

ШИРОКАЯ



МАСЛЕНИЦА

**Масленица** наиболее любимый праздник, который отмечается в последнюю неделю перед Великим Постом. Мир веселья и смеха с невиданной силой раскрывался в масленичные дни. Сёла и города к Масленице преображались: ледяные горки, снежные крепости, качели, балаганы для скоморохов и циркачей. Масленицу играли всем миром: ходили друг к другу в гости, дети катались на санках, тройках лошадей и конечно, объедались блинами.



Когда то блины были первыми пресными хлебами, их пекли круглыми, как солнце. Считалось, что румяными блинами приманивали светило, помогая ему разгораться. Первый блин клали на окошко нищим, поминали усопших. Славили Масленицу и оладьями. К ним полагались: сыр, масло, рыба, творог.

На блины звали дорогих гостей. Чем больше гостей, тем больше счастливых дней в году. Не отпразднуешь сытно, не быть сытому и всему году.

## ***«Масленица семь дней гуляет». Каждый день праздника имеет своё название:***

- Понедельник - «Встреча».**
- Вторник - «Заигрыши».**
- Среда – «Лакомка».**
- Четверг – «Разгуляй» или «Широкий».**
- Пятница – «Тёщины Вечера».**
- Суббота – «Золовкины посиделки».**
- Воскресенье – «Прощёный день».**

Это самый народный и сытный праздник, длящийся целую неделю. В первые три дня крестьяне ещё занимались хозяйственными работами, но с четверга работа прекращалась, и начиналась «Широкая Масленица».

Первый день – **встреча Масленицы**. К этому дню изготавливали чучело Масленицы, напоминая о давно забытой славянской богине, которую звали Мара-Моревна. Дети строили ледяные горки, взрослые посещали родных. Праздник открывали дети, приветствуя Масленицу.



Второй день – **«Заигрыши»**.

Начинались шествия ряженных. Много пели, плясали, состязались в ловкости и силе. Больше всего любили кататься с ледяных горок: кто не скатился, тот обидел Масленицу. Не потешиться, не повеселиться от души в широкую масленицу – значит «в горькой беде и жизнь худо кончить».



Третий день — **«Лакомка»**. Люди ходили в гости друг к другу. Тёщи в этот день приглашали зятьёв на блины.

**«Блин не клин – живота не расколет».**

Четвёртый день – **«Разгуляй»**.  
Масленица набирала полную силу.



Пятый день – **«Тёщины вечера»**. В этот день зятья угощали своих тещ блинами.

**«Милости просим к нам о Масленице со своим добром, с честным животом».**

Шестой день – **«Золовкины посиделки»**. Золовка – сестра мужа.  
Молодая невестка дарит своим золовкам подарки.

Седьмой день – **«Прощёный день»**. В этот день прощались с Масленицей и совершали обряд прощения всех обид, накопленных за год:

**«Прости меня, пожалуйста, если в чём виноват перед тобою».**

Затем целовались и низко кланялись. В последний день Масленицы дарили подарки куме и куму, занимались благотворительностью, добрыми богоугодными делами.



## *Рецепт «Масленичных блинчиков».*

### **Состав:**

- ✓ Молоко или вода с молоком – 0,5 литра
- ✓ Яйца – 3 штуки
- ✓ Мука – 280-300 грамм
- ✓ Масло растительное – 3 столовые ложки
- ✓ Сахар – 1 столовая ложка
- ✓ Соль – 1 чайная ложка

### **Приготовление:**

- Нужно хорошо разогреть сковороду и слегка смазать ее жиром (очень удобно смазывать сковороду кулинарной кисточкой, но ворсинки пропитываются маслом и потом очень плохо моются).
- Набираете пол черпака готового теста (количество теста может быть другим в зависимости от размеров сковороды и черпака), немного наклоняете сковороду и начинаете наливать тесто в центр сковородки.
- Сковороду следует вращать по кругу и наклонять в разные стороны пока тесто не покроет равным слоем всю площадь сковороды. Лично мне удобнее делать это навесу, а не на плите.
- Обжариваем блин на среднем огне 1-2 минуты, пока он не зарумянится снизу, а сверху тесто не подсохнет.
- Переворачиваем блин. Поскольку блины на молоке очень тонкие и нежные, поэтому переворачивать их нужно аккуратно. Удобнее всего это делать специальной лопаточкой, но можно использовать тупой нож, или плоскую деревянную лопаточку. Вторая сторона обжаривается очень быстро. Когда блинчик подрумяниться с двух сторон, можно просто перевернуть сковороду над тарелкой и блин сам выпрыгнет из нее.

