*Педагог дополнительного образования*

*Пичкалёва Ольга Николаевна*

**Русский традиционный календарь**

**«Кузьминки – об осени одни поминки».**

На Руси Косму и Дамиана (в русском обыденном языке – Кузьму и Демьяна) почитали издревле. Если в канонических житиях святые Косма и Дамиан представлены как врачеватели телесных и душевных недугов, то в народе они гораздо чаще выступают как «рукомесленники», которые за работу никогда ни с кого не брали денег.

 

14 ноября (1 ноября по старому стилю) – в день памяти Космы и Дамиана окончательно прощались с Осенью и устраивали встречу зимы. Наблюдали за погодой и строили прогнозы не только на ближайшее время, но и весьма отдалённое будущее.

*Если на Космодемьяна лист остаётся на дереве, тона другой год будет мороз.*

*Если Кузьма и Демьян с гвоздём, то Михайло Архангел (21 ноября) с мостом.*

С самых ранних времён, когда православный люд познакомился с житием легендарных врачевателей, пострадавших в Риме в III веке братьев чудотворцев Косму и Дамиана стали на Руси почитать также покровителями ремесленников, прежде всего кузнецов, а также устроителями супружеской жизни.

В русском фольклоре и системе календарных и семейных обрядов нередко встречается образ кузнеца, а понятие «ковать» применяется к самым разным природным явлениям и человеческим ситуациям (семейно-брачным, образовательным, воспитательным, военным и другим). В нашем языке до сих пор существуют выражения: «кузнецы своего счастья», ковать кадры», «сковал мороз», «сковал недуг».

Кузьма и Демьян слывут в народе кузнецами в прямом и переносном смысле.

*Кузьмадемьян-кузнец куёт лёд на земле и на водах.*

*Закуёт Кузьма-Демьян, до весны красной не расковать.*

Кузьма и Демьян – покровители не только кузнецов и кузнечного искусства, но и женского рукоделия. Женщины с этого дня вплотную принимались за прядение и, обращаясь к святым, просили помочь не отстать в работе от тех, кто начал её раньше: *Батюшка Кузьма-Демьян! Сравняй меня позднюю с ранними!*

В фольклорных текстах (легендах, бывальщинах) святые братья оказываются связанными с земледельческими работами – они пахари и молотильщики. На Вологодчине рассказывали, что охотнее всего святые братья- рукомесленники нанимались молотить, при этом никогда не требовали платы; просили только, чтобы хозяева вволю кормили их кашей, отчего Кузьму и Демьяна иногда именуют «кашниками».

Покровители любого ремесла, святые братья воспринимались всегда и как носители знаний – конкретного опыта и того, что связано с занятиями умственными. Для русского человека Кузьма и Демьян – молитвенные помощники в обучении грамоте, в просвещении разума.

Ноябрьские Кузьминки называют часто «курячьим праздником», «курячьими именинами». В этот день принято было носить в церковь кур и варить кашу, отведать которую приглашали и святых угодников:

*Кузьма-Демьян! Приходите к нам кашу хлебать!*

*На Козьмодемьяна – курицу на стол, цыплёнка попу!*

С этого дня начинали бить кур на продажу. В Воронежской губернии жарили кочета и курицу, служили молебны в курятниках и кропили их святой водой. Называлось всё это «кур молотить».

Кузьма и Демьян воспринимались как покровители домашнего очага и супружеского счастья. Достаточно напомнить, что к ним или к обобщённому образу чудесных кузнецов обращались в свадебных и в святочных подблюдных песнях. Хорошо известны строки, вроде следующих:

*Кузнец, кузнец, скуй мне венец,*

*Из остаточков мне золотой перстень,*

*Из обрезочков мне булавочку.*

*Уж и тем мне венцом венчатися,*

*Уж и тем мне кольцом обручатися,*

*Уж мне тою булавкой убрус притыкать…*

Кузьминки повсюду слыли девичьим праздником. Куриная тема осенних Кузьминок подхватывается и разрабатывается и в рамках девичьей обрядовой культуры. Чётко прослеживается связь на мифологических и поэтических уровнях женского начала с птицами: хорошо известно, что с каждым социовозрастным периодом в народном мифопоэтическом мировоззрении соотносилась определённая птичья ипостась:

перепёлочка (девочка), лебёдушка, павушка (девушка на выданье), уточка (просватанная девушка, невеста) – курица (замужняя женщина). Добрачное состояние связывалось с вольными водоплавающими птицами, а замужество – с домашней птицей, обычно с курицей. Поэтому куриный пирог или украшенная и приготовленная особым образом курица, как правило, входили в состав обязательных блюд на свадебном застолье, куры и петухи изображались на свадебных полотенцах, «кокошником» назывался головной убор замужних женщин.

