**Масленичная неделя в России**

Масленица – один из самых радостных и светлых праздников. Целую неделю народ провожает надоевшую зиму, печет блины и ходит друг к другу в гости.

## Традиции Масленицы

**Масленица** называется различно, и все эти названия означают одно и то же. По причине воздержания от мяса произошло название мясопуста; от употребления сыра - сырной недели; от повсеместного употребления масла - масленицы, которая продолжается целую неделю перед Великим постом. В святцах и церковных книгах употребляется название сырной недели. В это время не едят ничего мясного; рыба, молока, яйца и сыр есть общее для всех. Известное название этой недели по всей России - **Масленица**.

**В течении Масленицы на Руси все сословия увлекались разгульной жизнью и забавами**; она в северо-восточной России называлась в простом народе честной Масленицей, а на западе - широкой Масленицей. Она начинается встречей в понедельник; с середины недели идет разгул Масленицы; в широкий четверг все спешат угощать друг друга; наконец следуют прощальные дни: суббота и воскресенье.

Как в старину, так и ныне, главное угощение на Масленице состоит в [блинах](http://www.inmoment.ru/beauty/recipes/pancakes.html). Всю неделю пекут из гречневой или пшеничной муки блины на масле, молоке и яйцах, круглые, во весь объем сковороды. Блины же, не более как с чайное блюдечко, тонкие, легкие и большей частью на молоке и яйцах, из одной пшеничной муки называют оладьями. В богатых домах подавали к блинам жидкую икру. В Малороссии и смежных с ней местах пекли блины и сверх того готовили вареники - небольшие пирожки, похожие на сибирские пельмени, их начиняли творогом и подавали к столу с маслом и сметаной. Блины подавались повсюду горячими: остывшие теряют свое достоинство.



На каждый день масленой недели существовали определенные обряды. В понедельник – встреча Масленицы, во вторник – заигрыши. На лакомки, то есть 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 – зятья звали тещу на угощение. Суббота отводилась золовкиным посиделкам. Воскресенье называлось «прощеным днем». В этот день все навещали родственников, друзей и знакомых, обменивались поцелуями, поклонами и просили прощения друг у друга, если обидели словами или поступками.

В воскресенье вечером совершались **проводы Масленицы**. С утра ребятишки собирали дрова для костра. Молодежь в санях с чучелом Масленицы ездила по деревне до темноты, балагуря и распевая песни. Поздно вечером выезжали в поле и здесь, на приготовленном заранее костре, чучело сжигали. Разыгрывали порой и целые представления - похороны Масленицы. С ней прощались и в шутку, и всерьез.

Прощание с долгой зимой означало рождение нового хлебородного года, новых трудов праведных, новой борьбы за существование.

**Последний день Масленицы -**[Прощеное воскресенье](http://www.inmoment.ru/holidays/forgiven_sunday.html), красивый, гуманный русский обычай. Перед строгими днями Великого поста очистите душу, повинитесь, попросите у всего народа честного, как сказал Господь: "Ибо если вы будете прощать людям согрешения их, то простит и вам Отец наш Небесный, а если не будете прощать людям согрешения их, то и Отец ваш не простит вам согрешений ваших". А главное - простите всех сами: "Всех грешных прощаю, простите и меня, грешного!" С той же целью в Прощеное воскресенье ходили на кладбище, оставляли на могилах блины, молились и поклонялись праху родных.



Был и сейчас есть в России обычай, когда в последний день Масленицы просят прощения друг у друга. Ходят просить отпущения грехов у своих священников и потом отправляются к могилам родных и знакомых. В семьях не ложились спать, не помирившись друг с другом: дети испрашивали прощения у родителей, в слуги - у господ. Сами господа не только не считали за стыд испросить прощения у своих слуг, но даже вменяли это в священный долг. Такой обычай был повсеместен в России.

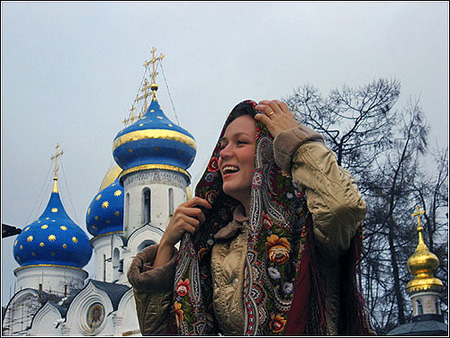
Пословица "Не все коту Масленица" произошла оттого, что после Масленицы наступает пост, а с ним вместе строго воздержная жизнь. С первого дня поста многие не пьют даже воды, пока не отслушают заутрени. Первые три дня ничего не варят: едят одно сухое, соленые огурцы, грибы, квашеную капусту, хрен да редьку и пр. С четверга варят из овощей кушанье без постного масла.

