

МАСЛЕНИЦА ДОРОГАЯ



- Конец зимы. Дни становятся длинными и светлыми. В это время на Руси устраивались народные гулянья. Назывался этот праздник-Масленица. Веселый и разгульный, длился он целую неделю. Масленица – самый любимый в народе праздник. Он отражает всеобщую радость и ликование в связи с приближением долгожданной весны, с расцветом природы и самого человека.





- Главная участница Масленицы – большая соломенная кукла по имени Масленица.
- Ее наряжали в платье, на голову повязывали платок, а ноги обували в лапти. Куклу усаживали на сани и везли в гору с песнями. А рядом с санями скакали вприпрыжку, бежали, дразнились, выкрикивали шутки ряженые.



Масленичная неделя



Неделя Масленицы проходили шумно и весело, повсюду звучали самые разнообразные по содержанию песни, устраивались игры-соревнования, выступали с праздничным представлением скоморохи и ряженые.



Каждый день Масленицы
имел свое название и свои
забавы.



Понедельник –
«встреча»

Вторник – «заигрыш»

Среда – «лакомка»

Четверг – «разгуляй -
четверток»

Пятница – «тещины
вечерки»

Суббота – «золовкины
посиделки»

Воскресенье –



Понедельник «ВСТРЕЧА»



- В этот день из соломы делали чучело, надевали на него старую женскую одежду, насаживали это чучело на шест и с пением возили на санях по деревне. Затем Масленицу ставили на снежной горе, где начиналось катание на санях. Песни, которые поют в день **встречи**, очень жизнерадостны. Да вот, например:



*А мы Масленицу встречали,
Повстречали, душа,
повстречали,
На горушке побывали,
Блином гору выстилали,
Сыром гору набивали,*





Вторник

«ЗАИГРЫШ»



- С этого дня начинались разного рода развлечения: катания на санях, народные гулянья, представления. В больших деревянных балаганах (помещения для народных театральных зрелищ с клоунадой и комическими сценами) давали представления во главе с Петрушкой и масленичным дедом. На улицах попадались большие группы ряженых, в масках, разъезжавших по знакомым домам, где экспромтом устраивались веселые домашние концерты. Большими компаниями катались по городу на тройках и на

СРЕДА «ЛАКОМКА»



- Начинали кататься с гор взрослые. С этого дня по деревне катались на тройке с бубенцами. Родственники навещали друг друга семьями, ходили в гости с детьми, лакомились блинами и другими масленичными явствами.



ЧЕТВЕРГ «РАЗГУЛЯЙ- ЧЕТВЕРТОК»



- В этот день было больше всего развлечений. Устраивали кулачные бои и борьбу. Строили снежный городок и брали его боем.



- Ряженые веселили народ. Все угощались блинами. Гуляли с утра до вечера, плясали, водили хороводы, пели частушки.



ПЯТНИЦА «ТЕЩИНЫ ВЕЧЕРКИ»



На тещины вечерки
зятя угощали
своих тещ
блинами. А
девушки в полдень
выносили блины в
миске на голове и
шли к горке. Тот
парень, которому
девушка
понравилась,
торопился
отведать блинка,
чтобы узнать:



СУББОТА «ЗОЛОВКИНЫ ПОСИДЕЛКИ»



- В этот день молодожены приглашали к себе в гости родных и потчевали их угощением. Велись разговоры о житье-бытье, мирились, если до этого в ссоре находились. Вспоминали и умерших родственников, говорили о них хорошие и добры слова.



ВОСКРЕСЕНЬЕ «ПРОЩЕННЫЙ ДЕНЬ»

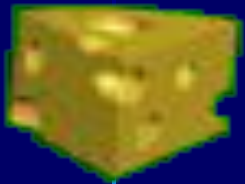


- Это были проводы Масленицы. В поле раскладывали костер из соломы и сжигали куклу с песнями. Пепел разбрасывали по полю, чтобы на следующий год собрать богатый урожай.



В прощенное воскресенье ходили друг к другу мириться и просили прощения, если обидели раньше. Говорили: «Прости меня, пожалуйста». «Бог тебя простит», отвечали на это. Потом целовались и не вспоминали об обидах. Даже когда встречали незнакомого человека, просили у него прощения.





- Масленица называлась сырной неделей, на которой едят сыр, яйца.



Во всю Масленицу пекут блины, оладьи. От этого и произошла поговорка: «Не житье, а масленица».





