



## Фольклорный ансамбль "Ростань" устроил "Капустные посиделки"

Традиционно на Руси в октябре праздновался день Сергея Капустника (название дня происходит от имени Святого Сергия Радонежского).

После праздника девушки и парни собирались на "капустные посиделки" где много пели, плясали и шутили. А хозяйки приглашали к себе молодых девушек для помощи в рубке капусты и ее закваске.

Фольклорная школа "Росстань" тоже решила поделиться своим кулинарным опытом с молодыми участникам ансамбля "ЯснаРосстань". Встреча состоялась в Музее крестьянского быта, где после песнопений и хороводов начался самый настоящий кулинарный мастер-класс по квашению капусты. Девушек учили чистить капусту и измельчать ее сечкой – специальным инструментом для рубки овоща.



Фото: [ckit72.ru](http://ckit72.ru)

Полученную порубленную капусту квасили по старинному русскому рецепту, который до сих пор сохранился и используется: "Всю рубленую капусту складываем, смешиваем и добавляем горсть или вершок соли, как говорила моя бабушка, и переминаем рукой. Вот и весь рецепт! Осталось только капусте два дня постоят под прессом и потом оставить в погребе. Капустка готова!", – рассказала Инна Нестерова, участница "Росстани".

Под веселые прибаутки и русские народные песни посиделки продолжились приготовлением капустных пирогов в русской печи. Под руководством пекарей кулинарии "Хозяюшка", молодые участницы ансамбля учились стряпать и украшать их выпечку.

Желающие приняли участие в мастер-классе по созданию простой куклы "Крупенички", которая раньше помогала матерям занять деток, когда непоседливые малыши требовали внимания.

В завершении "Капустника" в дружественной атмосфере, под запах свежей выпечки все с удовольствием ели пироги, пили чай из самовара и делились впечатлениями!

Онлайн-трансляцию "капустных посиделок" можно будет посмотреть 30 октября в 16:00 в группе "[ОБЩЕГОРОДСКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ Тюмень](#)". Полный фотоотчет этого тёплого события –

в альбомах группы.