«Позитиff»

Онлайн-газета Коростенського міського колегіуму

Різдвяний спецвипуск-2017

«Різдвяні традиції українців», с. 3

«Час вірити в дива!» с. 2

«Щоб смачна кутя вдалася!», с. 8

Різдвяна поетична сторінка, с. 12

«Час вірити в дива!»

Зимові свята – щось особливе, казкове і неповторне. Їх однаково нетерпляче очікують як діти, та і дорослі. Адже це час вірити у дива!

Тож дозвольте привітати кожного з вас, дорогі читачі, з Новим роком та Різдвом Христовим!!! Нехай у ваших серцях завжди панує радість та спокій, а всі ваші добрі мрії обов'язково справдяться! Нехай усі близькі та рідні завжди будуть здорові і щасливі, а у родинах панує затишок і добробут! Миру і злагоди кожному з вас!

А наш святковий спецвипуск буде присвячений найдивовижнішому і найбільш сімейному святу – Різдву Христовому. Ви познайомитесь із давніми українськими звичаями і традиціями, навчитеся готувати найсмачнішу кутю та співати колядк. Одним словом, поринете у дивовижний світ чарівної Різдвяної ночі. Тож, вирушаймо!

З любов'ю і найкращими побажаннями редакція онлайн-газети «Позитиff»

«Різдвяні традиції українців»

\У ніч з 6 на 7 січня православні святкують Різдво Христове - одне з найбільш світлих і урочистих церковних свят (католицьке Різдво припадає на 25 грудня). Саме в цей день у місті Віфлеємі у 5508 році від створення світу народився Ісус Христос. Першими про його народження дізналися пастухи, які вирушили в дорогу, щоб поклонитися немовляті. Також до місця народження Христа і вирушили східні мудреці – волхви, що принесли немовляті Ісусові дари.

Слід зазначити, що в Україні це свято завжди було оточене великою кількістю традицій, які живуть і донині. Так, наші предки до Різдва готувалися ще влітку. Перший або останній сніп жита чи пшениці з поля залишали необмолоченим. У Різдвяний вечір його вносили до хати, прикрашали стрічками, квітами та ставили на стіл на покуті. У різних регіонах цей сніп мав назву «дідух», «дід», на Волині «коляда», «зажин» на Чернігівщині, «баба» на

Тернопільщині. Традиційно використовували новий посуд, сім'ю вбирали в новий одяг. В домі мав бути порядок, чисто та вимито, домашнє начиння полагоджене.

Ялинки в українців з'явились на початку XX ст. і спочатку підвішувались до сволоку, а потім ставились на підлогу, як і зараз. Деревце прикрашали печивом, горіхами, яблуками, медовиками. Існує легенда, що перші ялинки стали прикрашати в Німеччині за часів церковного реформатора Мартіна Лютера.

Господиня готувала вечерю з 12 страв за кількістю апостолів-послідовників Христа. На першому місці на святковому столі звичайно була кутя чи коливо – пшенична каша з медом. Адже пшеничне зерно проростає щороку, тому символізує відродження. Мед – солодке уособлення щастя. Для куті готували спеціальний горщик, в якому більш нічого не варили.

Також пекли хліб (книш, крачун, калач), який клали поруч з дідухом. Відзнакою книша була маленька хлібинка зверху, залишена для душ померлих. На Галичині та

Лемківщині пекли «струцлю» – плетінку, посипану маком. На Поділлі випікали три хлібини – «Хазяїн» з житнього борошна, пшеничний «Василь» та «Йордан», якого їли на Водохреща. На Черкащині пекли хліб прямокутної форми «Господаря». Також на столі обов'язково повинні бути пиріжки з капустою, сливами, маком. Їх бабусі давали внукам, а ті мали запам'ятати начинку пиріжка, щоб ніколи не блукати.

