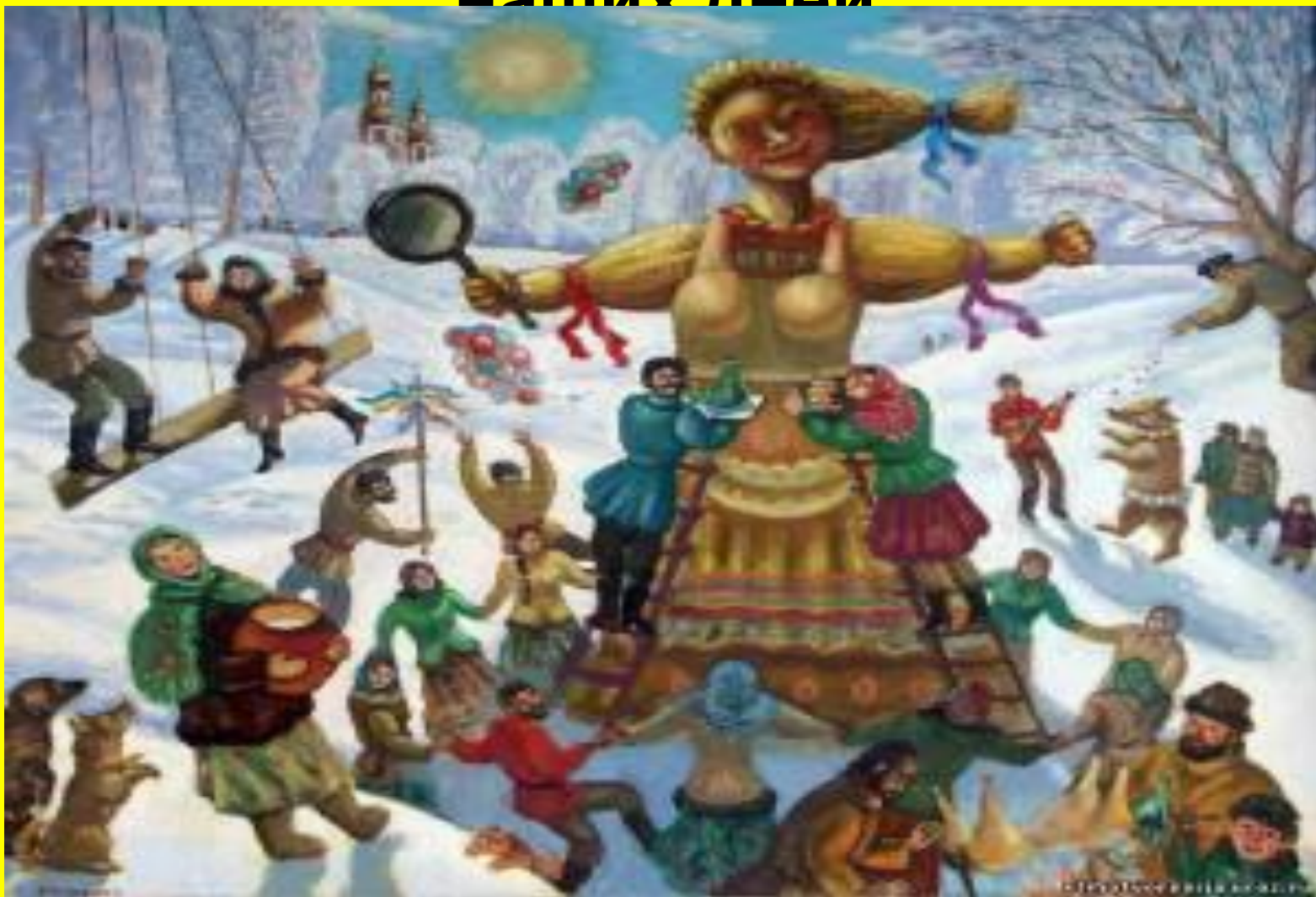


Масленица – начало сырной недели

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**

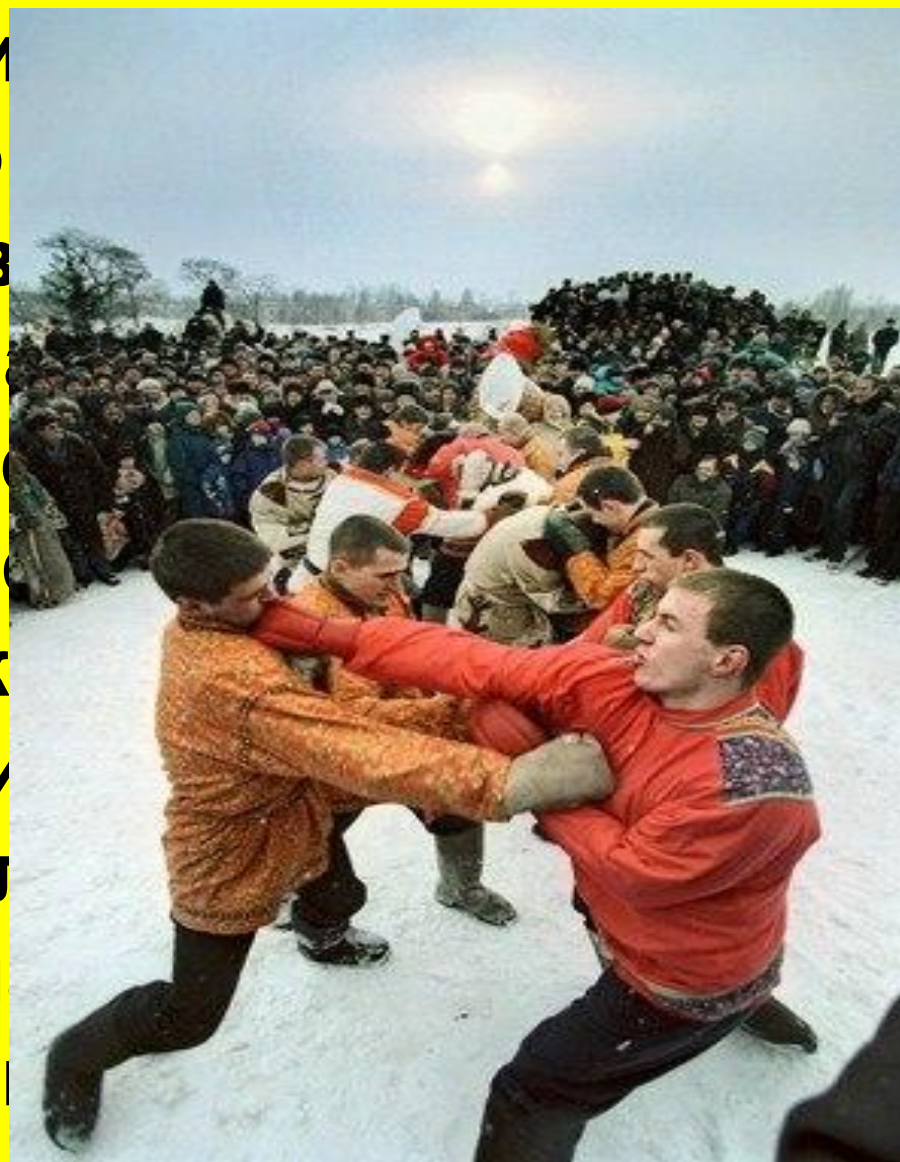




**Широкорожая Масленица,
Мы тобою хвалимся,
На горах катаемся,
Блинами обедаемся!**

• 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 блиночков подавай!
С пылу, с жару - разбирай!
Похвалить не забывайте!



