

# МАСЛЕНИЧНАЯ НЕДЕЛЯ



март 2013 г.



## МАСЛЕНИЧНАЯ НЕДЕЛЯ ПОНЕДЕЛЬНИК. 11 МАРТА 2013Г. ВСТРЕЧА.



**В** понедельник встречают гостей и Масленицу. Начинают печь блины. Первый блин принято отдавать нищим на помин усопших. Дети устраивали снежные горки, катались до упаду, а еще ходили по домам и кричали: "Подайте на Масленицу, на Великий пост редьки хвост". Кричали до тех пор, пока хозяева не выносили им всякое

старое тряпье. Из разноцветных тряпок и соломы сооружали женскую фигуру с длинной косой, в руки ей давали помазок и блин - **символы Масленицы**; свекр и свекровь приходили в гости к сватам; устраивались катания с ледяных горок: чем дальше катятся салазки, чем больше шум над горкой, тем лучше будет урожай. В Петербурге в начале XIX века самыми известными были ледяные горы купца Подозникова, они достигали 26 м в высоту. Их строили на Неве напротив Сената. Катание с городских гор было платным и стоило копейку.



## ВТОРНИК. 12 МАРТА 2013Г.

### ЗАИГРЫШИ.

**М**олодёжь устраивала первые масленичные весёлые игры и хождение ряженых по домам.



## СРЕДА. 13 МАРТА 2013Г.

### ЛАКОМКИ.

**В** этот день во всех домах ставилось обильное угощение. Каждая хозяйка имела свой фирменный рецепт приготовления блинов, который держался в секрете. Блины пекли тонкие и легкие, с различными начинками, используя свои секретные способы, чтобы блины получались румяными и вкусными. В среду тёщи приглашают зятьёв с жёнами на блины. По обычаю, тёща должна помазать голову зятя маслом, «чтобы был ласковым и к жене так же примаслился».



## ЧЕТВЕРГ. 14 МАРТА 2013Г. РАЗГУЛЯЙ или «ШИРОКИЙ ПИР».

**К** четвергу Масленица разворачивалась во всю ширь, в этот день гости шумно веселились во время сытных обедов. Устраивали катание на лошадях « по солнышку», по часовой стрелке вокруг дерева, чтобы помочь солнцу прогнать зиму. Лошадей украшали цветными лентами; богачи щеголяли расписными санями. Катание на санях – один из любимых масленичных обрядов. Главная игра в четверг – «оборона и взятие снежного городка», проводились и кулачные бои. В местах народных гуляний торговали горячим чаем, сбитнем, блинами, пирогами, сладостями. Публику веселили скорморохи и любимый народный герой - Петрушка.



## ПЯТНИЦА. 15 МАРТА 2013Г. ТЁЩИНЫ ВЕЧЁРКИ.

**В** этот день зять приглашает в гости свою тещу. Интересно, что вечером в четверг теща должна была прислать в дом к молодым кухонную утварь, необходимую для выпечки блинов: сковороды, черпак, кадку, в которой замешивали тесто. Тесть присылал молодым муку и коровье масло.

## СУББОТА. 16 МАРТА 2013Г. ЗОЛОВКИНЫ ПОСИДЕЛКИ. ПРОДОЛЖЕНИЕ «ШИРОКОГО ПИРА».

**В** этот день все ходят в гости к родственникам. Молодые невестки приглашают к себе в гости золовок. Новобрачная невестка дарит золовке подарки.



"В этот субботний день российского карнавала, недаром названного «широкой Масленицей», бывали переполнены днем и вечером все театры, цирки, балаганы, а также рестораны, трактиры, харчевни, пивные. В этот день и по семейным домам созывались гости, и повсюду съедалось блинов такое количество, что жутко себе представить. В некоторых частях города организовывались праздничные катанья на рысаках.

## ВОСКРЕСЕНЬЕ. 17 МАРТА 2013Г. ПРОЩЁНОЕ ВОСКРЕСЕНЬЕ.

**В**

этот день просят прощение за нанесённые обиды у родственников и друзей, обмениваясь поцелуями и поклонами. Тем самым освобождаются от грехов перед Великим постом. Один человек говорит: «Прости меня», а другой отвечает: «Бог простит, и ты меня прости». Затем идут праздновать, провожать широкую Масленицу. В последний день Масленицы сжигают соломенное чучело – символ зимы, провожают зиму до следующего года. В старину пепел от костра развевали над полями – чтобы был богатый урожай.

На Руси наши предки наряжали соломенное чучело (куклу-Масленицу) в традиционную мужскую одежду: кафтан, лапти и шапку. Правда, в руку чучелу давали посуду, в которой пекли блины. Сейчас такое чучело непременно жгут, показывая тем самым окончательный уход зимы, провожая ее криками и улюлюканьем до следующего года.



**ВИКТОРИНА**

ЖДЕМ ВАШИХ ОТВЕТОВ

**Символом чего является блин?**

1. Солнца.
2. Богатства.
3. Здоровья.

