

- Ма́сленица, сырная неделя (до реформы орфографии также часто масляница) праздничный цикл, сохранившийся на Руси с языческих (дохристианских) времён. Обряд связан с проводами зимы и встречей весны.
- Масленица получила свое название от того, что в этот период времени последнюю неделю перед Великим Постом, разрешается употребление в пищу сливочного масла, молочных продуктов и рыбы.



### Сырная Седмица

• В <u>православном</u> (русском) церковном календаре, этот период называется Сырной <u>седмицей</u>, — неделя (седмица), следующая за мясопустной седмицей. В её продолжение Устав предписывает воздерживаться от мяса (но не прочих скоромных продуктов), причём обычный пост в среду и пятницу отменяется; в среду и пятницу Сырной седмицы не совершается <u>литургия</u>. В Православной церкви считается, что смысл Сырной седмицы примирение с ближними, прощение обид, подготовка к Великому посту — время, которое нужно посвятить доброму общению с ближними, родными, друзьями, благотворению.



 Дата начала Масленицы каждый год меняется в зависимости от того, когда начинается Великий пост. Главные традиционные атрибуты народного празднования Масленицы в России —

<u>блины</u> и гулян



 Масленица — это озорное и весёлое прощание с зимой и встреча весны, несущей оживление в природе и солнечное тепло. Люди испокон веков воспринимали весну как начало новой жизни и почитали Солнце, дающее жизнь и силы всему живому. В честь солнца сначала пекли пресные лепёшки, а когда научились готовить заквасное тесто, стали печь блины.





• Древние люди считали блин СИМВОЛОМ солнца, поскольку он, как и солнце, жёлтый, круглый и горячий, и верили, что вместе с блином они съедают частичку его тепла и могущества.



Масленица ugëm!





# Масленичная неделя В народе каждый день Масленицы имеет свое название.





#### Понедельник встреча

Утром <u>свекор</u> со <u>свекровью</u> отправляли невестку на день к отцу и матери, вечером сами приходили к сватам в гости. Обговаривались время и место гуляний, определялся состав гостей. К этому дню достраивались горы, качели, балаганы. Начинали печь блины. Первый блин отдавался нищим на помин усопших.

В этот день происходили смотрины невест. Все масленичные обряды, по сути, сводились к сватовству, для того, чтобы после Великого поста, на Колстую горку, сыграть свадьбу.



Вторник — заигрыши. С утра молодые люди приглашались кататься с гор, поесть блинов. Звали родных и знакомых: «У нас де горы готовы и блины испечены — просим жаловать».

#### Среда — лакомки

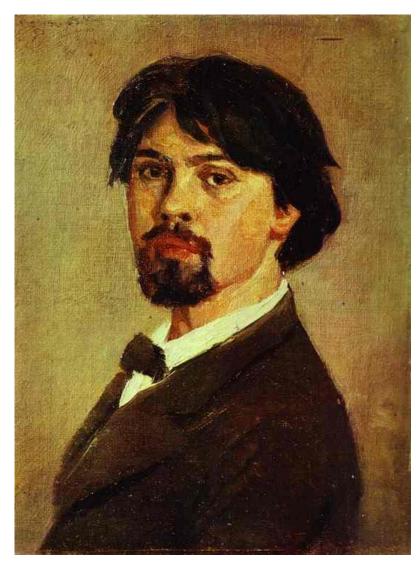
В этот день <u>зять</u> приходил к тёще на блины. Кроме зятя <u>тёща</u> приглашала и других гостей.



# Четверг — разгуляй (разгул, широкий разгул) С этого дня Масленица разворачивалась во всю ширь. Народ предавался всевозможным потехам, катанием на лошадях, кулачным боям, шумным пирушкам. Главное действие в четверг — штурм и дальнейший захват снежного городка.



## Василий Иванович Суриков



великий русский живописец, мастер масштабных исторических полотен.



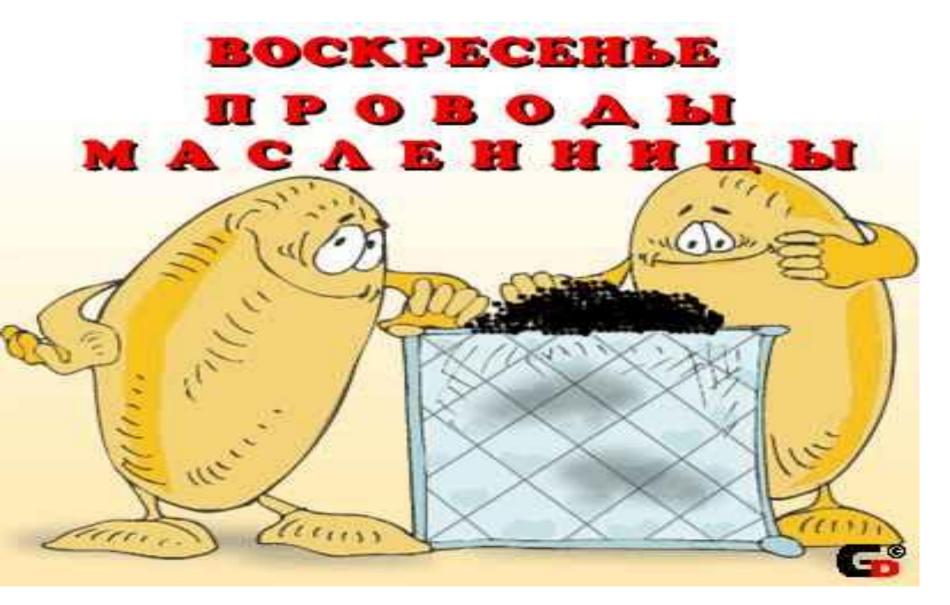
# **Пятница** — **тёщины вечёрки** Зятья приглашали в гости своих <u>тёщ</u>, угощали их

блинами. Блин широн









Также называется *целовальник, прощенный день* последний день Масленицы — <u>Прощёное воскресенье</u>.

THUMBEY BCEX TPOLLEHMA 3TO TIPOLIEHHOE BOCKPECEHBEIII MACAEHMUEMIII

• В храмах на вечернем богослужении совершается чин прощения (настоятель просит прощения у других клириков и прихожан). Затем и все верующие, кланяясь друг другу, просят прощения и в ответ на просьбу произносят «Бог простит». Начинают совершать великопостные службы. В этот день ходили в баню.

Остатки праздничной еды сжигали, посуду тщательно мыли. В конце праздника торжественно сжигали «чучело Масленицы», полученный пепел рассыпали по полям. [1]









### Мне бы масленницу,



да кругаын год....



РАЗДЕЛ 8 СУФЛЕ, БЛЮДА ИЗ ЯИЦ И СЫРА

81

### Блинчики С курицей и грибами

Блинчики с изумительной начинкой из нежного мяса и шампиньонов.



 Чтобы повысить содержание ценных балластных веществ, необходимо заменить пшеничную муку ржаной. Кроме того, можно добавить в начинку больше овощей.





Триготовление: 50 мин



