
Щедрыми дарами одарит.

Ветер с веток листья обрывает,
В кроне дуба листьями шумит.
Пышные убранства лес теряет.
Осень лето завершить спешит.



Ореховый (хлебный) Спас

РОГАЛИКИ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

Вкусная домашняя выпечка с орехами – это то, что важно приготовить на Ореховый Спас для своих близких по любому из лучших простых рецептов.



Ингредиенты:
мука – 300 г;
масло сливочное – 130 г;
молоко – 150 мл;
дрожжи – 1 ч. л.;
сахар – 1 ст. л.;
разрыхлитель – 1 ч. л.;
соль – щепотка.

Приготовление:

В теплом молоке разводим дрожжи и сахар, добавляем немного муки, оставляем на 15 минут.

Смешиваем муку (предварительно ее просеивая) с солью и разрыхлителем, добавляем кусочки размягченного сливочного масла, растираем в крошку.

В образовавшуюся масляно-мучную крошку наливаем забродившие дрожжи, размешиваем до однородного состояния.

Тесто перекладываем в подготовленную емкость, укрываем пищевой пленкой, оставляем подниматься на 1,5 часа.

За это время готовим начинку, для чего измельчаем в блендере орехи, добавляем сахар и корицу, размешиваем.

Делим ореховую смесь на четыре части, по две на каждый шар теста, разделенного предварительно пополам и собранного в шар.

Одну часть орехов кладем прямо на рабочий стол, сверху располагаем один шар теста, раскатываем в тонкий круг, насыпав сверху вторую часть орехов.

Делим раскатанное тесто с орехами на 16 частей, сворачиваем рулетиками, укладываем на противень с пергаментом.

Выпекаем ореховые рулеты при 180 °С в течение 15 минут (не больше).

Яблочный Спас

Яблочный мусс

- **Ингредиенты:**
- Яблоки — 8 штук
- Сахар — 1 стакан
- Вода — 1 стакан

Приготовление:

1. Яблоки очистите от кожуры, а так же удалите сердцевину, оставшуюся мякоть нарежьте на небольшие дольки.

2. Яблоки нужно уложить в небольшую кастрюлю и залить водой так, чтобы фрукты выступали из-под воды почти наполовину.

3. Теперь кастрюлю поставьте на очень медленный огонь и варите, помешивая деревянной лопаточкой до тех пор, пока яблоки не станут мягкими и не изменят цвет.

Теперь вынимаем их из кастрюли и протираем через ситечко. Высыпьте сахар и взбейте при помощи миксера до полного растворения сахара. Смесь при этом станет практически белой и очень воздушной. Разложите ее по креманкам и уберите в холодильник на час.



Яблочный домашний мармелад

- **Ингредиенты:**
- Яблоки — 5 штук
- Сахар — 2 стакана

Приготовление:

1. Яблоки очистите от кожуры и запекайте в духовке, затем следует приготовить из них пюре.
2. Готовые яблоки разомните, добавьте сахар, перемешайте и поставьте на небольшой огонь. Варите, постоянно помешивая, около десяти минут.
3. Горячий мармелад вылейте на противень, позвольте ему застыть при комнатной температуре, а затем нарежьте на кусочки разной формы.

Потом мармелад нужно подсушить в духовом шкафу при температуре 50-60 градусов, и обсыпать сахаром или сахарной пудрой.



Медовый Спас

1. Приготовить основу теста на водяной бане. Для этого нагреть в кастрюле воду. В емкость подходящего диаметра (чтобы хорошо держалась на кастрюле, но не касалась воды в ней) поместить сливочное масло, сахар, соду и мед, растопить, помешивая.

2. Растопленную массу снять с огня. Она должна быть однородной консистенции и насыщенного темно-желтого цвета.

3. В отдельной посудине взбить яйца миксером..

4. Соединить взбитые яйца с растопленным маслом, сахаром, медом и содой. Проследите, чтобы сладкая смесь не была слишком горячей, и вливайте яйца постепенно, перемешивая все содержимое.

5. Муку просеять заранее и всыпать небольшими порциями в яично-медовую смесь. Или можно сразу добавлять муку через сито, периодически вымешивая тесто. Тесто должно получиться густым, но мягким.

6. Сформировать из теста более плотную заготовку. Для этого на рабочую поверхность насыпать муки и обкатывать в ней тесто, разминая его, пока не получится гибкая податливая масса, не липнущая к рукам.

7. Придать тесту форму батона (цилиндра) и разделить его на нужное количество частей – по числу планируемых коржей. Можно скатать из кусочков шарики и прикрыть салфеткой, пока будете раскатывать пласти.

8. На листе пергамента или силиконовом коврик раскатывать каждый комочек теста в очень тонкий круг. Выровнять края круга с помощью формы или любой посуды удобного диаметра. Неровные края можно не обрезать, а обломать после выпечки.

9. Выпекать коржи по очереди в горячей духовке – при температуре 200 градусов. На каждый корж уходит примерно 2-3 минуты.

10. Обрезки выпеченного теста смолоть в блендере или раскрошить вручную.

11. Приготовить сметанный крем, взбив сметану с сахарной пудрой и добавив лимонный сок. Можно добавить немного ванилина. Дать охладиться в холодильнике несколько часов.

12. Промазать все коржи сметанным кремом, обязательно смазывая бока. Сложить их друг на друга и обсыпать крошкой из теста. Поставить торт в холодильник на 8-10 часов, чтобы хорошо пропитался. Готовый медовик украсить по своему вкусу