Тема Масленицы нашла

отражение в народном творчестве

в виде песен, закличек на весну,

пословиц и поговорок,

в картинах русских художников,

и в художественной литературе.

**Шмелёв, И.С. Лето Господне: Праздники. Радости. Скорби. – М., 1988. – 384 с. С**амый яркий литературный образ Масленицы создал русский писатель Иван Сергеевич Шмелёв в повести «Лето Господне». В ней автор описал свои детские впечатления. Смысл и красота православных праздников, обрядов, обычаев, остающихся неизменными из века в век, раскрыт настолько ярко и талантливо, что книга стала подлинной энциклопедией жизни русского православного человека.

Выдающийся мастер короткого рассказа **А.П. Чехов** неоднократно обращался в своём творчестве к теме Масленицы и её непременного атрибута - блинам. Главное блюдо масленичной недели он представляет своеобразным символом щедрой русской души, не признающей никаких барьеров и условностей: «Поддаются времена и исчезают мало-помалу на Руси древние обычаи, одежды, песни; многое уже исчезло и имеет только исторический интерес, а между тем такая чепуха, как блины, занимает в современном российском репертуаре такое же прочное и насиженное место, как и 1000 лет тому назад. Не видно и конца им и в будущем…».

В **рассказе «Блины»** Антон Павлович теоретизирует и размышляет о положенном месте блинов в науке: «В антропологии они должны занимать такое же почтенное место, как трехсаженный папоротник или каменный нож; если же у нас до сих пор и нет научных работ относительно блинов, то это объясняется просто тем, что есть блины гораздо легче, чем ломать мозги над ними…».

Здесь Чехов сравнивает выпекание блинов с домашним женским колдовством: *«Да, блины, их смысл и назначение — это тайна женщины, такая тайна, которую едва ли скоро узнает мужчина».*

В отличие от всех церковных праздников, которые обычно отмечают и в европейских странах, Масленица - чисто русский праздник, значение которого очень трудно объяснить человеку иной культуры. Именно об этом - о непонимании между русскими и иностранцами - рассказ отечественной писательницы Тэффи, урождённой Надежды Александровны Лохвицкой. Назвала свой рассказ **Тэффи** незатейливо - **«Блины»**. В произведении две части: **«Блин» и «Широкая Масленица»**. Этот веселый рассказ не только о непонятном для многих рациональных иностранцев русском характере, но и о русских традициях, отказаться от которых невозможно, даже находясь далеко от родины.

**Бунин, И.А. Чистый понедельник: повести и рассказы. – М., 2017. – 461 с.** Красивый рассказ, в нём выразительно показана московская жизнь начала XX века на масленичную неделю, а, кроме того, содержится напоминание: следом за веселой Масленицей обязательно придёт Великий пост.

***Масленица в художественных произведениях:***

*- Аркадий Аверченко «Блины Доди», «Широкая масленица»*

*- Иван Бунин «Чистый понедельник»*

*- Иван Гончаров «Фрегат «Паллада»*

*- Михаил Зощенко «Весёлая масленица»*

*- Александр Куприн «Юнкера»*

*- Михаил Салтыков-Щедрин «Пошехонская старина»*

*- Тэффи «Блин», «Широкая масленица»*

*- Антон Чехов «Глупый француз», «Масленичные правила дисциплины», «Блины»*

*- Иван Шмелёв «Лето господне»*

**Масленичные рецепты**

**известных писательниц**

***Блины от Анны Берсеневой:***

К Масленице я постоянно делала только традиционные блины. Рецепт их очень прост. Только надо иметь в запасе одну ночь. Не волнуйтесь, не для того, чтобы провести её у плиты.

С вечера надо развести 0,5 пачки дрожжей (сухие предварительно смешать с мукой) в 600 г теплой воды. Слегка посолить, добавить муку в таком количестве, чтобы тесто получилось густое, пригодное для оладий. Оставить на ночь в теплом месте. Утром влить 0,5 л кипящего молока, добавить 1 чайную л. погашенной уксусом соды, 2–3 столовых ложки растительного масла. Размешать. Выпекать, обжаривая с двух сторон, на сковородке, смазанной растительным маслом. Я использовала в качестве помазка половинку картошки, насаженную на вилку. Выкладывая блины на блюдо, не забывайте промазывать их сливочным маслом, иначе они не будут иметь настоящего вкуса! Из данного количества продуктов получается примерно 25 блинов. На них вполне может уйти пачка сливочного масла.

