

Зима всегда была испытанием для человека: холодно, голодно, темно. Поэтому приход весны являлся очень радостным событием, которое обязательно нужно было отпраздновать. Древние верили, что молодой Весне сложно одолеть старую коварную Зиму. Чтобы помочь Весне прогнать холод, устраивали веселые гулянья на Масленицу. Прощаясь с Зимой, древние славяли Ярилу - бога весеннего солнца и плодородия. Он дарил людям солнце, а солнечное весеннее тепло - это первый шаг на пути к обильному урожаю.



КАК ПРАЗДНОВАТЬ МАСЛЕНИЦУ

МАСЛЕНИЦА: ПОЧЕМУ ТАК НАЗЫВАЕТСЯ?

Наиболее вероятно и распространена следующая версия: на Масленицу люди старались задобрить, то есть умаслить весну. Поэтому празднования так и называли - "Масленицей".

По второй версии такое название праздника появилось уже после принятия христианства. За неделю до Великого Поста нельзя есть мясо, но можно употреблять молочные продукты. Поэтому люди пекли блины и обильно поливали их маслом. Отсюда, дескать, и название, связанное с маслеными блинами.

тепла, нежности и щедрости.

Выпекание круглых "солнышек" из теста - это еще и своего рода ритуал привлечения солнца. Чем больше будет приготовлено и съедено блинов, тем быстрее начнется весна, тем теплее будут следующие времена года до следующей зимы. Кроме выпекания блинов были и другие масленичные обряды, связанные с поклонением солнцу. Так, например, производились различные ритуальные действия, основанные на магии круга (солнце - круглое). Молодежь, да и взрослые тоже запрягали лошадей, готовили сани и по несколько раз объезжали село по кругу.

БЛИНЫ С ЛОСОСЕМ И АВОКАДО

Для теста: 700 мл молока, 100 г мороженого (или свежего) шпината, 300 мл муки, 2 яйца, 1/2 ч. л. соли, 2 ст. л. растопленного сливочного масла.

Для начинки: 400 г копченого лосося.

Соус: 1 авокадо, 150 г натурального йогурта (сметаны), сок половины лимона, соль, перец, сахар, специи (тёртый хрен) по вкусу. В тесто для блинов добавить готовый шпинат (обжарить на сковороде и мелко порубить (лучше это сделать в блендере), дать настояться).

Покрывать каждый готовый блинчик соусом, сверху выложить лосось, свернуть в рулетики.

Можно есть блины с соленой (копченой) рыбой, селедкой, икрой.

Иногда к блинам растирают масло и крутые яйца, используют творог (в т.ч. с различными добавками) или другие смеси.

Блины подают в качестве хлеба и к некоторым первым блюдам (это по вкусу).

БЛИНЫ С ПРИПЕКОМ

Так называют блины, в которых запечены какие-либо продукты: рубленые вареные яйца, грибы, измельченные овощи, кусочки рыбы и прочее. 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.

ОРЕХОВЫЕ БЛИНЫ

Творог - 250 г, молоко - 220 мл, лимон - 1 шт., сахарная пудра 1-2 ст. л., свежемороженая малина - 200 г, белки - 2 шт., желтки - 2 шт., крахмал - 50 г, мука - 100 г, молотые орехи - 3 ст. л., сахар - 3 ст. 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 с взбитыми белками. Испечь из теста в масле маленькие блинчики. Половину блинов намазать творогом, сверху выложить малину и накрыть оставшимися блинами.

МАСЛЕНИЦА: ТРАДИЦИИ

Именно в честь весеннего солнца пеклись круглые лепешки из теста, замешанного на воде и пшеничной муке. Впоследствии их заменили кружечные блины. Круглые желтые блины являются символом солнца, а значит, обновления и плодородия. Съесть блин на Масленицу - значит, проглотить кусочек солнца, его

Считалось также, что тот, кто плохо веселится на Масленицу, будет неудачлив до следующего солнечного праздника.

Прощёное воскресенье ("целовальник") - проводы Масленицы. Завершается праздник сожжением Масленицы, которая изготавливалась из старых, ненужных вещей. Пепел от кострища раз-

веивали по полям.

В этот день игры заканчиваются. Традиция просить прощения у знакомых, родственников и друзей - соблюдается по сей день. Даже в храме, когда отправляется вечернее богослужение, производят чин прощения. После того как настоятель просит прощения у священнослужителей и у прихожан, прихожане, в свою очередь, просят друг у друга прощения. Ответ же на просьбу: "Бог простит, и я прощаю". В Прощёное воскресенье ходили в баню, начисто мылись. В церкви уже совершали великопостные службы.

Масленица - церковно-народный праздник. Для верующих это неделя подготовки к Великому Посту. Для простых людей это, скорее, праздник прощания с зимой. В Масленицу уже нельзя есть мясо, но разрешается рыба и яично-молочные продукты. Отсюда обязательные в Масленицу блины. Блины едят свежими-печеными.

Обычно блины после изготовления просто сдабривают маслом (сливочное предварительно оставляют в теплом месте, чтобы хорошо размягчилось или даже немного "потекло"), или маслом, тщательно разболтанным с подсоленным сырым яйцом или желтком, или сметаной (в которую можно добавить на рубленную зелень, специи по вкусу).

БЛИНЫ БОЯРСКИЕ

Мука пшеничная - 2 стакана, мука гречневая - 3 ст., молоко - 4 ст., сливки густые - 1 ст., сахар - 1 ст. ложка, масло сливочное - 100 г, дрожжи - 30 г, яйцо - 5 шт., соль по вкусу. В 100 граммах теплого молока развести дрожжи и завести на гречневой муке опару. Поставить в теплое место на 1,5-2 часа. Добавить в опару остальное молоко, желтки, сметану, масло, соль, сахар и пшеничную муку. Размешать и дать тесту подняться. Влить в тесто взбитые сливки, затем взбитые яичные белки, перемешать и дать постоять 15-20 минут. Выпекать блины на раскаленной с маслом сковороде с обеих сторон. Подавать со сметаной, маслом или рыбной икрой.

