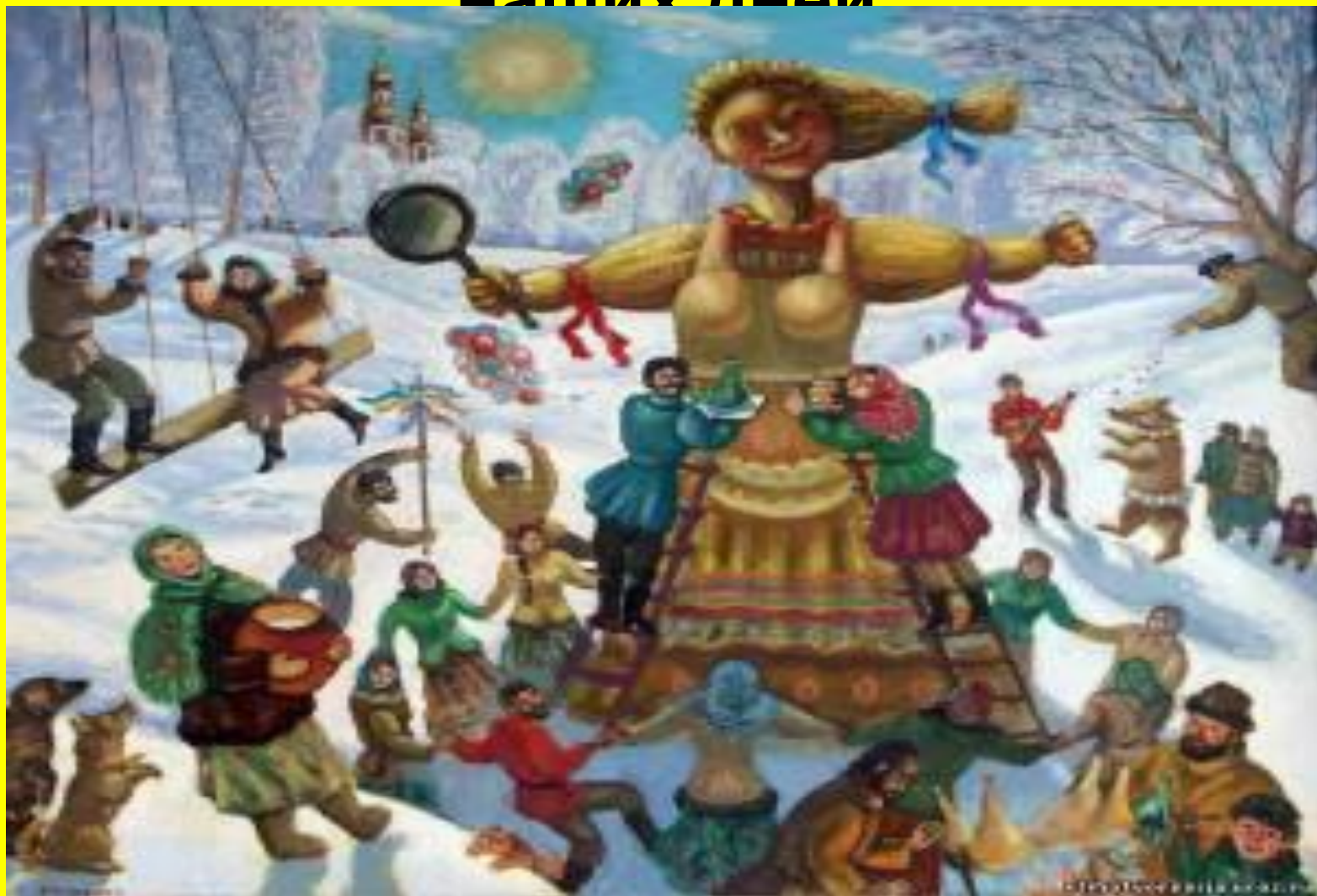


# Масленица – начало сырной недели

С Масленицей ласковой поздравляем вас,  
Пирогам повластвовать наступает час.  
Без блинов не сладятся проводы зимы,  
К песне, к шутке, к радости приглашаем  
мы!

