

Презентация для родителей



«Масленица»



Составитель:
Музыкальный руководитель ГБДОУ №78
Тупицына Е. М.

Санкт - Петербург
2012 год

• В церковных книгах последняя Неделя перед началом Великого Поста называлась **сырною**. В это время можно было питаться рыбой, мясом, молоком, яйцами, сыром. Эта неделя была названа Масленицей. Праздник был веселым, удачным – одним из самых любимых в народе, о чем говорят и поговорки:

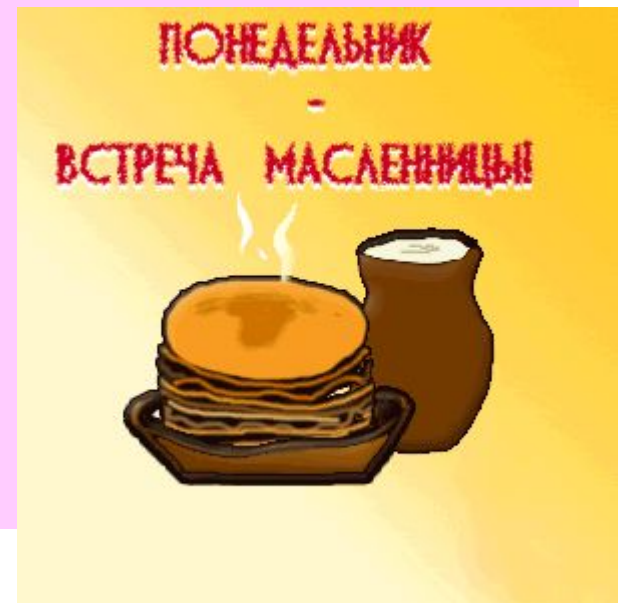


**«Не житье, а масленица»,
«Как коту масленица»**

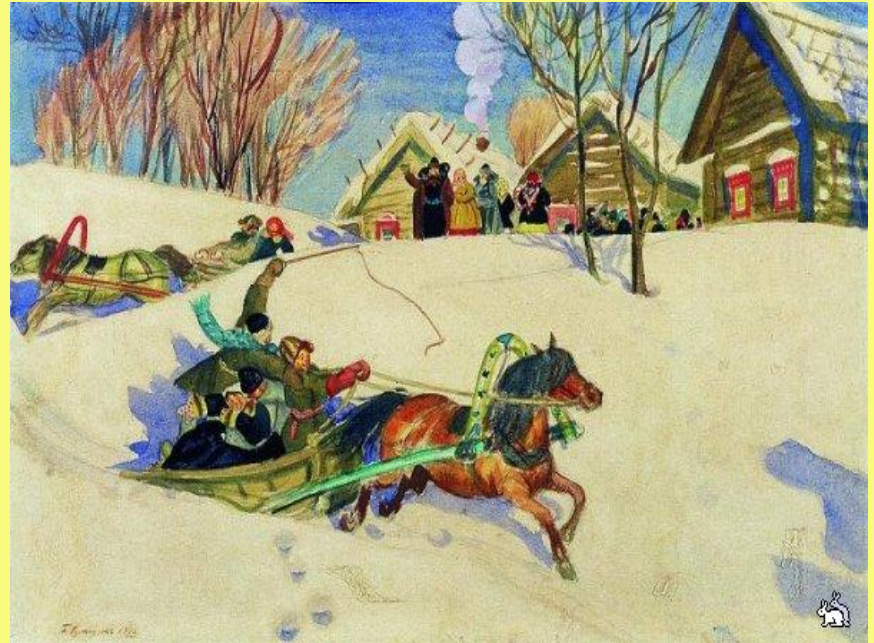
Каждым день Масленицы имеет свое название:

- **Понедельник – «встреча».** Наряжали соломенное чучело, строили снежные горы и начинали печь блины. Первый блин клали на подоконник или отдавали нищим для поминовения душ усопших.

«Честные родители наши, вот для вашей души блинок».



- **Вторник – «заигрыш».** С этого дня начинались разные безудержные игры, потехи: катание на санях, народные гулянья. По улицам ходили ряженые в масках. Катались на тройках с обледенелых гор.



• Среда – «лакомка».

В каждой семье накрывались столы, пекли блины, в деревнях варили пиво. Появлялись уличные театры, торговые палатки, где продавались напитки из воды, меда и пряностей, каленые орехи, медовые пряники. Зятя гостили у тещ.



Четверг – «широкий».

- Начало широкой Масленицы. Устраивали кулачные бои, катание с гор, колядование. Соломенное чучело Масленицы везли на санях с песнями в гору.