**Кончилась Масленица, впереди -**[Великий пост](http://www.inmoment.ru/holidays/great_post.html)**и**[Пасха](http://www.inmoment.ru/holidays/easter.html).

## История Масленицы

**Праздник Масленица** для нас, как карнавал для итальянцев. Тем более что в переводе с итальянского «карнавал» означает «говядина, прощай!». А масленица, предшествующая Великому посту, издавна называлась «Мясопустом», поскольку в эту неделю запрещалось есть мясо.

Некоторые историки считают, что в древности Масленица была связана с днем весеннего солнцеворота, но с принятием христианства она стала предварять Великий пост и зависеть от его сроков. Однако это еще не все о значении Масленицы. Для славян она долгое время была и встречей Нового года! Ведь до XIV века год на Руси начинался с марта. Даже блины, непременный атрибут Масленицы, имели ритуальное значение: круглые, румяные, горячие, они являли собой символ солнца, которое все ярче разгоралось, удлиняя дни. А по давним поверьям считалось: как встретит человек год, таким он и будет. Потому и не скупились наши с вами предки в этот праздник на щедрое застолье и безудержное веселье. И называли Масленицу в народе «честной», «широкой», «обжорной», а то и «разорительницей».



Проходили века, менялась жизнь, с принятием христианства появились новые церковные праздники, но широкая Масленица продолжала жить. Ничто не смогло заставить россиян отказаться от любимого праздника – хлебосольного и разгульно-веселого. Кстати, одно время царь Алексей Михайлович самыми строгими мерами старался утихомирить своих разудалых подданных. Воеводы рассылали по градам и весям царские указы, то запрещая частное винокурение, то требуя, чтобы россияне в азартные игры не играли, кулачных боев не проводили. Но ни грозные царские указы, ни наставления патриарха не в силах были совладать с бьющим через край весельем.

А вот в 1724 году в Петербурге Масленица не удалась. Петр, известный любитель всяческих увеселений, намеревался и в новой столице устроить забавное санное шествие, но всю праздничную неделю мела метель и был жестокий мороз. Несколько дней участники процессии в костюмах и масках съезжались к месту сбора, но, окоченев по дороге, отправлялись отогреваться к кому-нибудь в гости. Увы, забава не удалась.

Екатерина II по случаю своей коронации, подражая Петру I, устроила в Москве на масленой неделе грандиозное маскарадное шествие под названием «Торжествующая Минерва». Три дня ездила по городу маскарадная процессия, которая, по замыслу императрицы, должна была представить различные общественные пороки – мздоимство, казнокрадство, чиновничью волокиту и другие, уничтожаемые благотворным правлением мудрой Екатерины.

Со временем «катальная потеха» в городах совершенствовалась. На льду реки или на площадях стали возводить деревянные горки с нарядными павильонами. Горки украшали разноцветными флагами, еловыми и сосновыми ветками, даже деревянными скульптурами. В Петербурге в начале XIX века славились горы купца Подозникова. Они строились на Неве против Сената и достигали 26 метров в высоту. Кстати, катание с городских гор в то время было платным и стоило копейку. Возле ледяных гор разворачивалась бойкая торговля горячим сбитнем, чаем из дымящихся самоваров, сладостями, орехами, пирогами и блинами. Публику в больших шатрах-балаганах веселили скоморохи и любимый народный герой Петрушка.



В деревнях жители сами становились действующими лицами необычной баталии – взятия снежного городка. Собравшись, они дружно возводили из снега крепость с затейливыми башнями и воротами. Чаще всего ставили ее на льду реки и посередине прорубали полынью. Затем участники игрища делились на две партии. Конные удальцы осаждали крепость, а ее защитники отбивались снежками, размахивали хворостинами и метлами, пугая лошадей. Победителя, ворвавшегося первым в ворота, ожидало испытание: его заставляли искупаться в ледяной проруби.

Но самым любимым и красивым масленичным обрядом было катание на санях. Выезжали все, у кого был конь, и по улицам наперегонки неслись разномастные упряжки: богачи щеголяли холеными рысаками и расписными санками, крытыми ковром, а вслед скакали крестьянские лошадки, вычищенные до блеска, украшенные цветными ленточками.

**Поделки на Масленицу**

**Символ Масленицы - Солнышко**

*Символ праздника Масленицы - Солнышко. Хорошо, если в эти дни оно ярко светит на небе. Но если день пасмурный, мы всё равно можем порадоваться Солнышку. Сделаем его своими руками. Это совсем нетрудно.*

Нам понадобится цветной картон или бархатная бумага жёлтого цвета, объёмные нитки, дырокол, ножницы, шпажка или тоненькая палочка, вязальный крючок и немного терпения, а главное - желание.