- Что же самое главное в Масленице? Ну, конечно, блины! Без них нет и Масленицы. Хозяйки пекли блины каждый день из гречневой или пшеничной муки.

- В первый день – блинища,
во второй – блины,
в третий – блинцы,
в четвертый – блинчики,
в пятый – блинки,
в шестой – блиночки,
в седьмой – царские блины.





– Блин хорош не один.

- Блин не клин, брюхо не расколется!
- Как на масленой неделе из трубы блины летели!
 - Широкая Масленица, мы тобою хвалимся,
На горах катаемся, блинами объедаемся!



На Масленой неделе выпекались ритуальные блины – олицетворение





- *Они хранили в жизни мирной,*
- *Привычки малой старины.*
- *У них на Масленице жирной,*
- *Водились русские блины.*

А.С.Пушкин

Блины, блинчики, оладушки пеклись на Руси весь год, но все же именно они стали главным угощением и символом праздника Масленицы, видимо потому, что круглый румяный блин похож на жаркое летнее солнце, которого ждали всю долгую зиму.



Мука- основной продукт в приготовлении теста



- В муке содержатся все питательные вещества. Она богата углеводами, белками, жирами, минеральными веществами.

Зерновые продукты

- Сырьем для получения зерновых продуктов является зерно продовольственных сельскохозяйственных культур: пшеницы, ржи, кукурузы, ячменя, проса, гречихи, риса и бобовых.



Основным продуктом переработки зерна пшеницы и ржи является мука, используемая для выпечки хлеба, изготовления хлебопродуктов, кондитерских и макаронных изделий. Мука представляет собой продукт измельчения зерен хлебных злаков или других семян, предварительно очищенных от разного рода примесей. В зависимости от вида злака или семян различают муку ржаную, пшеничную, ячменную и т. д.



- Каждая хозяйка имела свой особенный рецепт приготовления блинов. Рецепт этот передавался из поколения в поколение, от матери к дочке, потом к внучке и дальше. Пекли блины из пшеничной, гречневой, овсяной, кукурузной муки, иногда с добавлением пшенной или манной каши, картофеля, тыквы, яблок, сливок.



- Блины начинают готовить приблизительно за 5 часов до подачи на стол (пока подойдет опара, проходит часа два, потом взойдет тесто и т.д.)
- Блины скороспелые- готовятся без дрожжей, на кефире, с разрыхлителем
- Блинчики готовят из более жидкого теста
- Муку надо просеивать в момент приготовления теста прямо в посуду, в которой приготавливается тесто

Оборудование.



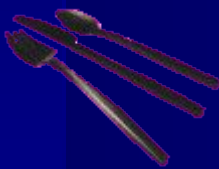
- Электрическая плита.



- Миксер.



- Посуда: кастрюля, сковорода, сито, миска, тарелка.



- Инструменты: нож, ложка столовая.

- Приспособления: венчик, лопаточка.



Правила безопасной работы с плитой.



- ***Опасности в работе:*** ожог, поражение током.
- ***До начала работы:*** проверить исправность соединительного шнура.
- ***Во время работы:*** включать и выключать плиту сухими руками, не прислоняться к нагревательным элементам.
- ***По окончании:*** отключить плиту, произвести чистку.

Технология приготовления блинчиков



- Вам потребуются: мука - 1 стакан; кефир - 1 стакан; вода (кипяток) - 1 стакан; яйцо - 2 шт.; сода - на кончике ножа; соль - 1/2 ч.л.; сахар - 1 ст.л.; масло растительное - 2-3 ст.л.



Взбить яйца до появления легкой пены, добавить соль.



Затем добавьте стакан кефира.



Влить в яйца стакан кипятка и продолжать взбивать.



Муку просеять, смешать с содой и по ложке добавить в жидкость. Тщательно размешать, чтобы не образовались комки. Добавить ложку сахара и растительное масло.



Взять любимую сковороду для блинов и выпекать на ней тонкие блинчики. Обжаривать с двух сторон до красивого золотисто-коричневого цвета. Приятного аппетита!

Блины банановые



- Вам потребуются: мука - 1 стакан; пекарский порошок - 1 ч.л.; яйцо - 2 шт.; молоко - 1/2 стакана; бананы большие спелые - 6 шт.; коричневый сахар - 1.5 ст.л.; соль - 1 щепотка; масло растительное - 1 ст.л.; сахар - по вкусу



Бананы очистите, разомните в кашу, добавив сахар и соль.