**Масленица — древний славянский  
праздник с многочисленными  
обычаями, через века дошедший до  
наших дней**

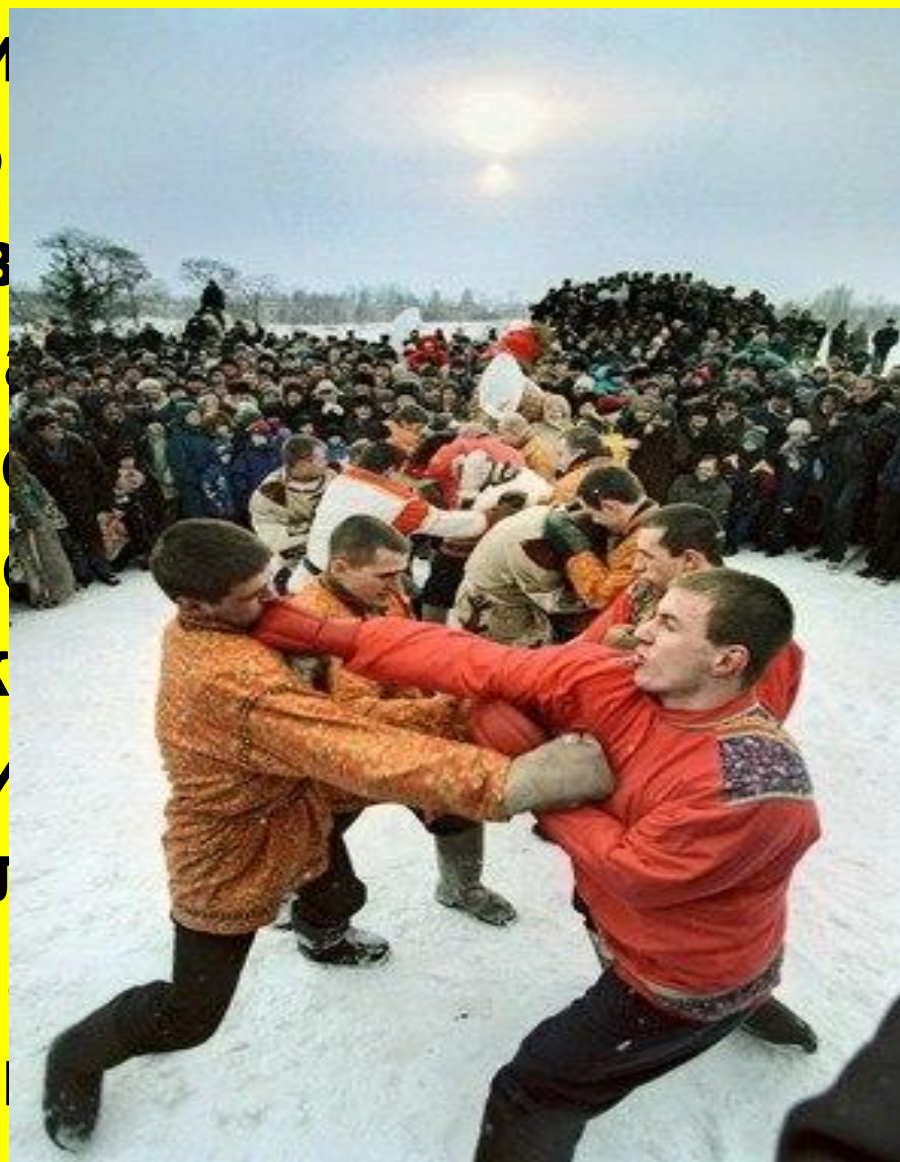




**Широкорожая Масленица,  
Мы тобою хвалимся,  
На горах катаемся,  
Блинами обедаемся!**

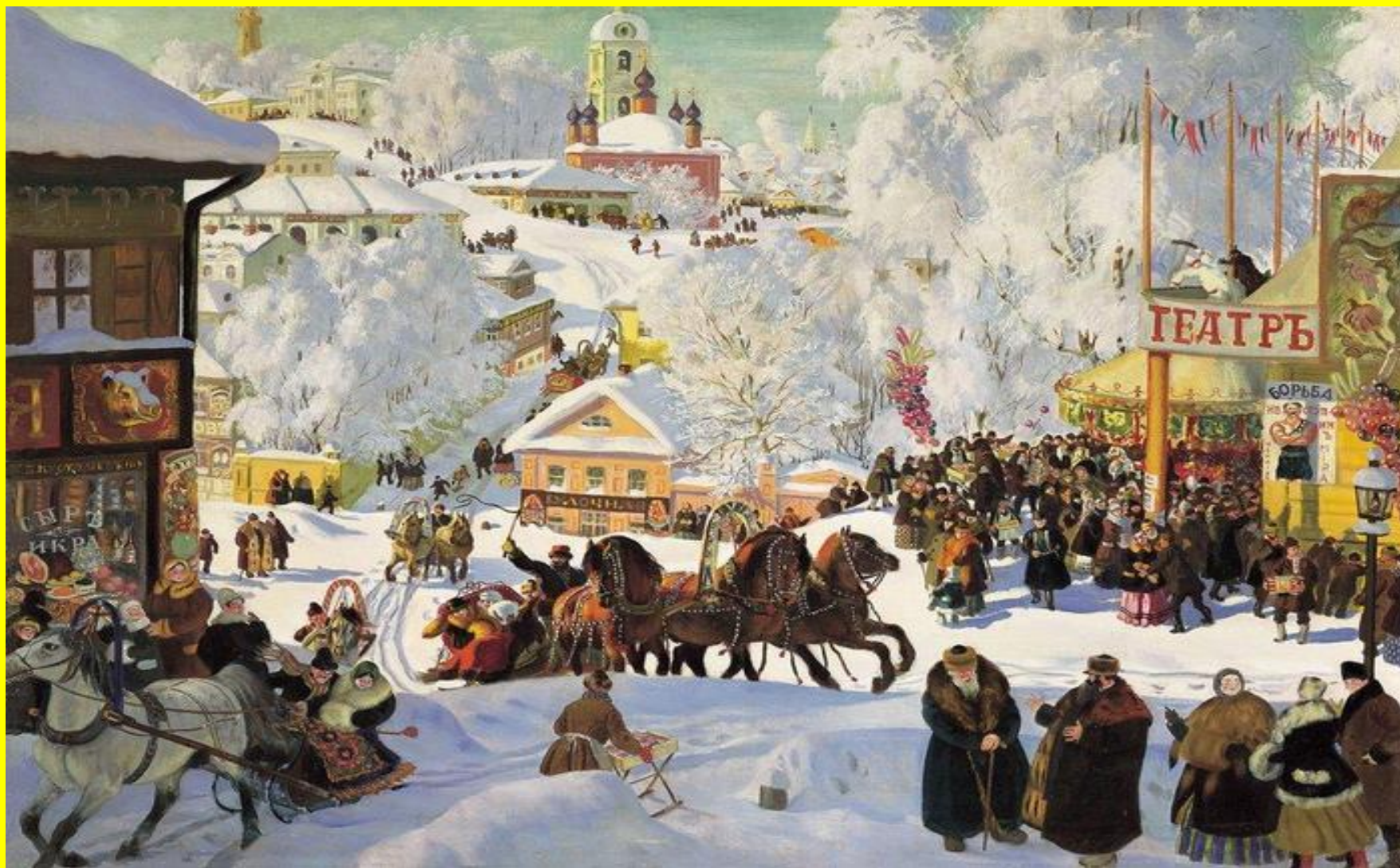
# • Царь Алексей Михайлович самыми

Socionik.com



через край весел

**На каждый день масленой недели существовали определенные обряды.**



# В понедельник — встреча Масленицы

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 - разбирай!  
Похвалить не забывайте!