1. Вырежем из картона два одинаковых круга произвольного размера. Склеим их между собой, вставив вовнутрь шпажку для шашлыка или тонкую палочку. Это для того, чтобы наше Солнышко можно было воткнуть в стопку блинов, приготовленных для угощения.

2. С помощью канцелярского дырокола сделаем дырочки по всей окружности.

3. Нарежем лучики Солнышка из ниток длиной 10-15 см. С помощью вязального крючка или просто пальцами протянем нитки в дырочки и закрепим. Аккуратно подровняем получившиеся лучики ножницами и слегка распушим.



4. Сделаем нашему Солнышку личико. Пусть улыбается вместе с нами. Вот и всё. Улыбчивого Солнышка вам!



**Наши рецепты**

Масленица - удивительная неделя! Это настоящий праздник проводов зимы. Уже устав от морозов и слякоти, мы скорей хотим встретить весну.

Но сначала нужно достойно попрощаться с зимой! По старинной традиции на масленичной неделе устраиваются гуляния, всенародное веселье, сжигается символическое чучело Зимы, ну и, конечно же, пекутся блины.

Блины - самые разнообразные - обязательный атрибут Масленицы. С любыми начинками, сладкие и несладкие, пироги из блинов, блины из круп - чего только не увидишь! Попробуйте и Вы испечь ароматные и очень вкусные блинчики! Ну, а рецептами мы поделимся!

# Блины с гречневой мукой по старинному рецепту

[Легко](http://allrecipes.ru/recepty/legkie-recepty.aspx) Это старинный русский рецепт. Получаются небольшие гречневые блинчики на дрожжах. Такие блинчики традиционно подавали с икрой (можно подавать и с копченым лососем).

Готово за: **3 ч 50 мин**

Получается: 24 блинчика



## *Ингредиенты:*

* 2 ст. теплого молока
* 2 ч.л. сух. дрожжей
* 1 ч.л. сахара
* 1 стакан гречневой муки
* 4 яйца, слегка взбить
* 1/4 стакана сметаны
* 1/2 стакана сливок
* 1/2 ч.л. соли
* 1 1/3 стакана муки

**Блины гурьевские**  
*Ингредиенты:*

* 2 стакана муки
* 5 яиц
* 2 ст. ложки сливочного масла
* 2,5 стакана кефира
* соль по вкусу, сахар по вкусу

**Блины кукурузные**  *Ингредиенты:*  
1 стакан кукурузной муки  
2 стакана пшеничной муки  
2 стакана молока  
4 яйца  
1 стакан сливок  
25 г дрожжей  
соль по вкусу  
сахар по вкусу *Рецепт:*  
В молоке развести дрожжи и добавить немного муки. Дать опаре подойти.  
Добавить взбитые желтки с сахаром и солью, муку. Оставить в теплом месте и дать подойти.  
Взбить белки и сливки, смешать и ввести в тесто. Дать постоять 15 минут. Выпекать как обычно.



**Блины овсяные** *Ингредиенты:*  
1,5 стакана муки  
2,5 стакана овсяной муки  
3 стакана молока  
1/2 стакана сливок  
3 яйца  
2 ст. ложки сахара  
2 ст. ложки сливочного масла  
60 г дрожжей  
соль по вкусу  
*Рецепт*:  
Дрожжи развести в теплом молоке и добавить немного муки.  
Дать опаре подойти.  
Затем ввести взбитые желтки с солью и сахаром, муку обычную и овсяную, сливки, размягченное  
сливочное масло.  
В конце ввести взбитые белки.  
Дать тесту подойти.  
Выпекать обычным способом.

**Блинная зарядка: (с движениями)**

Их готовить нелегко:  
Яйца, соль и молоко,  
Сахар, дрожжи и мука -  
Всё взбивается слегка  
Деревянным круглым пестом  
В жидкое сырое тесто.  
В сковородке выпекаем -  
Сладким мёдом поливаем  
Или сыром посыпаем.  
Будут с маслицем вкусны  
Аппетитные блины.

**Радость – в каждый дом!**

Встанем утром рано,  
Напечём блинов  
С творогом, сметаной,  
С мёдом. Будь здоров!  
С маслом и вареньем,  
Вот Вам угощенье!  
Масленицу встретим.  
Чучело сожжём.  
Праздник мы отметим.  
Радость – в каждый дом!  
Яркий лучик солнца –  
Каждому в оконце!

(Н. Губская)