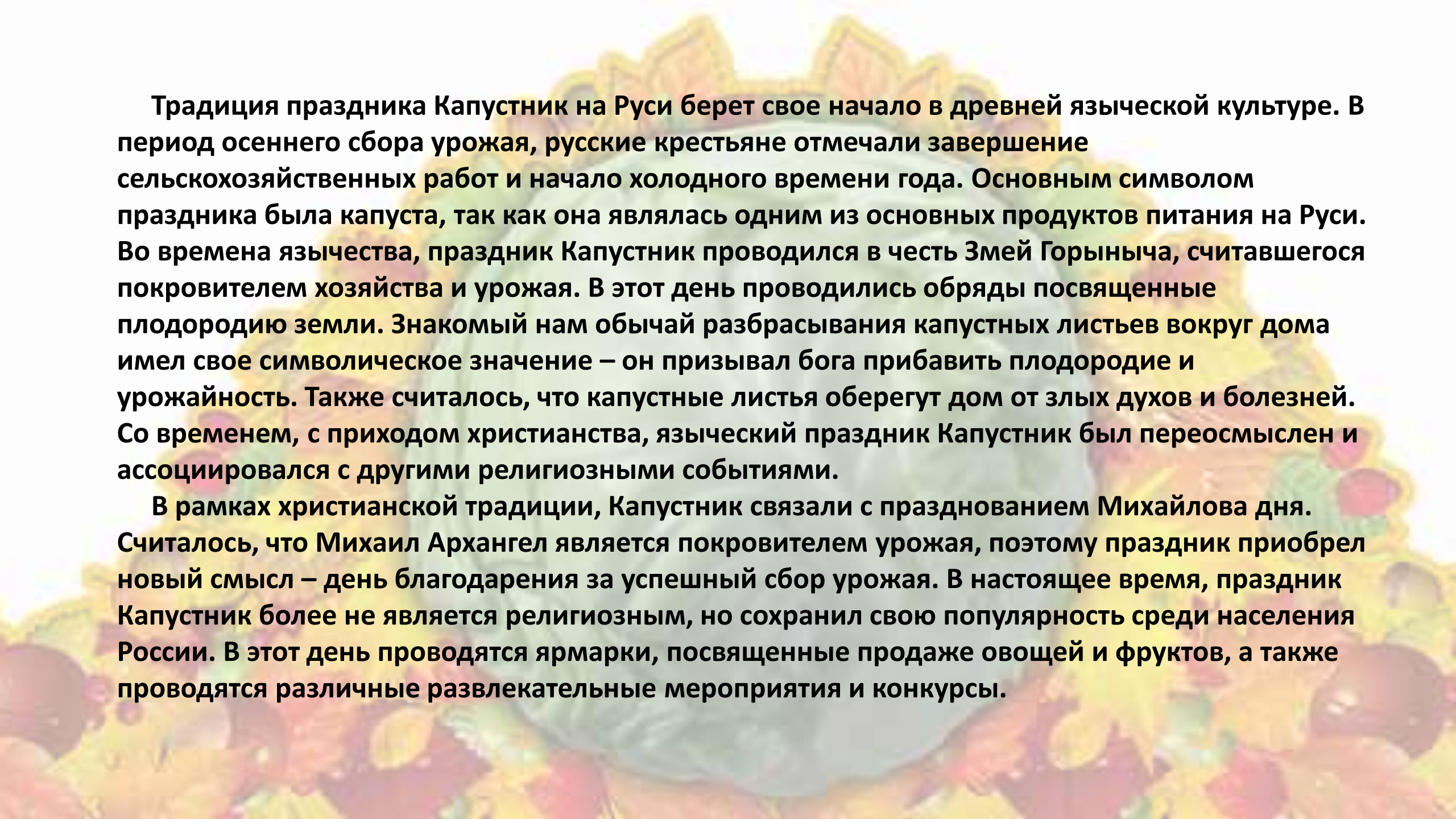


История праздника «Капустник» на Руси

Выполнила: воспитатель высшей
квалификационной категории
Воронкина Н.Н.