**Какой из этих компонентов никогда не добавляют в тесто для выпечки блинов?**

1. Манную кашу.
2. Гвоздику.
3. Свиное сало.

**Как называется пятый день Масленицы?**

1. Лакомка.
2. Тёщины вечерки.
3. Широкий пир.

**Какую Масленицу устроила царица Екатерина Великая в честь рождения внука?**

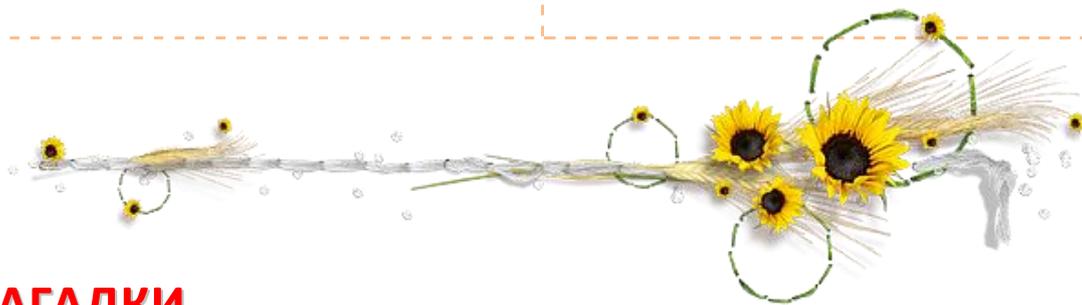
1. Серебряную.
2. Хрустальную.
3. Бриллиантовую.

**Почему в 1724 году в Петербурге Масленица не удалась?**

1. Не хватило муки для блинов.
2. Всю неделю мела метель и был жестокий мороз.
3. Произошло наводнение.

**Как в церковном календаре называется Масленица?**

1. Сырная седмица
2. Радоница
3. Ильин день

**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.  
Что я делаю?  
(Пеку блины)

\*\*\*

Берега крыты, рыба без костей,  
вода дорога. (Блины.)

\*\*\*

Что на сковородку наливают, да  
в четверо сгибают? (Блин.)

\*\*\*

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... На-  
мостил во всю реку, а пришла  
молода – весь мост размела.  
(Мороз и Весна.)

\*\*\*

Без рук рисует, без зубов куса-  
ет. (Мороз.)

\*\*\*

Что вверх корнем растёт?  
(Сосулька.)

\*\*\*

Белая морковка зимой растёт  
ловко. (Сосулька.)

\*\*\*

Сели детки на карниз и растут  
всё время вниз. (Сосулька.)

\*\*\*

Растёт она вниз головою, Не ле-  
том растёт, а зимою. Но солн-  
це её припечёт – Заплачет она  
и умрёт. (Сосулька.)

\*\*\*

Тётушка крутая, Белая да седая,  
В мешке стужу везёт, На землю  
холод трясёт. Сугробы намета-  
ет, Ковром землю устилает.  
(Зима.)

\*\*\*

Заря-заряница, Красная деви-  
ца, Травку выпускает, Росу  
расстилает. Едет стороной, С  
сохой, бороной, С ключевой  
водой. (Весна.)

\*\*\*



\*\*\*

Расколи лёд – возьмёшь се-  
ребро. Разрешь серебро –  
возьмёшь золото. (Яйцо.)

\*\*\*

Катится бочка, Нет на ней ни су-  
чочка. (Яйцо.)

\*\*\*

Доброе, хорошее На людей  
глядит, А людям на себя Глядеть  
не велит. (Солнце.)

\*\*\*

Маленькое, сдобное Колесо  
съедобное. Я одна его не съем,  
Разделю ребятам всем.

(Бублик.)

\*\*\*

Сама не ем, а людей кормлю.  
(Ложка.)

\*\*\*

Сверху дыра, Снизу дыра, А  
посередине – Огонь да вода.  
(Самовар.)

\*\*\*

Как начнёт говорить-  
разговаривать, Надо чай по-  
скорее заваривать. (Чайник.)

\*\*\*

Наряд мой пёстрый, Колпак  
мой острый, Мои шутки и смех  
Веселят всех. (Петрушка.)

\*\*\*

В этой молодежи прячутся се-  
стрицы. Каждая сестрица – Для  
меньшей – темница.

(Матрёшка.)

\*\*\*

На плешь капнешь.  
Вставишь, попаришь,  
Вынешь, поправишь.

(Пекутся блины)



## НАШИ РЕЦЕПТЫ



### БЛИНЫ ГРЕЧНЕВЫЕ



**2 стакана гречневой муки; 2,5 стакана молока; 30 г дрожжей, соль по вкусу.**

Тесто поставить за 2-3 часа до того, как блины подавать к столу. Гречневую муку можно приготовить дома из промытой и хорошо просушенной **гречневой крупы**, смолов её в кофемолке. Муку разведите в тёплом молоке или воде, добавьте соль и дрожжи, разведённые в небольшом количестве молока, и поставьте в тёплое

место. Когда тесто поднимется, не перемешивайте его, печите блины на горячей сковороде, смазанной маслом. Блины подавайте с растопленным маслом, сметаной, сельдью, икрой.

