МАСЛЕНИЦА

Масленица – это недельный праздник обряд с хороводами, песнями, плясками, играми, посвященный прощанию с зимой и встрече весны.

Считается, что первоначально Масленица была связана с днем весеннего солнцеворота, но с принятием христианства она стала предварять Великий пост и зависеть от его сроков.

Прощаясь с Зимой, древние славили Ярилу - языческого бога солнца и плодородия. Ярило представлялся русичам в образе молодого мужчины, ежегодно умиравшего и вновь воскресавшего. Ярило воскреснув, дарил людям солнце, а солнечное весеннее тепло - это первый шаг на пути к обильному урожаю. До крещения Руси праздник Масленицы отмечали 7 дней перед днем Весеннего Равноденствия и еще неделю после.



С принятием христианства время празднования Масленицы сдвинулось и сократилось на целую неделю. Отменить Масленицу и запретить развлечения церковь не решилась.

Но масленичная неделя достаточно гармонично вписалась и в христианские традиции. Масленицу стали праздновать накануне Великого поста. За неделю перед Великим Постом мясо есть уже нельзя, но людям и не особо это надо, ведь на Масленицу пекут блины. Их Вполне хватает, чтобы чувствовать себя сытыми и не страдать от отсутствия мясной пищи. Но в православной трактовке масленичная седмица - это не столько неделя веселья, сколько неделя подготовки к Великому Посту, прощения, примирения, это время, которое нужно доброму общению.



Наши предки почитали солнце, как Бога, ведь оно давало жизнь всему. Люди радовались солнцу, которое с приближением весны начинало появляться все чаще. Поэтому и появилась традиция в честь весеннего солнца печь круглые, по форме напоминающие солнце, лепешки. Считалось, что съев такое кушанье, человек получит частичку солнечного света и тепла. Со временем лепешки заменили блинами. Круглые, румяные, горячие, блины являются символом солнца, а значит, обновления и плодородия.

Также в Древней Руси блины считались поминальным яством и готовили их в память об ушедших родственниках. Блины стали и символом погребения Зимы.

Кроме выпекания блинов были и другие масленичные обряды, связанные с поклонением солнцу. Так, например, производились различные ритуальные действия, основанные на магии круга, ведь солнце круглое. Молодежь, да и взрослые тоже, запрягали лошадей, готовили сани и по несколько раз объезжали село по кругу.



Каждый день масленичной недели имеет свое название и наполнен уникальным смыслом.

Понедельник – «Встреча».

Это встреча Масленицы. В этот день начинают печь блины. Первый блин по традиции отдавали нищим, бедным. И именно в этот день делали чучело Масленицы.

Вторник – «Заигрыш».

В этот день звали родных и знакомых на блины. Заигрыши были днем сватовства в деревнях.

Среда - «Лакомка».

В среду по традиции зять приходил к тёще на блины

Четверг – «Разгуляй».

С этого дня начиналась Широкая Масленица. Все хозяйственные работы прекращались и разворачивались настоящие гулянья в честь Масленицы.

Пятница – «Тещины вечерки».

В этот день зять приглашал тещу к себе на блины.

Суббота – «Золовкины посиделки».

В этот день невестка с почетом приглашала родственников мужа в дом на блины.

Воскресенье «Проводы Масленицы».

Прощеное воскресенье.

В этот день близкие люди просят друг у друга прощения за все причиненные за год неприятности и обиды. Кульминацией всей Масленицы считается сжигание чучела в воскресенье.

Заварные блинчики на кефире

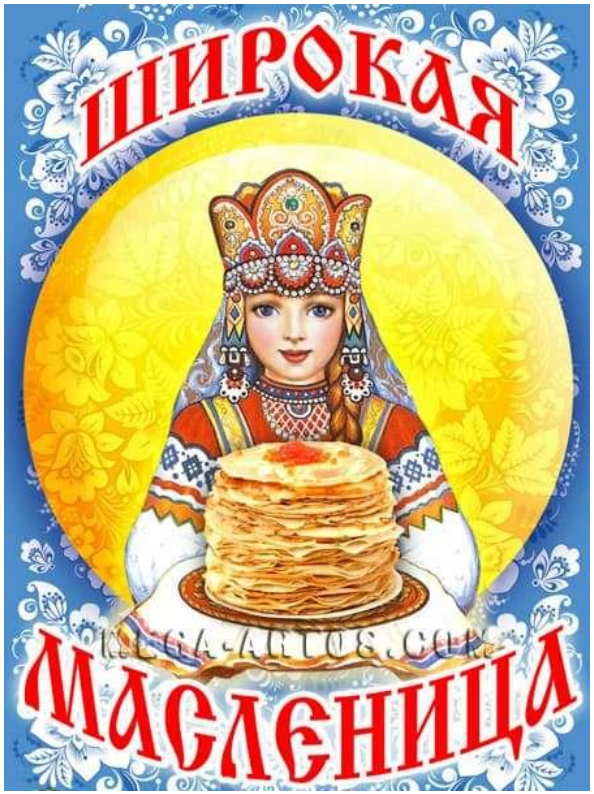
Ингредиенты: кефир (1% жирности) 350 мл, кипяток 250 мл., мука 250 г., яйцо 3 шт.,соль 0,5 ч. л., сахар 1 ст. л. сода 0,5 ч.л., растительное масло 3 ст. л. (в тесто). Творожный сыр с зеленью (для начинки) Приготовление: Взбить яйца с солью и сахаром. Не переставая взбивать, вливаем кипящую воду. Яйца не сворачиваются. Объём сильно увеличится, так что посуду возьмите побольше. Соду погасить в кефире. Затем в заварную смесь постепенно добавляем муку и кефир с содой. Тесто должно быть довольно жидкое, как растительное масло. Если густовато, то можно добавить кипяток. В готовое тесто добавить 3 ст. л. масла.

Выпекать блинчики на сильном огне, смазывая маслом сковороду. Наливаем тоненько. Добавляем начинки для блинчиков по желанию. В этом рецепте - творог.



Приятного аппетита!

Крутихинская сельская библиотека



Не житье – бытье, а Масленица!

На горках покататься,

в блинах поваляться.

2024