

Масленица и её традиции



Вастлавыи (Северная Европа)

Вастлавыи — праздник, который традиционно отмечался жителями Дании, Норвегии, северной Германии, Латвии и Эстонии. Праздник связан с идеей весеннего возрождения сил природы, новых духовных сил, которые должны были поддерживать человека в наступившем году. Само слово переводится как «Ночь поста». В Дании дети наряжаются в разнообразные костюмы и маски, берут в руки берёзовые веточки, украшенные яркой бумагой и конфетами, и ходят с песнями по улицам, ожидая сладких подарков от прохожих. В Норвегии празднуют три дня, начиная с «Жирного воскресения». Вся праздничная еда должна быть очень сытной: сало, мясо, молочные продукты, сдобные булочки. У норвежцев существовал обычай, когда мужчинам и женщинам полагалось откусывать от одного бутерброда. Считалось, что чем больше откусывали, тем богаче будет урожай в этом году. В Риге Вастлавыи завершались роскошным пиром, распорядитель торжества строго следил за гостями, не позволяя им покинуть пиршество, пока они не выпьют своё пиво (так называемая средневековая пивная норма).



Блинная неделя

Основным угощением в эти праздники всегда были блины. Их можно печь с понедельника по пятницу в любое время в течение недели. Особенно много блинов надо печь во второй части праздничной недели - с четверга по воскресенье. Блины на праздник окончания зимы пекли еще в языческие времена. Тогда они являлись символом теплого и румяного солнца.

У каждой современной хозяйки, как и раньше это было принято, есть свой особенный рецепт масленичных блинов. Раньше такие рецепты передавались по женской линии в деревенских семьях. Пекли блины на основе дрожжевого теста, а вот мука использовалась самая разная: пшеничная, гречневая, овсяная или кукурузная. Кроме муки в тесто могли добавлять манку, картошку, тыкву, яблоки. Кушать блины можно с любыми молочными и рыбными, сладкими начинками.



Интересный факт

Крестьянская масленичная комедия начала занимать центральное место в этих празднествах на Руси в период с XVIII по XIX века. В комедии принимали участие такие традиционные для Масленицы персонажи как сама Масленица, Воевода, Петрушка.



Кого ни спросите, вам ответят: Масленица — это когда Весной блины пекут. Да, но на дворе-то ещё зима. И почему именно блины, а не что-нибудь ещё ? Пирогги, например? Давайте обо всём поговорим по порядку: И о блинах, и о весеннем солнце , и о Масленице. Масленицу ещё называют Масленкой ,Масленичной Неделей, Сырной неделей , мясопустом



В словаре говорится: «Масленица — название Весеннего праздника проводов зимы перед Великим постом, с которым у славянских Народов связан обычай печь блины, устраивать Различные веселья». До 16 века эта неделя Называлась мясопуст, потому что перед Великим постом нельзя было есть мясо, а Только молочные продукты — сметану, творог, Масло, сливки, молоко, сыр, - а также яйца и Рыбу. В славянском народном календаре Масленица разделяла два главных периода Года — зиму и весну.



Поэтому основной едой во время Масленицы
Были блины, которые напоминали весеннее
Солнце, – круглые, румяные, горячие блины
Вообще древнейший вид изделий из муки:
У блинов — простейшая круглая форма, они
Появились раньше хлеба. В 15 веке на Руси
Их ещё называли «млины», но уже в 16 веке
Они получили своё привычное название
– блины. Это была обычная крестьянская еда.

Блины всегда находились на столе во время
Самых важных в жизни человека событий:
При рождении, на крестинах, на свадьбе,
Праздниках, на похоронах. Блины пекли из
Разных сортов муки:



Пшеничной, гречневой, овсяной, ржаной,
Ячменной. Во время Масленицы блины подали
В огромном количестве:и дома, и в гостях,
И на ярмарках. «Без блина не маслена неделя»
– и с удовольствием ели блины, в особенности
В преддверии надвигающегося Великого
Поста. Во время поста было разрешено печь
Блины из гречневой муки с растительным
Маслом и луком.

В некоторых деревнях блины пекли уже
Накануне Масленицы, в субботу, которую
Называли "маленькой Масленицей". Это
Суббота называлась также *Вселенской
Мясопустой*.



