

«Капустные посиделки» в детском саду «Сказка»

С давних времён жизнь российского крестьянина подчинена природе. Она полностью определяется временем года и составляет раз и навсегда заведённый цикл трудового уклада. Завершаются полевые работы поздней осенью, когда наступает время убирать налитые земными соками кочаны капусты.

«Капустником» на Руси называли огород, где выращивали капусту, которую величали «первой барыней на деревне».

Рубить капусту в деревнях начинали с Воздвиженья (27 сентября).

Говорили: «Смекай, баба, про капусту на Воздвиженьев день», «У доброго мужика на Воздвиженьев день и пирог с капустой». Именно с этого дня начинались девичьи вечеринки-капустницы. Девушки с песнями, переходя из дома в дом, рубили капусту. Они старались показать своё трудолюбие, а хозяйки присматривались, которая из невест удалая.

В первые недели ноября в нашем детском саду «Сказка» провели «Капустные посиделки», целью которых было формирование у детей интереса к народной культуре, приобщение к традициям русского народа.



На «Капустники» вместе с детьми пришли мамы и бабушки – рукодельницы. Дети в русских народных костюмах пришли в гости к Хозяюшке, помогать капусту солить. Атмосфера праздника погрузила участников в убранство и устрой крестьянской семьи - зал был оформлен как русская изба.

Ребята с удовольствием играли в русские хороводные игры, пели фольклорные песни, танцевали, водили хороводы, пели частушки.





Потешницы - старушки Гавриловна и Даниловна научили детей играть в рифмы, а потом мамы и бабушки представили «Дефиле капустных блюд», рассказав детям, из чего они их приготовили.



В конце ребята поздравили мам с приближающимся праздником «Днём матери» и спели для них осеннюю песню. Праздничные посиделки продолжились в группе с угощениями капустными блюдами.





А знаете ли вы, что:

«Славяне начали выращивать капусту с IX века и первыми изобрели способ её заквашивания. Различали белую и серую квашеную капусту. Первую готовили из белокочанной по рецептам, практически не изменившимся и до нашего времени. Вторую же – серую – получали, добавляя соль вместе с ржаной мукой. Если сока под гнётом было мало, то в бочку для улучшения брожения доливали ржаной квас. Возможно, именно этот способ и дал капусте название «квашеная», то есть «заправленная квасом».

Статью подготовила О.В. Васильева,
старший воспитатель, хореограф
МБДОУ «Детский сад «Сказка»