Окремий хліб призначався для худоби – зроблений з двох валиків тіста, виліплений у формі підкови. Також господиня готувала голубці, капусняк, горох, пісний борщ, карасі, гречану й пшоняну кашу, вареники з картоплею та капустою, смажену рибу, млинці, квашену капусту. Проте кожен регіон мав свої особливі страви – на Лемківщині – «бобальки» – продовгувате тісто, зварене чи спечене, натерте маком та олією. Киселицю готували в західному регіоні – замочений овес проціджували, потім цю рідину варили з кмином та лляною олією. В Тернопільській області готували напій «голопас» з відвару сушених фруктів, жита, дріжджів, карамелі. Всі 12 страв мали

бути пісні, проте багаті, тому вечеря мала назву Багата кутя. Піч розпалювали живим вогнем, який видобували за допомогою кресала. В піч клали 12 або 7 полін, також символічні числа. Для готування бралась вода, набрана до сходу сонця.

В той час як господиня готувала, хазяїн дому впорядковував обійстя, годував худобу. На Різдво це повсякденне дійство набувало ритуального характеру, ставало запорукою добробуту, приплоду в господарстві.

До трапези родина мала права приступати, коли на небі засвітиться перша зірка. За вечерею мала право вставати тільки господиня, коли приносила страви. Після вечері зі столу не прибирали, щоб і душі померлих могли поживитись. Діти носили вечерю своїм дідусі та бабусі, хрещеним. Молодь йшла колядувати. Старші – до церкви на Різдвяну Літургію.

Вранці 7 січня люди радісно вітаються фразою «Христос народився!», а у відповідь чують – «Славімо його!». У цей день прийнято ходити до церкви на святкову молитву, а також ходити в гості до родичів. У перший день Різдва закінчується піст, і люди можуть їсти м'ясні та інші ситні страви.

Важлива і незмінна традиція на Різдво – це колядування. По вулицям і будинкам колядники ходять, починаючи зі Святого Вечора, або з першого дня Різдва. Часто вони носять з собою велику зірку, закріплену на палиці та покриту позолоченим папером. Така зірка символізує Віфлеємську, що ознаменувала народження Ісуса Христа.

Заходячи у двір або в будинок, молодь або дітлахи просять дозволу заколядувати, а коли господарі погоджуються, колядники починають співати вітальні пісні-колядки та розігрувати жартівливі сценки. Найчастіше в таких піснях оспівуються господар і господиня, звучать побажання щастя, здоров'я та достатку. По закінченні співу, господарі виносять колядникам солодощі або гроші.

Давнім та унікальним різдвяним звичаєм в Україні було і залишається ходіння з вертепом. Вертеп – це пересувний мініатюрний ляльковий театр, розміщений в коробі, в якому показували цілі вистави на тему Різдва.

Варто зазначити, що традиції святкування Різдва в Україні не обмежуються статичним вертепом з ляльками. Широку популярність у нашій країні завоював і живий вертеп, в якому ролі різних персонажів виконують живі люди.

Різдво Христове – це, в першу чергу, свято добра, миру і милосердя. Незважаючи на те, що Різдво – день сімейний, дуже важливо в цей час допомагати тим, хто з різних причин позбавлений святкових радощів.

Пройшовши вир страшних історичних подій, голодоморів, війн, революцій, багато з цих самобутніх різдвяних традицій втратились, тому збираймо і бережімо їх, щоб зберегти власну неповторність!

Зубченко Анна, учениця 8-а класу

«Щоб смачна кутя вдалася!»

Колядки, вертепи і кутя - невід'ємні складові українського Різдва. Щоправда, кутю в українських містах і селах готують абсолютно по-різному.

Слід сказати, що кожен із компонентів куті мав у старовину особливий сенс. Зерно вважалося символом воскреслого життя, мак - родючості, горіхи символізували дружбу і любов, а мед - радість, солодке життя.

Класичною вважається кутя із зерен пшениці, маку, меду і горіхів. Втім, її нерідко готують з перловки, рису, пшона і навіть бобальок - кульок з тіста. У різних регіонах України приготування куті, як і ставлення до цієї обрядової страви, відрізняється, але практично в кожній родині вважається, що їх кутя - якщо не найправильніша, то вже точно найсмачніша.

