

## Что нельзя делать на Сергея— Капустника

Нельзя отказывать в помощи тем, кто в ней нуждается;

Запрещалось в этот день и мыть голову, иначе головную боль можно нажить на долгие годы;

Запрещается нецензурно выражаться, негативно мыслить, оскорблять кого-либо, обижаться и завидовать, проявлять злость и ненависть;

Нельзя поднимать найденные на земле вещи;

Не рекомендуется употреблять в пищу много мяса;

Неопрятность в одежде может принести проблемы в будущем;

Не проявлять свою гордыню и высокомерие, иначе это может обернуться проблемами со здоровьем в будущем;

Нельзя лениться, бездельничать, уклоняться от работы;

Нельзя есть куриное мясо и яйца. Связано это с тем, что Сергей Радонежский считается покровителем кур и домашней птицы.



## Приметы на Сергея—Капустника

•С Сергия начинается, а с Матрены устанавливается зима.

•Зимний путь устанавливается в четыре недели от Сергия.

•Сергей Капустник - на Сергия капусту рубят.

•Секи капусту, не жди Покрова.

•На Успение огурцы солить, на Сергия капусту рубить.

•Если выпал первый снег, зимы не будет еще больше месяца.

•Если снег в этот день сухой, значит, лето будет хорошим.

•Толстый пласт снега на сырой земле означает хороший урожай в следующем году.

•На Сергея Капустника ясно и тепло - погода будет хорошей еще три недели.

•Родившийся в этот день домовит. Ему следует носить яшму.

На Сергея судили об установлении зимы. Если выпадал первый снег, зиму ждали на Михайлов день, 21 ноября, а если погода стояла ясной, то и три последующие недели должны были быть такими же. Наблюдали и за ветром: если он дул с севера это предвещало холодную зиму, если с юга - теплую, если с запада - снежную.



МАДОУ «Детский сад № 58»



8 октября

Сергей  
-Капустник

МАДОУ «Детский сад № 58»

Тел. 8(3424) 20 14 04

**Другие названия праздника:** «День Сергия Радонежского», «Курятник», «Капустки».

В этот день православные люди отмечают память величайшего подвижника земли русской - Сергия Радонежского.

Будущий святой, получивший при рождении имя Варфоломей, родился близ Ростова в семье служилого боярина Кирилла и его жены Марии.

После смерти родителей юноша отправился в Хотьковско-Покровский монастырь, где уже иночествовал его вдовый брат Стефан. Однако там он пробыл недолго.

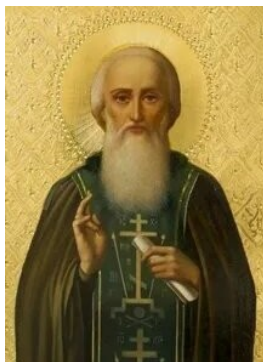
Стремясь к уединению, вместе с братом Варфоломей основал пустынь на берегу реки Кончуры посреди глухого Радонежского бора.

Позже Стефан, не выдержав аскетичной жизни, уехал в московский Богоявленский монастырь, где стал игуменом. В возрасте 23 лет Варфоломей принял постриг с именем Сергия.

Позже Сергей основал еще несколько монастырей: Благовещенский на Киржаче, Старо-Голутвин близ Коломны, Высоцкий и Георгиевский на Клязьме. Настоятелями в этих обителях стали его ученики.

Согласно житию, Сергей Радонежский совершил множество чудес.

По преданию, однажды он даже воскресил умершего ребенка. Люди приходили к нему для исцеления, а иногда и просто для того, чтобы увидеть святого.



Сергий был славен также тем, что часто примирял враждующих князей, убеждая их подчиниться Великому князю московскому. Благодаря этому, ко времени Куликовской битвы почти все русские князья признали главенство князя Дмитрия Иоанновича и выступили вместе с ним одним войском.

Кстати, отправляясь на битву, московский князь приехал за благословением к Сергию, который предрек ему победу, а также отпустил в поход двух своих иноков - Пересвета и Ослябю.

Второе прозвище, Курятник, досталось святому за то, что он считался хранителем домашней птицы, особенно кур. Правда, почему именно Сергию Радонежскому выпала такая «честь», сказать сложно.

На Сергея Капустника русские люди по обыкновению рубили капусту, заготавливая ее на зиму.

Опытные хозяйки знали, что солить капусту нужно с первыми заморозками — не раньше, иначе она закиснет. Засолкой занимались всей семьей: дети чистили морковь и яблоки, старики их резали.

Мужчины и женщины секли капусту, складывали в кадки, засыпали солью, добавляли морковь, яблоки, бруснику или клюкву.

Помимо рассола и капусты, использовали любые овощи, ягоды по вкусу: морковь, болгарский перец, свёклу, яблоки, клюкву, бруснику, хрен, чеснок, острый перец, кабачки, айву, даже чернослив.

На капустном листе пекли вкусные лепешки. Когда тесто клали на лист, молились, чтобы зима прошла благополучно.

На стол в этот день подавали и пирожки с капустой.



## Что понадобится для квашения капусты?

**Емкость** может быть металлическая (эмалированная), стеклянная, деревянная (бочка или кадка); на юге России, в Польше и в Германии квасят капусту в глиняных и керамических горшках.

Разумеется, понадобится для квашения **соль** – она бывает разная! Йодированная соль очень полезна – йода нам всем очень не хватает. Крымская красная соль служит для профилактики простудных заболеваний. В ней присутствуют бром, бета-каротин (витамин А), кальций, натрий, магний и медь – этот уникальный коктейль снижает риск онкологических и сердечно-сосудистых заболеваний; чрезвычайно полезна такая соль и для зрения. Годится и обычная поваренная соль. Главное – она должна быть крупного помола.

Нашинковать капусту можно **шинковкой**, ручной **хлеборезкой**, острым **ножом**. Нужен будет деревянный пест (для хрупких сосудов) или **что-то потяжелее** для бочонка или кадки. Чего только не используют, чтобы подавить капустную закладку! Даже старинные утюги, гантели, а то и гимнастические гири! Но помните о чистоте.

Так же понадобится **острая палочка**, в зависимости от масштаба заготовительной емкости. Капусту нужно будет протыкать до самого дна. Говорят, что когда-то для этого использовали даже знаменитый русский трехгранный штык.

Квасится капуста 3-5 суток при комнатной температуре