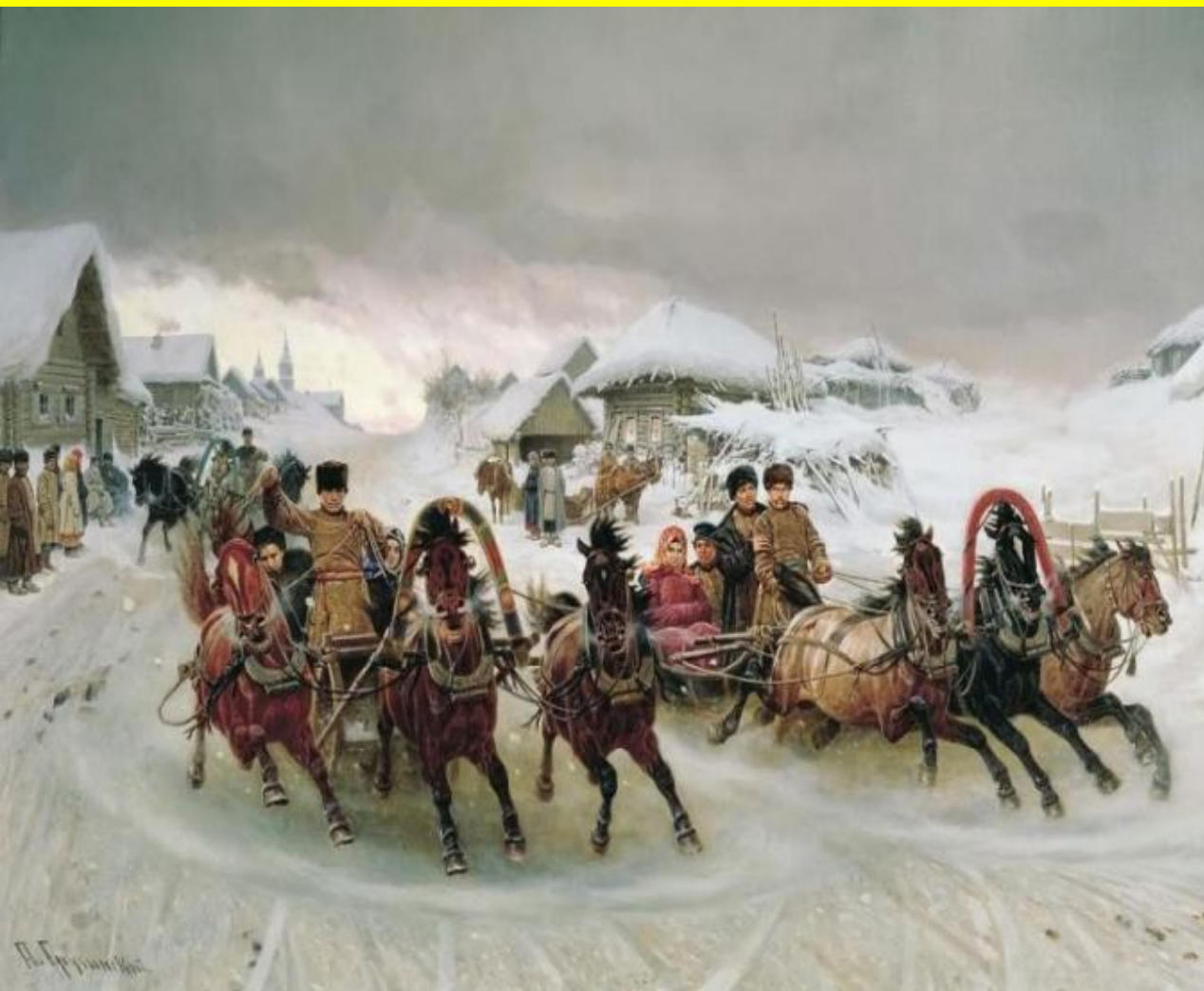
Во вторник — заигрыши



- 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!**