Так, на Київщині найчастіше готують класичну кутю з пшениці, а іноді з перлової крупи.

Кутя по-київськи:

Склянку пшениці необхідно замочити на ніч. Вранці поставити на невеликий вогонь і варити до готовності. Додати по 100 грам маку (перетертого в ступі або кавничці), подрібнених горіхів і промитих родзинок. Змішати і заправити теплим розтопленим медом за смаком.

При цьому, господині радять купувати мак не в магазині, а вибирати на ринку, щоб можна було спробувати його «на зуб» - чи не гірчить.

На Рівненщині готову кутю ставлять на покуті - місце під образами. Під горщик кладуть специфічним чином складений пучок сіна (хрест-навхрест і перев'язаний). На кожен кут стола, під скатертину, кладуть по зубцю часнику від нечистої сили.

Кутя по-рівненськи:

Пшеницю замочують на ніч. Вранці воду зливають, залишаючи лише на два пальці над зерном. Потім пшеницю варять до готовності. До неї додають горіхи, курагу, родзинки, мак і заправляють розтопленим медом за смаком. Мак НЕ труть і не замочують.

На Полтавщині в старовину кутю з печі діставала жінка, а потім передавала її в руки чоловіка або дитини, які й ставили її на покуття. Там вона повинна була стояти до 14 січня, при цьому щодня кутю варили свіжу. Вважалося, що впродовж тижня душі померлих предків можуть спостерігати за живими. Саме для них і готували свіжу страву.

Кутя по-полтавськи:

Пшеницю (або пшеничну крупу) заливають на ніч холодною водою в пропорції один до двох, а після цього варять на повільному вогні. Зварена каша заливається узваром до консистенції густого супу. Узвар повинен бути концентрованим і солодким - з яблук, груш і чорносливу. І все - ніяких родзинок, маку та інших компонентів.

До речі, на Закарпатті теж готують рідку кутю.

Кутя по-закарпатськи:

Відвар з пшениці змішується з узваром, додається вода, в якій запарюється мак, мед за смаком, мелені горіхи і мелений мак.

У Карпатах поширена лемківська кутя з бобальок.

Кутя по-лемківськи:

Спершу готуються самі бобальки. Для цього розкочують прісне дріжджове тісто і вирізують з нього маленькі кульки (можна скористатися кришечкою від газованої води). Коли бобальки підійдуть, їх потрібно відправити на змащеній маслом деці в духовку. За словами художниці з Ужгорода Мирослави Росул, пекти бобальки слід за день до Різдва, щоб вони встигли настоятися. Саму кутю готують з бобальок, попередньо змочених водою, тертого маку, горіхів і меду.

А от у східній Україні кутю готують з рису.

Кутя по-луганськи:

Рис відварити. Мак перетерти з двома-трьома чайними ложками цукру. Змішати охолоджений рис з маком, родзинками, горіхами і медом. Прикрашають таку кутю цукатами.

В Одеській області кутю готують за таким же рецептом, але в неї нерідко додають халву.

А в Донецькій області і зовсім готують рисову кутю з вишнями.

Кутя по-донецьки:

Відварити склянку рису. Зварити компот з вишень або ж взяти вишні, консервовані у власному соку (іноді компот замінюють узваром). Готовий рис змішують з ягодами з компоту, додають горіхи, заправляють вишневим соком або узваром. Головне, не перестаратися: кутя не повинна «плавати».

А ось на Житомирщині готують навіть «п'яну» кутю.

Кутя по-житомирськи:

Пшеницю або перловку заливають на півгодини холодною водою. Після чого відціджують, заливають окропом і варять до готовності на повільному вогні. У готову кашу додають розтертий мак, запарені на півгодини родзинки, дрібно мелені горіхи і курагу. Заливається кутя виноградним соком, додається ложка меду й ложка солодкого червоного вина.