В ряде мест девушки, чтобы доказать свою готовность вступить в брак, на три дня Кузьминок в снятом на зимнее время помещении устраивали ссыпчины (каждая девушка приносит чего-нибудь из съестного в сыром виде: картофель, масло, яйца, крупу, муку и пр.) и принимали парней, обязательно угощая их куриной лапшой, т.е. куриным супом. Кузьминки продолжались «до света», причём парни, расправившись с приготовленным девушками угощением, отправлялись воровать соседских кур (мужской вариант разработки куриной темы). К покражам такого рода крестьяне относились снисходительно, и если бранились, то только для порядка.



В Пензенской и некоторых других губерниях существовал обычай в Кузьминки устраивать «похороны Кузьмы-Демьяна». Девушки изготавливали чучело: набивали соломой мужские штаны и рубаху, приделывали к ним голову. Опоясывали чучело кушаком, обували в старые лапти и усаживали посреди избы. Сначала устраивали потешное венчание – «женили Кузьку» на одной из девиц, затем клали его на носилки и уносили его в лес или за околицу. Там чучело раздевали, раздёргивали солому и плясали на ней, а потом сжигали.

Молодёжь не ограничивалась угощением, пиршеством и разыгрыванием пародийной свадьбы и похорон. На кузьминских гуляниях звучали песни, водились хороводы, одна другую сменяли поцелуйные игры.

***ИГРА КЕЛЕЙКОЮ.***

Кто-нибудь из парней садится на стул посреди избы, девушки же составляют кружок, ходят вокруг сидящего и поют:

*Вокруг келейки я хожу, вокруг я новенькия, вокруг сосновенькия.*

*Уж я старца бужу, я спасённую душу:*

*-Уж ты, старец, встань, ты спасённая душа!*

*К заутрени звонят, к обедне зовут!*

*-Уж ты прочь пономарь, пустозвон, не мешай!*

*Не могу я встать, головы поднять;*

*Голова моя болит, ретиво сердце щемит.*

*Уж и встать было мне, поплясать было мне,*

*Для милых гостей растрясти костей.*

При этом парень подымается со стула и пляшет. Песня продолжается.

*Моя милая идёт, графин водочки несёт,*

*Графин водки несёт, распростится, да уйдёт.*



***Рецепт***

***пирога «Курник»***

Ингрeдиeнты:

Тeстo:

500-700 г муки,

130 г сливoчнoгo масла,

пo 100 г смeтаны (10-15%) и майoнeза,

150 мл мoлoка 2,5% жирнoсти,

1 яйцo, сoль.

Начинка

:400 г куринoгo филe,

300 г грибoв,

2 картoфeлины (срeдниe),

1 гoлoвка рeпчатoгo лука,

oкoлo 30-50 г зeлeни укрoпа, сoль и чeрный пeрeц (мoлoтый) – пo вкусу.

Вспoмoгатeльныe ингрeдиeнты:

Раститeльнoe маслo и яичный жeлтoк для смазывания.

Начинаем с теста. Молоко вливаем в объемную миску, следом бросаем соль.

Масло растапливаем на слабом огне или в микроволновке. Остужаем и переливаем в миску с молоком, размешиваем.

Вводим небольшими порциями просеянную муку, каждый раз вымешивая смесь. Когда масса подзагустеет и станет с трудом поддаваться ложке, выкладываем содержимое миски на рабочую поверхность и переходим к замесу вручную.

Продолжая подсыпать муку, добиваемся получения нужной консистенции. Тесто для курника должно получиться не сильно плотным, а мягким и приятным на ощупь. Как только масса перестанет липнуть к ладоням, прекращаем добавлять муку. Прикрываем тесто пищевой пленкой и отправляем в холодильник на час, параллельно занимаемся подготовкой начинки.

Промытое филе режем небольшими кусочками. Вместо куриной грудки для курника можно применить и окорочка — в этом случае мясо нужно отделить от костей и порубить некрупно.

Лук шинкуем достаточно мелко.

Картофельные клубни промываем, очищаем и нарезаем кружочками или небольшими дольками. Важно нашинковать картофель тонко, чтобы он успел размягчиться и дойти до готовности в процессе выпечки пирога.

Соединяем курицу, лук и картофельную нарезку. Солим, перчим и тщательно перемешиваем.

Охлажденное тесто слегка разминаем. Примерно ¼ теста откладываем в сторону, а остатки раскатываем в тонкий круг и укладываем на дно большой жаростойкой емкости, формируя бортики по краям. На основу пирога наносим смесь курицы, лука и картофеля, распределяем равномерно.

Так как мы готовим курник с куриным филе, сверху в произвольном порядке раскладываем кусочки масла, чтобы начинка получилась максимально сочной (в случае с окорочками этот шаг можно пропустить).

Выпекаем курник с курицей и картошкой около 50 минут при 180 градусах. Ориентируемся по тесту: оно должно равномерно зарумяниться. Немного остудив, нарезаем пирог порционно и подаем!



Литература:

А.А.Некрылова «Русский традиционный календарь» С-Пб 2007

Интернет: сайт KuliNarnia.ru

Публикацию подготовила Пичкалёва О.Н. – педагог доп. образования

МБУ ДО ЦДТ «Звёздный»