

МАСЛЕНИЦА К НАМ ИДЕТ!

На дворе февраль – конец зимы, а значит, что весна уже не за горами! На Руси это время ассоциировалось с праздником, название которого знает каждый – МАСЛЕНИЦА!

Распорядок и традиции проведения праздника

Понедельник – «встреча». К этому дню достраивались горы, качели, балаганы. Те, кто побогаче, начинали печь блины. Первый блин отдавался нищим на помин усопших. Все знают пословицу "Первый блин комом". А, собственно, почему - разве дело только в непрогретой сковороде? Первый блин предназначался душам усопших родителей. Его клали на подоконник и говорили при этом: "Честные наши родители! Вот для вашей души блинок!" Хорошее правило - поминать, вспоминать не только в отведенные для этого дни, но и перед весельем: не будь родителей, и мы бы не веселились. Традиция закрепилась в пословице: "комом" - значит, не мне. Вернее, это мне комом будет, если забуду, кому первый блин.



Вторник – «заигрыши». С утра молодые люди приглашались кататься с гор, поесть блинов. Звали родных и знакомых: «У нас де горы готовы и блины испечены - просим жаловать». Главное в заигрышах - любовная тема. Молодоженам разрешалось даже целоваться прилюдно; холостые парни высматривали себе невест, а девушки оценивающе поглядывали на суженых. Для того и устраивались ледяные горки, засылались в нужные дома специальные "позыватки", родители пекли горы блинков - чтоб парни и девушки вместе побыли, повеселились, пообнимались, конечно, под неусыпным родительским оком.

Среда – «лакомка». В этот день зять приходил «к теще на блины». Кроме зятя теща приглашала и других гостей. В современных семьях зятьев немного - в лучшем случае, один - два. А раньше накормить полдюжины зятьев было делом разорительным. Отсюда и присказка "Масленица-объедуха - денег приберуха". Но ничего не попишешь: "хоть себя заложил, а Масленицу проводи!" Тещины блины - это по обычаю целый пир. Уж, каких только не напечет - и маленьких, и больших, и молочных, и пряженных, и с икрой, и с селедочкой. А уж о напитках и речи нет - только бы на ногах устоять. Попробуй зятю не угодить, ведь дочка - родная кровь, ей потом выслушивать.



Четверг – «широкий разгул». С этого дня Масленица разворачивалась во всю ширь. Народ предавался всевозможным потехам: ледяные горы, балаганы, качели, катание на лошадях, карнавалы, кулачные бои (стеношный бой), шумные пирушки. С четверга Масленица действительно становилась широкой. Вот когда начинается настоящий разгул! Возят чучело на колесе, катаются, песни поют, начинают колядовать. Особенно дети: "Трынцы-брынцы, пеките блинцы! Мажьте масленее, будет вкуснее! Трын-трынца, подайте блинца!" Гостевания продолжаются - с подарками, с хмелем, ведь не все коту Масленица, надо успеть нагуляться перед Великим постом. Жутко себе представить, сколько при этом съедалось блинов и выпивалось вина и водки. Это чрезмерное невозддержание, этот масленичный разгул объяснялся упорно державшимся старинным взглядом, что не потешиться в широкую Масленицу - значит «жить в горькой беде и жизнь худо кончить». После обильных застолий шли с ледяных гор кататься, потом на кулачках биться – «блины вытряхивать». Кулачные бои на Масленицу - отголосок древней военной потехи - были очень распространены. В них принимали участие мужчины без различия возраста и звания. А проводились они обычно тремя способами: один на один, стенка на стенку и свалка. Гвоздем же масленичных потех бывали грандиозные катания на тройках. Долго еще буйствовал праздник.



Пятница – «тёщины вечерки». Зятя приглашали в гости своих тещ, угощали их блинами. Говорят, "у тещи зятек - любимый сынок". Этими вечерками зятя приглашали тещу с тестем в свой дом на блины. Это был целый ритуал со своими традициями, передававшимися из поколения в поколения. В этот день молодые звали в гости не просто так, на угощенья, но и еще для того, чтобы поучиться уму разуму у старших, выслушать их полезные советы и добрые напутствия, которые пригодятся молодым для дальнейшей жизни. И родители жены очень ждали этого дня и всегда были рады и горды, что их дети не забывают о них и ждут их к себе в гости. Об этом заранее оповещались все родные и родственники, и к вечеру уже вся деревня знала, кто приглашен, а кто нет. И если приглашенья не последовало, то теща была обижена на всю жизнь, и зять уже никак не мог исправить своей оплошности. А сам ритуал состоял в следующем, каждая теща должна накануне, вечером отослать в дом зятя всю утварь: сковороды, плошки, котел и т. д., для замеса теста, а тесть в свою очередь должен был поставить все продукты, чтобы новоиспеченный зять смог замесить опару и испечь вкусные блины к приходу дорогих родственников.

Суббота – «золовкины посиделки». Молодые невестки приглашали в гости к себе золовок. Развлечения и забавы нарастали как снежный ком, и, наконец, в субботу российский карнавал достигал своего апогея. И днем, и вечером все театры, цирки, балаганы, рестораны и трактиры были переполнены. По семейным домам созывались гости. Все веселились, играли, пели.

Последний день Масленицы – «прощеное Воскресенье». В последний день Масленицы сжигали соломенное чучело - символ зимы, и звали весну. Провожали зиму до следующего года. «Прощеное воскресенье» - самый лучший день масленицы. Все просят друг у друга прощения, освобождаясь от грехов перед Великим постом. Кланяются в ноги. А в ответ слышат знакомое: «Бог простит». В последний день масленицы строили снежные городки, катались с горок, жгли костры, пели песни. И только ближе к вечеру город начинал

затихать и смиряться. Все прощались с друзьями и знакомыми, чтобы заговориться и перейти с блинов на хрен да на редьку. Впереди был долгий Великий пост...



