

Традиция

Зиму провожаем, весну встречаем!

На Масленицу издревле пекли блины и щедро поливали их маслом, отсюда и название праздника

Это один из самых древних славянских праздников, традиции которого сохранились и до наших дней. Дата празднования ежегодно меняется – зависят сроки встречи весны от даты празднования православной Пасхи.

Многие языческие традиции Руси с приходом христианства тонко вплелись в церковные. Масленица – один из ярких примеров. Неделя Масленицы в церковном православном календаре зовётся Сырной. Это последняя неделя перед временем воздержания – Великим постом. В 2021 году масленичная неделя – с 8 по 14 марта.

Как ещё называют Масленицу?

У этого праздника много имен. Вот некоторые из них: Сырная седмица, Сырная неделя, Мясопуст, или Мясопустная неделя, Масленая неделя, Блинная или Блинная неделя, Поползуха (из-за того, что даты этой недели подвижны), Обедуха, Молочная неделя. Названий, на самом деле, гораздо больше – Масленичную неделю крестьяне могли называть по-разному в зависимости от региона и диалекта.

Масленица – веселый праздник, однако нельзя забывать и о некоторых ограничениях, которые действуют во время Сырной седмицы.

Работы по дому можно выполнять только в первые три дня – в период Узкой Масленицы. С четверга по воскресенье весь физический труд (за исключением готовки) лучше отложить. Сидеть дома в одиночестве во время Масленицы не рекомендуется. Это время, когда следует от души погулять и повеселиться. К зятюшкам наши предки относились неодобрительно.

Нельзя отказывать, если кто-то хочет к вам навеститься. Принимать гостей следует в чистом доме (успейте всё подготовить за время Узкой Масленицы), накрыв богатый стол. И не забывайте, что и вы также смело можете к кому-то заглянуть. Хождение по гостям на этой неделе – одна из главных традиций праздника.

Не переадайте. Чревоугодие в христианстве – само по себе грех, тем более на неделе, которая предваряет Великий пост. Кроме того, если вы планируете поститься, то на Сырной седмице уже стоит избегать мясных продуктов. Заменить их можно молоком, творогом, сырами, орехами и сухофруктами.



Блины – символ Масленицы

Традиция связана с тем, что форма изделия напоминает солнце. Это символ жизни, света, тепла, всего того, без чего не может существовать ни травинка, ни зверь, ни человек. Поэтому считается, что с каждым кусочком человек словно наполняет себя энергией данного светила. С Масленицей был связан праздник прощания с зимой. И обращение к богу солнца – Яриле.

Вот только не каждый знает, что правильный блин – это тот, который приготовлен на воде и муке. Его называют поминальным. И в Масленицу готовят блины не только задобрить бога солнца, но и, следуя традиции, помянуть умерших родственников. И первый блинчик всегда предназначался усопшим. Угощали гостей, раздавали нищим. Считалось, что именно в этот период времени происходит встреча жизни и смерти и обновление. Поэтому поминали умерших, а живых угощали, чтобы задобрить души родственников, которые покинули этот мир.

К традиции всегда относились с уважением. В ней так удачно переплетены и возможность порадоваться, и вспомнить предков, и побаловать себя вкусными блинчиками.



Начинка блина и характер человека

В Масленицу принято подавать блины, не только политые маслом, но и с начинками. Ещё на Руси подметили, что в зависимости от пристрастий к блинным начинкам можно судить о характере человека.

С красной рыбой обожают рассеянные, витающие в облаках люди.

С икрой предпочитают работающие, домовитые люди. Они, как правило, умны и прагматичны.

Со сметаной выберут очень нежные, чувственные натуры.

С мёдом любят смелые, отважные, дерзкие люди. Они обычно жаждут острых ощущений, экстрима.

Со сливочным маслом придутся по вкусу людям, которым очень важно сохранять своё доброе имя, ласковые и нежные.

С вареньем лакомятся мужчины, которые, как правило, не готовы к семейной жизни, и женщины – образец мамы, хорошие хозяйки и жёны.

С творогом любят витающие в облаках мужчины и женщины, которые являются очень нежными натурами.



Календарь Масленицы

8 марта, понедельник Встреча

В этот день начинали печь блины. Первым блином угощали нищих. Из соломы изготавливали чучело и начинали возить его на санях по деревне. Невестка на один день уходила к родителям, вечером к ним в гости приходили свёкр со свекровью. Открываются ледяные горки, качели, ярмарки.

9 марта, вторник Заигрыш

В этот день проводили смотрины невест. Сватанные во время Масленицы девушки выходили замуж сразу после Великого поста. Можно собираться большой компанией, есть блины, веселиться, кататься с горок. Неженатым и незамужним присматривать себе вторую половину. Девушкам – гадать.

10 марта, среда Лакомка

В этот день теща пекла блины для зятя, а также всячески показывала своё расположение к нему. Зятя приходят к тещам на блины. Дома накрываются пышные столы. На улицах открываются продовольственные палатки.