# Во вторник — заигрыши

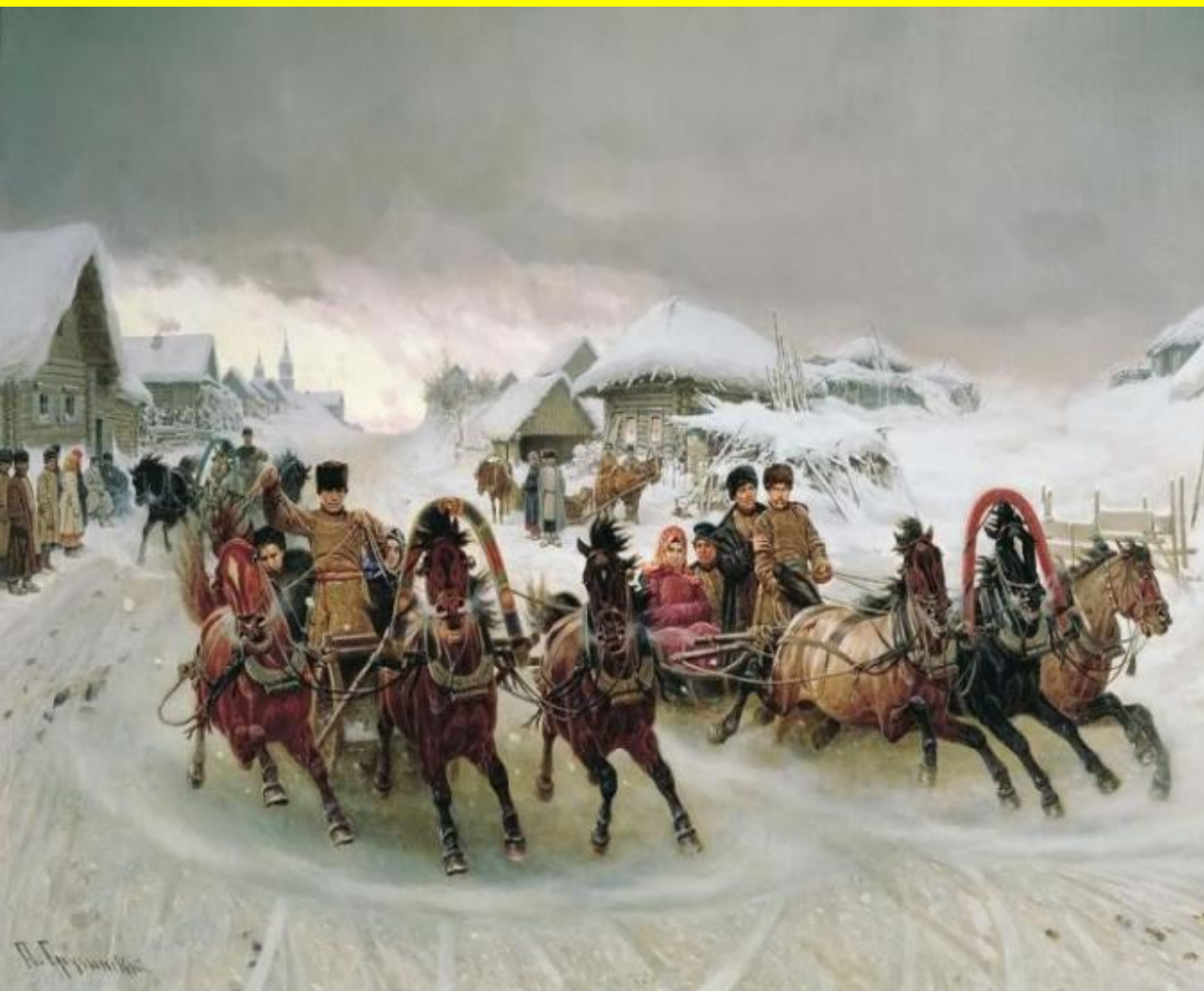


- В среду масленой недели, тещи приглашали на блины зятьев с женами. Особенно этот обычай соблюдался в отношении молодых недавно поженившихся. Наверняка отсюда и пошло выражение «к теще на блины».





**В широкий четверг происходили  
самые людные санные катания.**



- В пятницу — тещины вечерки — зятя звали тещу на угощение.



# Суббота отводилась золовкиным посиделкам.



# Прощеное воскресенье

последний день масленицы  
«Прощенное Воскресенье»



# С Прощённым Воскресением!



Воскресенье - день прощанья,  
Проводы седой зимы.

В каждой хате целованья,  
Год ждать новой Маслены.

Колокольный звон играет,  
Всех к заутрене зовёт.

Молодой и старый знает:  
Завтра пост в дома придёт.

# Рецепт блинов

- Продукты: мука пшеничная - 3 стакана, мука гречневая - 1 стакан, сметана - 2 стакана, молоко - 1 стакан, вода - 1 стакан, яичный белок - 5 шт., масло сливочное - 50 г, дрожжи - 30 г, сахар - 1 ст. ложка, соль  
Растворите дрожжи в теплой смеси молока и воды, добавьте гречневую муку, перемешайте и поставьте опару в теплое место.



- Сметану соедините с пшеничной мукой и замесите негустое тесто. Добавьте взбитые яичные белки, размягченное масло, соль, сахар и перемешайте.

Когда опара подойдет, соедините ее с тестом, вымесите и снова поставьте в теплое место. После того, как тесто поднимется, выпекайте блины на сковороде до образования румяной корочки с обеих сторон.

Подавайте с маслом, сметаной или икрой.



Масленица. Киров, Россия. 2008

© Евгений Туманов

**Спасибо  
за внимание!  
Широкой вам  
Масленицы!**