

Приметы

Если пчёлы долго не залепляют отверстия в улье, зима будет тёплой.

Гроза на Савватия означала, что зима будет короткой и бесснежной, а выпавший снег служит предвестником того, что через 40 дней наступят морозы.

Если на Савватия Пчельника сухо и нет дождя, то зима придёт поздно.

Облака идут с юга – к ненастью, а если с севера – к солнечной погоде.

Считалось, что на Пчельника все дороги открыты и все путешествия, которые начнутся в этот день, пройдут легко.

Поговорки и пословицы

«Яблоньку за яблочки любят, пчелку - за мед»;

«Бортник горек, да мед его сладок»;

«Масло сладно, а мед лучше»;

«С медом и ошметок съешь».

Упоминали мед и в шутках:

«Наша невестка все трескает: мед и тот жрет».

Верили, что на Савватия пчелиная матка уносит ключи от лета в теплые края. Про нее говорили:

«Не девка, не вдова, не мужняя жена. Детей водит и людей питает».

Запреты

В день Савватия Пчельника, по поверьям, запрещалось работать, если труд не был связан с пчеловодством.

Также не рекомендовалось: ругаться и спорить, все конфликты следовало пресекать или искать компромисс;

Нельзя проводить финансовые операции - сделки не принесут успеха, а деньги можно потерять.

Старики поговаривали, что не стоит долго спать на Пчельника, иначе придут болезни.

Не советовали 10 октября злиться, иначе удача надолго отвернется.

Не следует стричься, вместе с волосами можно отрезать счастье.

Лучше не ходить в лес в этот день. Верили, что можно заблудиться и не найти дороги назад.

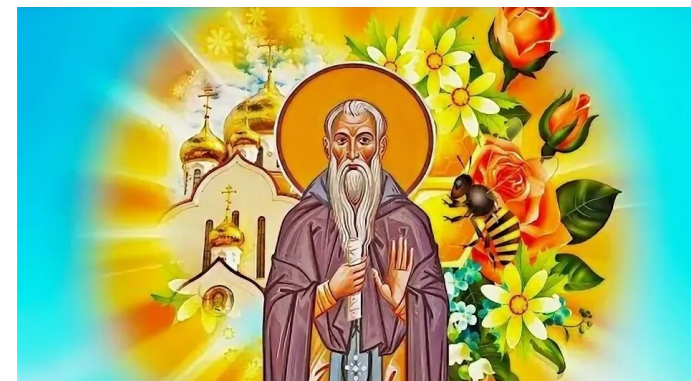
Нельзя брать вещи мужа или жены — это примета к крупной ссоре.



МАДОУ «Детский сад № 58»

618417, Пермский край, г. Березники,
ул. В.Бирюковой, д.3

МАДОУ «Детский сад № 58»



История праздника

Савватий пчельник

Тел. 8(3424) 20 14 04

Пермский край, г. Березники ул. В. Бирюкова д. 3

Савватий пчельник

История праздника

10 октября (дата по старому стилю - 27 сентября) в народном календаре отмечается как **День Савватия Пчельника** — день почитания преподобного Савватия Соловецкого, покровителя пчёл.

Он принял постриг в иноки в Кирилло-Белозерской обители в конце XIV века. Отличался смирением, любовью к окружающим и послушанием.

Спустя некоторое время внимание и уважение монахов стало ему в тягость, и Савватий удалился на остров Валаам, что на Ладожском озере. Мирская слава нашла монаха и там. Тогда он перебрался на безлюдный Соловецкий остров. Там Савватий водрузил крест и построил скит, в котором прожил оставшуюся жизнь.

Позже на острове в его честь основали монастырь.



Существует старинное предание, что именно святой старец Зосима привез из паломнического путешествия на Афон в набалдашнике своего игуменского посоха первую пчелу и положил начало развитию на Руси пчеловодства. Именно поэтому святые считаются покровителями пчеловодов. Еще они оберегают моряков в дальних плаваниях и помогают обуздать морскую стихию.

Савватию верующие также молятся об избавлении от пожаров и от внезапной смерти. Святого просят об исцелении, даровании душевного мира и спокойствия.

Традиции

Приготовление медовых пряников - их раздавали только членам семьи, съесть лакомство нужно было утром, а крошки отдать птицам. Такой ритуал, по поверьям, приносил достаток в дом.

Угощение свежим мёдом - соседей и нищих.

Обряд на привлечение жениха - если на ярмарке понравился парень, следовало бросить ему под ноги пшеничные зёрна, а на одежду незаметно повесить красную ниточку.

Хозяйки прибирали дома и закладывали запасы, а мужчины проверяли хлев и дрова.

Рецепт медовых пряников

Для теста:

Кефир (или простокваша) - 350 мл
Желтки - 2 шт.

Белок яичный - 1 шт.

Масло растительное - 3 ст. ложки

Мед - 1 ст. ложка

Сахар - 1 стакан

Мука - 2-2,5 стакана

Сода - 1 ч. ложка (не полная)

Для глазури:

Белок яичный - 1 шт.

Сахар - 3 ст. ложки



Взбить желтки с одним белком, медом и стаканом сахара.

2. Влить полученную яичную смесь в кефир. Добавить растительное масло. Ещё раз слегка взбить.

3. Всыпать просеянную муку с содой и замесить некрутое тесто.

4. Раскатать тесто в пласт толщиной 1 см, выдавить формочкой или рюмочкой кружочки и выложить их на противень, покрытый пергаментом.

5. Выпекать медовое печенье в разогретой духовке 20-25 минут при температуре 180 градусов.

6. Яичный белок взбить венчиком с тремя ложками сахара до его растворения, смазать пряники и подержать в духовке 10 минут.