Ну і «секретний інгредієнт» куті, який не залежить від регіону України, - це традиційне побажання, яке обіцяє і радощів в житті, і добра, і благополуччя, і, зрозуміло, особливого смаку головній різдвяній страві українців: «Смачної вам куті!»

Ходаківська Анастасія, учениця 8-а класу

«Різдвяна поетична сторінка»

Найкрасивіші українські колядки

Тиха ніч, свята ніч…

Тиха ніч, свята ніч!
Ясність б'є від зірниць.
Дитинонька Пресвята,
Така ясна, мов зоря,
Спочиває в тихім сні.

Тиха ніч, свята ніч!
Ой, зітри сльози з віч,
Бо Син Божий йде до нас,
Цілий світ любов'ю спас,
Вітай нам, святе Дитя!

Свята ніч настає,
Ясний блиск з неба б'є,
В людськім тілі Божий Син
Прийшо нині в Вифлеєм
Щоб спасти цілий світ.

Тиха ніч, свята ніч!
Зірка сяє ясна,
Потішає серця,
Величає Христа.
Дитя святе, як зоря,
Нам світи, зоря ясна!

У надії Божа Мати…

У надії Божа Мати
Не мала де Сина мати,
У тій стайні, де ягнята,
Там була для неї хата.
Цілий вік свій мандрувала,
Бо життя ніде не мала...
Кругом невіри ганяли,
Малих діток убивали.

Слава рожденному,
В бідних яслах вложеному!

В земних Господа печалях
Святе Дитя виховали
Старий Йосип і Марія -
Людей-грішників надія!

Слава рожденному,
В бідних яслах вложеному!
Слава рожденному,
В бідних яслах вложеному!

І до нього всі звернімось,
Христу Богу поклонімось,
Христу Богу поклонімось!

Спи, Ісусе, спи …

Спи, Ісусе, спи, спатоньки ходи
Я Тебе му колисати,
Пісньками присипляти:
Спи, Ісусе, спи маленький,
Спи, серденько, спи!

Спи, Лелійко, спи, головку склони
Ту на рученьках Марії,
Бач, Вона Тебе леліє:
Спи, Ісусе, спи маленький,
Спи, серденько, спи!

Спи, Убогий, спи, рученьки зложи,
Йосифа ще не видати,
Несе хлібця Тобі дати:
Спи, Ісусе, спи маленький,
Спи, серденько, спи.

Спи, Терпіне, спи, очка зажмури,
Не питай, що колись буде,
Що зготовлять Ти хрест люди:
Спи, Ісусе, спи маленький,
Спи, серденько, спи.

Спи, Ісусе, спи, а серце втвори,
Най при Ньому спочивають
Тут на землі і там в раю.
Спи, Ісусе, спи маленький,
Спи, серденько, спи.

Нова радість стала…

Нова радість стала, яка не бувала:
Над вертепом звізда ясна світу засіяла.

Де Христос родився, з Діви воплотився,
Як чоловік пеленами убого повився.

Ангели співають, "слава" восклицають,
На небеси і на земли мир проповідають.

Давид виграває, в гуслі ударяє,
Мелодійно і предивно Бога вихваляє.

І ми теж співаймо, Христа прославляймо,
Із Марії рожденного, смиренно благаймо:

– Ой ти, Царю, Царю, небесний Владарю,
Даруй літа щасливії сего дому господарю.

Даруй господарю, його господині,
Даруй літа щасливії нашій неньці Україні.

В мирі проводити, Тобі угодити
І з Тобою в царстві Твоїм на вік віків жити.

Онлайн-видання Коростенського міського колегіуму Житомирської області

Головний редактор: Ходаківська Анастасія
Творчий редактор: Зубченко Анна
Команда юних журналістів: Васянович Ілля, Вознюк Олександр, Герасимчук Богдана, Зубченко Анна, Семеній Андрій, Столярчук Андрій, Ходаківська Анастасія.

Читайте нас у соціальних мережах https://vk.com/korkolegium
та на сайті колегіуму http://school10-kor.at.ua/