



Народные приметы праздника:

- Дождь на Троицу — к богатому урожаю и тёплому лету.
- Радуга — к здоровью и достатку.
- Жара — к засушливому лету.
- Умыться утренней росой — сохранить красоту и молодость.



С Троицей!

**Мира, света
и благодати!**

**В день Троицы, в
день Троицы
Шумит зеленый лес.
Березкам, кленам
спорится,
А люди ждут чудес.
Венки плетут
рассветные,
Идут с цветами в
храм.
Слова молитвы
светлые
Звучат то тут, то там.**



**Народный
праздник**

**С праздником
Святой Троицы**



Троица — это один из самых красивых и радостных праздников. Его ещё называют Пятидесятницей, потому что он отмечается на 50-й день после Пасхи.

В этот день вспоминают, как на учеников Иисуса Христа — апостолов — сошёл Святой Дух. После этого апостолы смогли говорить на разных языках и рассказывать людям о Боге и добре.

- Храмы и дома украшают зелёными ветками, особенно берёзовыми, и цветами.
- Люди ходят в церковь на праздничную службу.
- Часто устраивают народные гулянья, поют песни, водят хороводы.

Троица — это праздник любви, добра и единения. В этот день все люди должны быть дружны: и в семье, и в гостях, и в лесу, и в городе. Троицу называют «Зелёные святки» или «Берёзкин праздник».



В Троицу главное дерево — это берёза. На Руси её любили и уважали. Люди верили, что берёза дарит силу, здоровье и защищает от зла.

- Украшали ветки. Ветки берёзы срезали, ставили в доме, в саду, в храме. Их украшали лентами, бусами, цветами. Каждый завязывал ленточку и загадывал желание.
- Завивали берёзку. Девушки и парни плели из веток венки — «завивали» берёзку, чтобы она стала ещё краше.
- Водили хоровод. Все брались за руки и шли по кругу вокруг берёзки. Это называлось «водить хоровод». Люди пели песни и радовались теплу.

Праздничный стол: На стол ставят «зелёные» блюда: салаты из молодой зелени, яичницу (символ Троицы), пироги с зелёным луком, вареники с крапивой или щавелём.

Троицкая «Царь-яичница»

Ингредиенты:

- Яйца (по числу членов семьи).
- Копчёное мясо или ветчина.
- Лук, чеснок, зелень.
- Сыр или творог.

Приготовление:

1. Обжарьте лук, добавьте помидоры или томат, сыр, пряности и мясные продукты.
2. Выложите массу на сковороду, аккуратно разбейте яйца (желтки не повреждайте).
3. Готовьте на медленном огне до схватывания белка. Посыпьте зеленью.