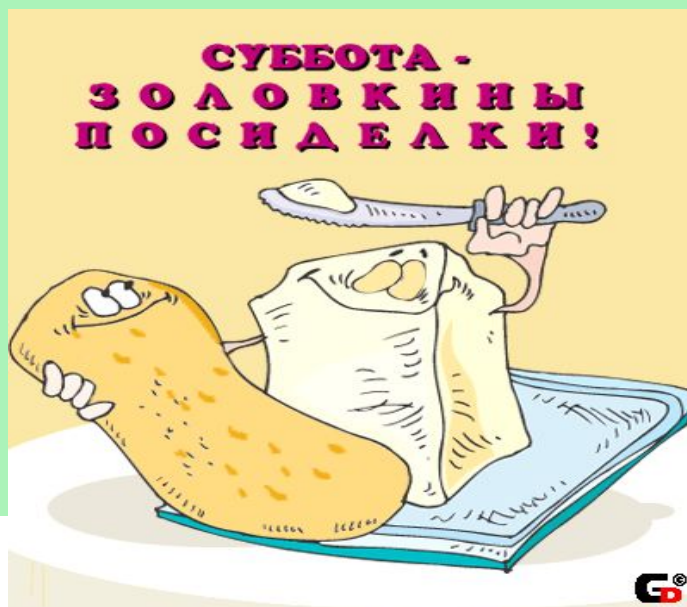
• Пятница – «тещины вечеринки».

Зятя приглашали тещу на блины зазывал зять тещу, тем больше ей почета. Теща должна была прислать все необходимое для печения блинов: сковороду, паломник, а тесть высылал мешок гречневой крупы и масло (блины пеклись на гречневой или пшеничной муки на масле, молоке и масле).



- **Суббота – «золовкины посиделки».**

В субботний день молодые невестки принимали у себя родных, а своим золовкам – сестрам мужа дарили подарки.



• Воскресенье – «прощенное».

В этот день провожали Масленицу и зиму. Сжигали чучело Масленицы, развеивая пепел по полю, чтобы был хороший урожай, и окончательно прощались с зимой.

В этот день все просят друг у друга прощенья, освобождаясь от грехов перед Великим постом.



Рецепты блинов:

- Блины с припеком - так называют блины, в которых запечены какие-либо продукты: рубленые вареные яйца, грибы, измельченные овощи и пр. Т.е. блины с припеком - это своего рода пирожки-пельмени из блинного теста и "предки" закрытой пиццы. Пекут эти блины обычно таким образом: на сковороду наливают теста меньше, чем обычно. Когда блин слегка подрумянивается, кладут на него начинку ("припек") и заливают его новой порцией теста так, чтобы "припек" оказался внутри блина. Затем переворачивают блин на другую сторону и слегка обжаривают



• Картофельные блины

мука 1,5 стакана, яйца 2 шт., сахар 100г., масло 200г., молоко 3 стакана, картофель 400г., лук репчатый 1 головка, соль и черный перец.

Смешать молоко и яйца, муку и приправы. Тщательно вымесить, дать тесту постоять. В это время нарезать лук, натереть картофель и затем добавить их в тесто.

Блинчики нужно делать небольшими, как оладьи, и обжаривать их на сливочном масле на медленном огне до золотисто-коричневой корочки.



• Сырные блины

мука 2,5 стакана, яйца 5шт.,

сахар 100г., масло 200г.,

молоко, соль 3/4 ч.л., сыр 300г.

На мелкой терке натереть сыр.

Отделить желтки от белков.

Взбить желтки с молоком, добавив туда же тертый сыр, муку, соль.

Взбить белки и добавить полученную белковую пену в тесто.

Обжаривать в масле до получения золотистой хрустящей корочки. При этом блинчики должны быть небольшими.



• Ореховые блины

творог 250г., молоко 220мл, лимон 1шт., сахарная пудра 1-2 ст.л., свежемороженая малина 200г., белки 2 шт., желтки 2шт., крахмал 50г., мука 100г., молотые орехи 3ст.л., сахар 3ст.л., соль, растительное масло.

Перемешать творог и 2 ст. л молока. Лимон вымыть, натереть цедру и добавить ее к творогу. Отжать сок из лимона и перемешать с массой. Посыпать сахарной пудрой. Разморозить малину. Белки взбить. Замесить тесто из крахмала, муки, орехов, желтков, соли и 200 мл молока. Осторожно, снизу вверх, перемешать со взбитыми белками. Испечь из теста в масле маленькие блинчики. Половину блинов намазать творогом, сверху выложить малину и накрыть оставшимися блинами.



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 -
разбирайте!
Похвалить не
забывайте.