11 марта, четверг Разгул (Широкий четверг)

В этот день празднование Масленицы набирало обороты, устраивались народные гуляния: снежные битвы, прыжки через костёр. В этот день вылёскивали всю накопившуюся энергию. Нужно собираться большой компанией и устраивать застолье, естественно с блинами. Веселиться, танцевать, участвовать в уличных забавах, кататься с горок.

12 марта, пятница Тёщины вечерки

В этот день уже теща лакомялась блинами в доме зятя. И теперь его очередь всячески показывать доброе отношение к матери его жены.

13 марта, суббота Золовкины посиделки

В этот день молодые женщины приглашали в гости сестёр мужа (золовок) и других родственников. Невестка по традиции дарит золовке подарок.

14 марта, воскресенье Проводы (Прощёное воскресенье)

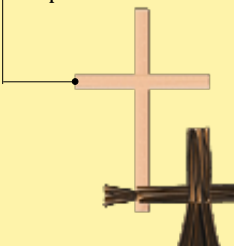
В этот день заканчивалась Масленица. Нужно было просить прощенье у всех близких людей за обиды, нанесённые в течение года. Праздник с массовыми гуляниями и сожжением чучела Масленицы. Доедаются все блины. В Прощёное воскресенье принято совершать обряд очищения и покаяния перед наступающим Великим постом. Вечером поминали усопших родственников, а затем ходили в баню.



Чучело Масленицы

ОСНОВА

Сухие брусья скочлачиваются крест-накрест.

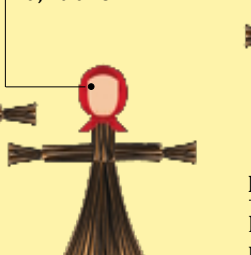


ОБЪЁМ

Солома, бумага.

ГОЛОВА

Полотняный мешок, солома или сухая трава, платок.



НАРЯД

Шерстяные и льняные ткани.

ЛИЦО

Глаза обязательно закрытые, рисуют карандашом, алые щёки – помадой или краской.



КОСЫ

Ткань, солома, ленты (по традиции – две белые или жёлтые).

Простые рецепты блинов на Масленицу

БЛИНЫ НА МОЛОКЕ

Ингредиенты: 4 яйца, 2 столовые ложки сахара, 1 щепотка соли, 1 л молока, 400 г муки, 2 столовые ложки растительного масла, сливочное, подсолнечное или оливковое масло – для обжаривания.

Приготовление: смешать ингредиенты удобнее всего в глубокой миске. Разбейте яйца и взбейте их миксером или венчиком. Добавьте сахар, соль и молоко. Небольшими порциями введите муку, тщательно перемешивая так, чтобы не было комочков. Затем пара ложек растительного масла – и тесто готово. По консистенции оно должно напоминать жидкую сметану.

Пока готовите тесто, разогрейте сковороду. Смажьте её маленьким кусочком сливочного масла или каплей растительного – подсолнечного либо оливкового. Тесто выливайте на сковороду половником или большой ложкой. Обжаривайте блины до румяного цвета с обеих сторон.

Если любите посытнее, готовую выпечку можно промазать сливочным маслом.

КРУЖЕВНЫЕ БЛИНЧИКИ

Ингредиенты: 3 яйца; 1 щепотка соли; 300 мл кипятка; 200 г муки; 300 мл молока; 2 столовые ложки растительного масла; 2 столовые ложки сахара; масло – для обжаривания.

Приготовление: рецепт похож на предыдущий, отличие – в способе приготовления. С кипятком блины получаются похожими на кружево. Соедините яйца и соль, взбейте до пены и, не выключая миксер, влейте кипяток. Объём смеси значительно увеличится. Продолжая взбивать, добавьте муку, затем молоко, масло и сахар. Выпекайте блины на разогретой сковороде, смазанной маслом.

АЖУРНЫЕ БЛИНЫ НА КЕФИРЕ

Ингредиенты: 2 яйца, 500 мл кефира или йогурта, 1 щепотка соды, 300–400 г муки, 1 щепотка соли, 2 столовые ложки сахара, 250 мл кипятка, 2 столовые ложки растительного масла.

Приготовление: смешайте яйца, кефир, соду, муку, соль и сахар до однородной массы. Старайтесь, чтобы не было комочков. Добавляйте в тесто кипяток небольшими порциями и сразу перемешивайте. Обжаривайте блины на смазанной маслом сковороде до румяного цвета с обеих сторон.

ДИЕТИЧЕСКИЕ БЛИНЫ ИЗ ОВСЯНЫХ ХЛОПЬЕВ

Ингредиенты: 1 стакан овсяных хлопьев, 500 мл молока, 500 мл воды, 2 чайные ложки сахара, 1 щепотка соли, 1 яйцо, оливковое масло – для обжаривания.

Приготовление: сварите овсяную кашу на основе молока и воды. Дайте ей остыть, затем измельчите в блендере до консистенции жидкой сметаны. Добавьте в тесто сахар, соль и яйцо, тщательно перемешайте. Жарьте блинчики на оливковом масле.