

Масленица



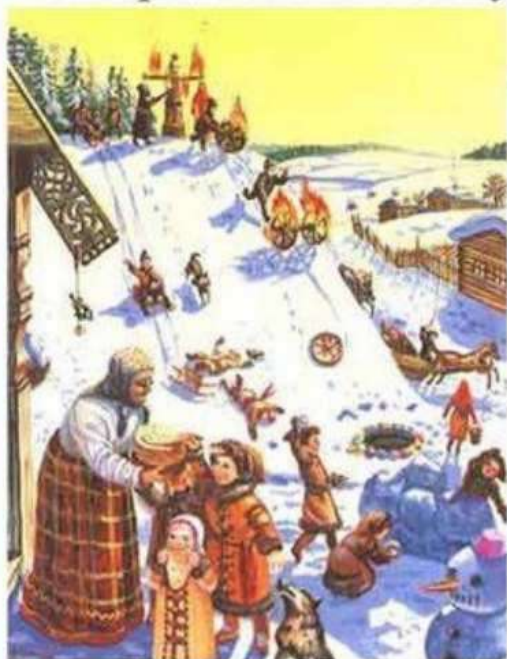
Этот праздник к нам идет раннею весною,
Сколько радостей несет он всегда с собою!
Ледяные горы ждут, и снежок сверкает,
Санки с горок вниз бегут, смех не умолкает.
Дома аромат блинов праздничный чудесный,
На блины друзей зовем, будем есть их вместе.



Масленица

Понедельник - встреча

*Встречу Масленицы устраивали ребятишки.
Забирались на снежную гору и звали Масленицу:*



*Душа ль ты моя, Масленица,
Перепелиные косточки,
Бумажное твоё тельце,
Сахарные твои уста,
Сладкая твоя речь!
Приезжай ко мне в гости
На широкий двор
На горах покататься,
В блинах поваляться,
Сердцем потешиться.*



*Уже ты ль, моя Масленица,
Красная краса, русая коса,
Тридцати братьев сестра,
Ты же моя перепелочка!
Приезжай ко мне во тесовый дом
Душой потешиться,
Умом повеселиться, речью насладиться!
Приехала Масленица! Приехала Масленица!*

Любили дети масленицу. Утром делали они соломенную куклу Масленицу. Наряжали её в сарафан или кафтан, ноги обували в лапти, сажали на салазки, ввозили в гору.

Масленица

Вторник-заигрыш

В этот день дети и взрослые ходили от дома к дому, поздравляли с масленицей и выпрашивали блины:



*Подайте
широкой масленице!
Тётушка, не скупись,
Масленным блиночком
поделись!*

Все ходили друг к другу в гости, пели песни. На заигрыш с утра приглашаются девицы и молодцы покататься на горах. Здесь можно было невесту найти, на суженого украдкой взглянуть. Но главное – как можно дальше прокатиться с горы, потому что катанье на масленицу не простое, а волшебное. Чем дальше прокатаешься, тем длиннее вырастет лён в предстоящем году.



Ф.Сычков "Катание с гор"

Масленица

Четверг-разгуляй

В это день было больше всего развлечений. Начинался масленичный разгул. Устраивали конские бега, кулачные бои и борьбу. Строили снежный городок и брали его боем. Съезжали с гор на санных, лыжах. Катались на конях по деревне. Обычно кататься начинали в своей деревне, потом ехали в другие.



В. Сыров "Масленица"

Каждую повозку встречали весёлыми кликами, возгласами одобрения, всякий старался украсить её как можно лучше. В яркий солнечный день улица становилась широкой пёстрой рекой.

Ребятишки с торбой бегали по избам и поздравляли с масленицей. Хозяйки на блюде выносили блины и деньги. А если кто позадничает, тому ребята грозили:



***Тётушка, не скупися,
Масленным кусочком поделися!
Не дашь пирога – корову со двора!***

Масленица

Пятница-тёщины вечерки

На вечерках уже зятья угощали блинами своих тёщ. С вечера, в четверг, зять лично приглашал матушку молодой жены к себе в гости. А утром приглашали «зватых»: обычно это были дружки или сват. А молодёжь всю ночь веселилась: пели, плясали.



*Хотя тёщины блинки
Вкусны да сладки,
Но в пятницу тёщ
Угощают зятьки.*



Званная тёща (существовал и такой обычай) обязана была прислать с вечера всё необходимое для печения блинов: сковороду, половник, миски, а тесть посылал мешок гречневой крупы и коровье масло. Неуважение зятя к этому событию считалось бесчестьем и обидой, являлось поводом в вечной вражде между ним и тёщей.



*Сели разом все за стол
Дали душеньке простор,
Друг на друга поглядели
И блины-то все поели!*



Масленица

Суббота-золовки угощение

В субботу молодая невеста приглашала к себе



*золовок – сестёр мужа.
Сколько было новостей!*

*Велись разговоры о
жизнь-бытьё,
мирились, если до
этого в ссоре
находились.*

*Обо всём надо было успеть
переговорить, наряды
новые рассмотреть
да подарками похвастаться.*

*Близится суббота -
"Золовки угощение".
Вся родня встречается,
водит хоровод.
Праздник продолжается,
общее веселье.
Славно провожает
Зимушку народ!*



Масленица

*Как на масленой неделе
Из печи блины летели!
С пылу, с жару, из печи,
Все румяны, горячи!
Масленица, угощай!
Всем блинчиков подавай.
С пылу, с жару - разбирайте!
Похвалить не забывайте.*



Рецепт "Масленичных блинчиков"

Состав

- молоко или вода с молоком - 0,5 литра,
- яйца - 3 шт,
- мука - 280-300 г,
- масло растительное - 3 столовых ложки,
- сахар - 1 столовая ложка,
- соль - 1 чайная ложка (без горки)

Приготовление

В миску влить молоко или воду с молоком, добавить яйца, соль, сахар, растительное масло и хорошо размешать. Постепенно добавляя просеянную муку, замесить тесто по консистенции немного жиже, чем на оладьи. Для выпечки блинчиков сковороду хорошо разогреть и смазать маслом.

* Удобно смазывать сковороду разрезанной пополам луковицей или картофелиной, обмакивая ее в растительное масло.

Налить в центр сковороды тесто (примерно половину черпака) и, слегка поворачивая сковороду, распределить тесто по всей поверхности сковороды ровным тонким слоем. Готовые блинчики, пока они еще горячие, смазать сливочным маслом.

В такие блинчики можно положить начинку и свернуть их в форме конвертика, рулетика, трубочки.