Традиция праздника Капустник на Руси берет свое начало в древней языческой культуре. В период осеннего сбора урожая, русские крестьяне отмечали завершение сельскохозяйственных работ и начало холодного времени года. Основным символом праздника была капуста, так как она являлась одним из основных продуктов питания на Руси. Во времена язычества, праздник Капустник проводился в честь Змей Горыныча, считавшегося покровителем хозяйства и урожая. В этот день проводились обряды посвященные плодородию земли. Знакомый нам обычай разбрасывания капустных листьев вокруг дома имел свое символическое значение – он призывал бога прибавить плодородие и урожайность. Также считалось, что капустные листья оберегут дом от злых духов и болезней. Со временем, с приходом христианства, языческий праздник Капустник был переосмыслен и ассоциировался с другими религиозными событиями.

В рамках христианской традиции, Капустник связали с празднованием Михайлова дня. Считалось, что Михаил Архангел является покровителем урожая, поэтому праздник приобрел новый смысл – день благодарения за успешный сбор урожая. В настоящее время, праздник Капустник более не является религиозным, но сохранил свою популярность среди населения России. В этот день проводятся ярмарки, посвященные продаже овощей и фруктов, а также проводятся различные развлекательные мероприятия и конкурсы.

Капустник был одним из самых популярных праздников на Руси. Он был связан с символикой и обычаями, которые дали ему особую атмосферу и значение.

- Основным символом Капустника была, конечно, **капуста**. Она была не только символом плодородия, но и считалась амулетом от болезней, порчи и злого глаза. Именно поэтому на Капустник традиционно устраивались обеды и угощения с блюдами из капусты.
- Также на Капустник был обычай делать капустный **куклевы́й суп**. В его состав входили различные овощи, а основным ингредиентом была свежая капуста. Этот суп приготавливался специальным образом: каждый участник праздника добавлял вареную капусту в свой тарелку и затем все это смешивалось в одной большой, символизируя смешение разных семей и дружбу.
- Еще одним важным обычаем на Капустник было устраивание **капустных боев**. Люди разделялись на две команды и бросали друг в друга кочаны капусты. Этот обычай символизировал избавление от зимних холодов и злых сил.
- На Капустник также часто устраивались различные развлечения, игры и гадания. Например, с помощью капустных листьев можно было предсказать будущее, а шар на нитке, прикрепленный к потолку, указывал на избранника в игре **«Шар-жених»**.

Значение праздника в культуре Руси

Во время праздника Капустник проводились различные ритуалы и обряды, связанные с урожаем и плодородием. Основной символ этого праздника — **капуста**. В это время года производилось закупание и хранение запасов на зиму, а также празднование урожая и благодарность Богу за плодородие земли.

Праздник Капустник также имел магическое значение. Верилось, что в это время года духи предков и силы природы находятся особенно близко к людям, и проводимые ритуалы и обряды помогают обеспечить благополучие и защиту от бед и болезней.

Капустник — это время сближения и совместной работы семьи и сообщества. Все члены семьи принимали участие в сборе и подготовке урожая, что являлось важной частью жизни на Руси. Вместе они праздновали, радовались плодам своего труда и сплоченностью семьи.





**В нашей группе
прошел весёлый
праздник - капустник.
Его целью было
приобщение детей к
истокам народной
культуры, развития
интереса к традициям,
народному творчеству,
фольклору.**









Классическая квашеная капуста в 3-х литровых банках на зиму

Ингредиенты: Капуста белокочанная 3 кг., морковь 3 шт., соль 60 гр.



Как приготовить сочную и
хрустящую квашеную капусту
на зиму?

Промываем капусту и удаляем
верхние листья.



Морковь очищаем от кожуры и также ее промываем.



Тонко нарезаем подготовленный кочан.



Выкладываем капустную соломку в удобную большую посуду.



Сюда же отправляем и натертую морковь.



**Засыпаем ингредиенты половиной
стакана соли.**



**Начинаем вымешивать массу до
выделения овощного сока.**



Плотно выкладываем в стеклянную банку овощную смесь. Настаиваем заготовку 2-3 дня, в течение которых, несколько раз в день протыкаем деревянной палочкой капусту для выхода газов.



Квашеная капуста на зиму готова! Спустя время продукт можно закрывать капроновой крышкой и ставить на хранение. Готово!

Слово «капуста»



**происходит от
латинского слова
«капут»,
что значит
«голова»**