***Блины на дрожжах от Дарьи Донцовой:***

*На 1 кг пшеничной муки — 6 стаканов молока или воды, 2 яйца, 2 ст. ложки сахара, 1 1/г чайной ложки соли, 40 г дрожжей.*

Поставить опару, для чего дрожжи развести в 2 стаканах теп-ной воды или молока, всыпать 500 г пшеничной муки, размешать так, чтобы не было комков, накрыть полотенцем и поставить в те­плое место для подъема. Когда опара поднимется, прибавить соль, сахар и сырые яйца, все это хорошо размешать, всыпать ос­тальную муку и, продолжая вымешивать, в два приема влить 4 ста­кана молока или воды. После этого тесто снова поставить в теплое место для подъема. Когда тесто поднимается, надо его размешать, чтобы оно осело, дать снова подняться, а затем приступить к вы­печке блинов.

***Блинчики от Марии Метлицкой:***

Мой рецепт блинчиков прост и проверен годами. Вам понадобятся три яйца, три стакана молока, одна столовая ложка сахара, половина чайной ложки соли и два стакана муки. Смешать миксером и добавить растительное масло – на глаз. Отварное мясо нужно прокрутить, добавить туда много пережаренного лука, обязательно добавить мясного бульона – тогда мясо получается сочным. Некоторые в фарш кладут рубленое отварное яйцо. Часто я делаю такие блины впрок. Заворачиваю конвертом, кладу в пакет и замораживаю. Когда достаешь эти блинчики, ни за что не догадаешься, что они провели некоторое время в морозилке, их вкус совершенно не изменяется.

Моя бабушка была родом из Белоруссии. Я помню, как она для блинов делала мочену. Растапливала сливочное масло и сметану, немного солила и эту плошку ставила на стол. Макать туда блины было несказанным удовольствием. И еще она мелко рубила несколько крутых яиц, также растапливала сливочное масло и крепко солила. Эту начинку ложкой мы клали в блины и заворачивали их трубочкой.

И напоследок я хочу приободрить молодых хозяек: это поначалу может казаться, что глубокая миска с тестом отнимет у вас полдня. Поверьте, это дело максимум получаса. Зато потом столько благодарностей и удовольствия для всей семьи. Приятного аппетита!

Источник: <http://vokrugknig.blogspot.com/>

**Масленичные ЗАГАДКИ**

А кто таков – Иван Громоков?

Сел на конь и поехал в огонь?

*(Блин на сковородке)*

По плешивому хлопну,

На плешивого капну,

Плешь обдеру

Да опять наведу.

*(Пеку блины)*

Что я делаю?

Прилетела пава, села на лаву, распустила перья для всякого зелья.

*(Весна)*

Была белая да седая, пришла зелёная, молодая.

*(Зима и Весна)*

Старый дед, ему сто лет… Намостил во всю реку, а пришла молода – весь мост размела.

*(Мороз и Весна)*

\*\*\*

Спрашивайте книги российских писателей

в МБУ МЦБ в эти дни и часы:

понедельник-пятница: 10.00 – 18.00 без перерыва;

выходной день – суббота;

воскресенье: 10.00 - 17.00 перерыв на обед 13.00 - 14.00;

последняя пятница месяца – санитарный день

******МБУ «Межпоселенческая центральная библиотека» Ординского муниципального округа



*Посреди небесных тел  
 Лик луны туманный:  
 Как он кругл и как он бел,  
 Точно блин с сметаной.  
 Кажду ночь она в лучах  
 Путь проходит млечный:  
 Видно, там, на небесах  
 Масленица вечно!*

*М.Ю. Лермонтов*

**Литературная**

**МАСЛЕНИЦА**

****

**Самое главное**

**в Масленице –**

**это БЛИНЫ**

**и ХОРОШАЯ КНИГА!**