Просейте в большую миску муку и пекарский порошок, сделайте в центре углубление и добавьте в него яйцо и половину нормы молока. Хорошенько вымесите тесто, чтобы не было комочков, после чего добавьте оставшееся молоко.



Соедините бананы с тестом.



Разогрейте сковороду, смажьте е маслом и выпекайте блинчика, обжаривая с обеих сторон до золотистого цвета. Чтобы облегчить себе задачу с переворачиванием блинчиков (они очень капризные и не очень легко переворачиваются), выпекайте оладьи. Банановые блины хорошо подавать со сгущенкой, фруктовым или сливочным соусом.

Технологическая карта (блины скороспелые).

Наименование продукта	Количество продуктов	последовательность	инвентарь
яйца	2-3 шт.	Яйца, соль, сахар перемешать с кефиром	миска
сахар	1 ст. л.		ложка
соль	0,5 ч. л.		стакан
кефир	3 стакана		миксер
мука	3,5 стак.	Муку смешать с содой, всыпать в смесь с кефиром	лопатка
сода	0,5 ч. л.	Перемешать, чтобы не было комочков	тарелка

Требования к качеству приготовленных блюд.

- Блинчики должны иметь округлую форму с ровными краями.
- Цвет блинчиков должен быть светло-коричневый.
- По вкусу блинчики чуть сладковатые, не кислые.
- Мягкие.



ПРЯЖЕНЦЫ – ЗАБЫТЫЙ СТАРИННЫЙ РЕЦЕПТ



- Кроме блинов и оладий, на Масленицу было принято готовить еще одно вкусное блюдо, которое незаслуженно забыто в современных семьях. Блюдо называется пряженцы — это такие жареные картофельные пирожки с разной начинкой: грибной, капустной, мясной и творожной. Рецепт изготовления пряженцев несложен. Два килограмма картофеля отваривают и разминают в пюре. Добавляют два яйца, пять столовых ложек пшеничной муки и соль. Пюре слегка охлаждают. Нужно заметить, что картофельное тесто-пюре — липкое. Поэтому руки в процессе изготовления нужно почаще присыпать мукой. Картофельное тесто делят на несколько небольших частей-заготовок. Заготовки разминают в лепешки величиной с ладонь. В середину каждой картофельной лепешки кладут любую из вышеуказанных начинок и защипывают края лепешки.



Пряженец формируется в виде полумесяца и обжаривается во фритюре (в кипящем масле, лучше в подсолнечном или оливковом).



- **Творожные пряженцы:** 500 г творога- 2 яйца- 2 неполных стакана муки- 30 г сливочного масла- соль- сметана по вкусу. В творог добавить размягченное масло, яйца, соль.

Вымесить, постепенно добавляя муку. Полученную массу сформовать в виде жгута, разрезать на кусочки и обжарить в разогретом масле до золотистого цвета. Вынуть шумовкой и подавать со сметаной.

ЧЕМ ЗАПИТЬ БЛИНЫ? — СБИТЕНЬ — НАРОДНЫЙ НАПИТОК



- Ай да сбитень, сбитенек,
Кушай, девки, паренек.
Кушайте и пейте, денег не жалейте.
Сбитень сладкий, на меду,
Ну-ка меду подкладу!
А как буду-то варить,
Его все будут хвалить...

Так сто лет назад зазывали покупателей сбитенщики — торговцы сбитнем. Сбитень был особенно популярен в те времена, когда чай и кофе простому народу были не по карману. Сбитень можно было приготовить дома, а можно было — особенно в морозный зимний день — погреться этим янтарным пряным напитком прямо на улице, купив его у сбитенщика-разносчика или в лавке.

Сбитень можно пить и холодным — как квас, но во время масленичного гулянья лучше, если он будет погорячее.



Рецепты сбитней.

- ***Сбитень суздальский.***

150 г меда, 150 г сахара, по 1,5 г гвоздики, корицы, имбиря, кардамона, лаврового листа, 1 л воды.

Мед смешать с водой и кипятить 20 минут, добавить пряности и кипятить еще 5 минут.

Затем, напиток процедить через марлю и подкрасить жженым сахаром.

Сбитень московский.

200 г меда, 150 г патоки, 1 г корицы и по 2 г гвоздики, хмеля, мускатного ореха, душистого перца, 1 л воды.

Мед и патоку вскипятить вместе с водой, добавить пряности и проварить 5 минут. Затем, дать настояться в течение 30 минут, процедить.



**Гости, будьте все здоровы,
Вот блины мои готовы.**



**Ой
Вь**

ы,