ПЕСЕНКИ И ЗАКЛИЧКИ НА МАСЛЕНИЦУ

**Встречаем Масленицу,
зовем весну:**

Весна, весна красная,
Приди, весна, с радостью,
С великой милостью:
Со льном высоким,
С корнем глубоким,
С дождями сильными,
С хлебами обильными.

**Зовем Масленицу
народной прибауткой:**

Душа ль ты, наша Масленица,
Приезжай к нам в гости.
На широкий двор.
На горах покататься,
В блинах поваляться,
Умом повеселиться,
Речью насладиться.

ЧТО ЗА МАСЛЕНИЦА БЕЗ БЛИНОВ?

Блины, блинчики, оладушки пеклись на Руси весь год, но все же именно они стали главным угощением и символом праздника Масленицы, видимо потому, что круглый румяный блин похож на жаркое летнее солнце, которого ждали всю долгую зиму. Блины – блюдо обрядовое, использование которого известно у восточных славян, главным образом у русских. В других славянских зонах аналогичную роль в обрядах выполняют различные виды хлеба, каша (кутья) или зерно. Особое значение в обрядах имеет горячий, первый блин (этот блин всегда был за упокой, его выкладывали «родителям» на слуховое окно, божницу, крышу или могилу, давали нищим в память о предках или съедали за упокой усопших) и блин, испеченный последним, сухой, лежащий сверху в стопе (его использовали в гаданиях).

Каждая хозяйка имела свой особенный рецепт приготовления блинов. Рецепт этот передавался из поколения в поколение, от матери к дочке, потом к внучке и дальше. Пекли блины из пшеничной, гречневой, овсяной, кукурузной муки, иногда с добавлением пшенной или манной каши, картофеля, тыквы, яблок, сливок. В деревнях опару ставили еще в ночь на понедельник, чтобы с утра, к завтраку, на столе уже высилась стопка ароматных блинчиков - «с пылу, с жару».



ВКУСНЫЙ СИМВОЛ МАСЛЕНИЦЫ

РУССКИЕ БЛИНЫ

Что нужно: 800г муки, 200г масла, 50г дрожжей, 1л молока, 3-4 яйца, 2ст.л. сахара, 1ч.л.соли.

Приготовление: Разведя дрожжи в 2 стаканах теплого молока, соедините с 3 стаканами муки, хорошо размешайте и поставьте тесто в тепло. Когда тесто увеличится вдвое, введите в него масло, растертые желтки, сахар, соль и остальную муку, влейте оставшееся теплое молоко. Поставьте в тепло. Когда тесто подойдет, добавьте взбитые белки и поставьте подниматься третий раз. Выпекайте на среднем огне.

БЛИНЧИКИ С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ



Что нужно: 200г консервированной печени трески, 4 готовых блина, крутые яйца – 2шт., пучок зеленого лука, желтый сладкий перец.

Приготовление: Лук вымыть, обсушить и измельчить. Перец вымыть, удалить сердцевину, мякоть нарезать небольшими кубиками.

Яйца мелко порубить. Печень трески обсушить, размять вилкой. Перемешать все ингредиенты. Положить на каждый блин по 2ст.л. начинки свернуть блины в рулеты.

БЛИНЫ С СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

Что нужно: 2 ст. молока, 2 яйца, 2ст.л. сливочного масла, 1ст.л. сахара, 1ст. муки, 1/4ч.л. соды, соль. *Начинка:* 150г сыра, 100г майонеза, 10г зелени, 3 дольки чеснока.

Приготовление: В муку влить молоко, добавить желтки, растопленное масло, соль, сахар, хорошо размешать. Добавить соду, погашенную в уксусе, взбитые белки, и аккуратно перемешать тесто. Выпечь тонкие блинчики, свернуть их

кармашками (пополам, потом еще пополам). Наполнить блинчики начинкой (сыр натереть на терке, смешать с рубленой зеленью, измельченным чесноком и майонезом).

БЛИНЫ С МЕДОМ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ



Что нужно: 2ст.молока, 0,75ст. сливок, 100г сливочного масла, 3 яйца, 2,5ст. муки, 1ст.л. сахара, 25г дрожжей, соль. *Начинка:* мед и рубленые грецкие орехи по вкусу.

Приготовление: В 1,5ст. муки добавить 1ст. подогретого молока и дрожжи, разведенные в небольшом количестве теплой воды. Тесто вымесить и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, все размешать и дать еще раз подняться. Затем добавить остальные компоненты и замесить. Выпечь блинчики. Жидкий мед смешать с молотыми орехами, полить блинчики.

БЛИНЫ С ЧЕРНОСЛИВОМ

Что нужно: по 1/2л молока и воды, 1/2ст.л. сухих дрожжей, 2ст.л. сахара, 4 яйца, 4ст. муки, 1ч.л. соли, белый шоколад. *Начинка:* 200г чернослива без косточек, 50г сахара, 1/2 ст. воды.

Приготовление: Дрожжи смешать с сахаром, теплой водой и 2ст. муки, перемешать, поставить в теплое место. Когда опара увеличится в 3 раза, добавить яйца, молоко, соль и остальную муку. Вымесить тесто, поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, выпечь блины. На блины тонким слоем выложить начинку (чернослив залить водой, добавить сахар, поставить на слабый огонь и уварить, пока вода не выпариться, а чернослив не размякнет. Массу размять вилкой). Завернуть блины трубочками, полить растопленным шоколадом