### ОВСЯНЫЕ БЛИНЫ

Крупа овсяная – 100г; молоко – 0,5л; сахар – 1 ст. ложка; яйцо – 2 шт.; масло топленое – 2 ст. ложки.

Сварить жидкую овсяную кашу, остудить, протереть сквозь сито, добавить яйца, сахар, соль по вкусу и выпечь тонкие блины. Едят их с кислым молоком, сметаной, с брусникой и сахаром, подают к ухе, супам.

### БЛИНЫ БОЯРСКИЕ

**3 стакана гречневой муки, 2 стакана пшеничной муки, 4 стакана молока, 1 стакан густых сливок, 1 стакан сметаны, 100г сливочного масла, 5 яиц, 30 г дрожжей, 1 ст. ложка сахара, соль по вкусу.**

Вскипятить 2 стакана молока, остудить его до температуры парного, отлить полстакана и в нём **размешать дрожжи**. Вылить молоко и дрожжи в эмалированную кастрюлю и замесить на **гречневой муке** опару. Когда опара подойдёт (через 1,5 – 2 часа), долить в неё остальное молоко, добавить яичные желтки, растёртые со сметаной, маслом, солью и сахаром, **пшеничную муку**. Всё хорошо вымешать и дать снова подняться. Когда тесто вновь подойдёт, взбить отдельно сливки и яичные белки, влить белки в сливки и потом в тесто. Осторожно перемешать тесто лопаточкой сверху вниз. Дать тесту постоять 15 – 20 минут и выпекать блины.



### БЛИНЫ - СКОРОДУМКИ

**5 ст. ложек (с горкой) муки; 2,5 стакана молока; 2 яйца; 1 ст. ложка сахарного песка, 1/3 чайной ложки соли, 2-3 ст. ложки растительного масла.**

Яйца, соль, сахар взбейте миксером или венчиком, во взбитую массу влейте молоко, всыпьте муку, перемешайте, добавьте растительное масло, ещё раз перемешайте и выпекайте блины на разогретой сковороде. Растительное масло вливайте в тесто после его замеса с мукой, иначе тесто не будет

насыщено воздухом, а блины не будут рыхлыми. Подавайте блины с горячим маслом, сметаной, вареньем, мёдом.

### БЛИНЫ СДОБНЫЕ

**2 стакана гречневой муки, 2 стакана пшеничной муки, 4 стакана молока, 3 яйца, 100 г сливок, 1 ст. ложка сахара, 25-30 г дрожжей, 2 ст. ложки сливочного масла, соль по вкусу.**

В эмалированную кастрюлю всыпать **гречневую муку**, влить два стакана теплого молока, предварительно разведя в нем дрожжи. Все хорошо размешать и поставить в теплое место. Когда опара поднимется, размешать ее деревянной ложкой, влить остальное молоко, всыпать пшеничную муку и хорошо перемешать. Тесто снова поставить в теплое место. После того как оно подойдет, добавить яичные желтки, растертые с двумя столовыми ложками растопленного сливочного масла, сахаром, солью. Все хорошо перемешать. Взбить сливки, добавить к ним яичные белки и еще раз взбить. Добавить их в тесто, размешать и поставить в теплое место на 15-20 минут. Выпекать блины обычным способом.

### БЛИНЧИКИ С ВАРЕНЬЕМ

**2 стакана пшеничной муки, 2 стакана молока, 3 яйца, 100 г сливочного масла, 1 стакан сливок, 2 ст. ложки сахара, соль по вкусу; варенье.**

Всыпать в миску муку, добавить растертые с сахаром и солью желтки, влить сливки и все хорошо размешать, чтобы не было комков. Влить в тесто молоко, добавить размягченное масло, взбитые белки и снова все тщательно размешать. Выпекать блинчики очень тонкими. Затем один испеченный блинчик положить на подогретую сковороду, сверху намазать тонким слоем любого варенья, на него уложить следующий, также намазав его вареньем, и так далее, до тех пор, пока не образуется стопка из 8-10 блинчиков. Верхний блинчик намазать маслом. За несколько минут до подачи сковороду с блинами поставить в разогретую духовку.



### БЛИНЧАТЫЙ ПИРОГ

Испечь блинчики, как указано. Форму смазать маслом и обсыпать сухарями. Дно и стенки формы покрыть одним рядом блинчиков, поджаренной стороной внутрь, положить слой начинки, накрыть блинчиком, положить второй слой начинки и опять накрыть блинчиком и т. д. до самого верха формы. Верхний блинчик смазать взбитым яйцом, посыпать сухарями, сбрызнуть маслом и поставить форму в духовой шкаф на 30-40 минут. Когда пирог испечётся, опрокинуть его на блюдо и подать к столу. Блинчатый пирог можно делать с любыми начинками – с одной или несколькими. Начинкой может служить, например, рубленое куриное мясо, заправленное белым соусом.



# ЖДЕМ ВСЕХ НА МАСЛЕНИЦЕ



В номере использованы фотографии с Масленицы 2012 г.