**7 октября - Фёкла-заревница, жареница, запрядальная.**

*Публикацию подготовила Пичкалёва О.Н.*

*Педагог доп. образования МБУ ДО ДШИ ЗАТО Звёздный*



Первомученица Фёкла, ученица и последовательница апостола Павла, много претерпела страданий за святость свою и чистоту девичью. В 18 лет она обратилась в веру Христову и осознано стала невестой Жениха Небесного, отказавшись от жениха земного. Вера во Христа помогла Фёкле переносить муки и страдания от гонителей христиан и от тех, кто посягал на её девство (Фёкла отличалась прекрасной внешностью). Святую деву пытались сжечь на костре, но Господь послал дождь с градом, и огонь погас; дикие звери не растерзали Фёклу, а лишь смиренно лизали её ноги; пьяным юношам не удалось обесчестить святую деву – Господь разверзнул гору перед ней и в пещере укрыл её от преследователей. До 90 лет дожила святая равноапостольная Фёкла, проповедуя Истину, исцеляя страждущих плотью и духом многих обращая ко Христу.



В народе говорили: "*На Фёклу ночи тёмные, а дни лошадиными шагами убывают"*. Акцент на темноте ночей перед днём Феклы связан с замолотками (началом обмолота хлеба), приуроченными к этому сроку. В помещениях, где сушили снопы, разводили огонь. На ночном фоне яркие всполохи костров и вереница огней (в протапливаемых гумнах и овинах) на окраинах сел и деревень воспринимаются особенно контрастно и даже зловеще.

В старину на протяжении этого дня пели песни и веселились, лишь к полуночи зажигали огонь и начинали молотить. От этих огней святая Фёкла и получила прозвище заревницы.

В следующие дни уже молотили по утрам. Первый овин называли именинником.

Осенью без огня овина не высушить, но огонь развести в овине непросто, требуются определенные знания и умения. Поручалось это ответственное дело опытным мужикам или старикам. Но, несмотря на это, овины на Руси каждую осень горели сплошь и рядом. По причине частых пожаров и прозвали Фёклу «заревница».

Суеверные крестьяне не топили овин до дня Фёклы, да и в этот день разжигали огонь ближе к полуночи. Овин 7 октября был именинник, поэтому он отдыхал. На Фёклу чествовали молотильщиков. В овин тоже приносили горшок каши и пирог, оставляли в углу или возле места, где разжигают огонь.



Народная фантазия наделила овин, ригу и гумно собственным духом – хозяином, которого называли овинник, рижник (ригачник), гуменник.

Овинник в весенне-летний период ведет себя спокойно, а вот осенью, когда приходит время сушить и обмолачивать снопы, начинает проказничать. Перед тем, как протапливать помещения, «хозяина» старались задобрить.

Овинник обычно невидимый, но иногда является в облике человекоподобного существа, облепленного паутиной и мякиной, с глазами, горящими, как у кота. Он умеет гавкать, как собака, хлопать в ладоши и хохотать не хуже лешего. В большие церковные праздники топить овин гуменник не разрешает. Если его ослушаться, то может и пожар случиться.



В день Феклы женщины старались хоть немного попрясть, чтобы в дальнейшем охоту к этому делу иметь. По этой причине святая в народе называется Фёклой-запрядальной. Ещё 7 октября копали свеклу и последний раз собирали боровики. В этот день принято было свадьбы играть. Считалось, что тогда брак будет крепким и счастливым.

Женщины по традиции в этот народный праздник собирают свеклу и варят борщ. К нему пекут особый первый хлеб из муки нового помола. Им нужно накормить всех членов семьи, и тогда в доме будет благополучие и достаток. Молодицы на выданье гадают на суженого.



**Приметы**

*Если желудей много, зима будет теплой, а лето – хлебным.*

*Ранний рассвет и яркое солнце знаменуют скорую перемену погоды.*

*Если белка линяет с хвоста, зима будет очень холодной.*

*Если прогремит гром, значит, зима будет короткой и теплой.*

**Ингредиенты для «Борщ по-русски»:**

* [**Кости**](https://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/5443/)(Для бульона) — 2 кг
* [**Свекла**](https://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1608/)(Примерно около килограмма) — 3 шт
* [**Морковь**](https://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1131/)— 1 кг
* [**Лук репчатый**](https://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1011/)— 5 шт
* [**Картофель**](https://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/763/)— 4 шт
* [**Капуста белокочанная**](https://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/743/)/ **[Капустa](https://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/11882/)**— 300 г
* [**Помидор**](https://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1443/)— 500 г
* [**Лимон**](https://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/978/)— 1 шт
* [**Чеснок**](https://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2036/)— 2 зуб.
* [**Специи**](https://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1701/)— 3 ст. л.
* [**Зелень**](https://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2213/)— 2 пуч.

**Время приготовления:** 180 минут

**Количество порций:** 12



Источники:

1. Некрылова А.Г. Русский традиционный календарь. – СПб., 2007.

2. <https://zen.yandex.ru/media/mir_vokrug_nas_as/7-oktiabriaden-fekly-zarevnicy-tradicii-i-primety-prazdnika-5f798145952c3b370e8f7502>

3.<https://vesiskitim.ru/2020/10/07/155352-chto-bylo-prinyato-gotovit-i-est-na-feklu-zarevnicu-7-oktyabrya-i-pochemu-igrat-svadbu-v-eto-den-ochen-xorosho>