

Масленица — древний славянский праздник



Масленица — древний славянский праздник, доставшийся нам в наследство от языческой культуры. Это веселые проводы зимы, озаренные радостным ожиданием близкого тепла, весеннего обновления природы. Даже блины, непрменный атрибут Масленицы, имели ритуальное значение: круглые, румяные, горячие, они являли собой символ солнца, которое все ярче разгоралось, удлиняя дни. Возможно, блины были и частью поминального обряда, так как масленице предшествовал “родительский день”, когда славяне поклонялись душам усопших предков. Проходили века, менялась жизнь, с принятием на Руси христианства появились новые, церковные праздники, но широкая Масленица продолжала жить. Ее встречали и провожали с той же неудержимой удалью, что и в языческие времена. Масленица была воспринята церковью фактически как религиозный праздник.

С приходом православия празднование Масленицы стало более масштабным. Это всегда был самый веселый и любимый славянский праздник. Считалось, что человек, плохо и скучно проведший Масленицу, будет неудачлив в течение всего года. Целую неделю нельзя было помышлять о делах и домашних заботах. Безудержное чревоугодие и веселье рассматривалось как залог будущего благополучия, процветания и успеха. Главное угощение на Масленице — блины, пеклись и поедались в несметных количествах.

На каждый день масленой недели существовали определенные обряды. В понедельник — встреча Масленицы, во вторник — заигрыши. В среду-лакомку тещи приглашали зятьев на блины. В широкий четверг происходили самые людные санные катания. В пятницу — тещины вечерки — зятя звали тещу на угощение. Суббота отводилась золовкиным посиделкам. Воскресенье называлось прощеным днем. В России к этому дню делали чучело Зимы из соломы или тряпок, наряжали его обычно в женскую одежду, несли через всю деревню, иногда посадив чучело на колесо, воткнутое сверху на шест; выйдя за село, чучело либо топили в проруби, либо сжигали или просто разрывали на части, а оставшуюся солому раскидывали по полю.



О блинах и масленице.

В старину, пожалуй, никакое другое блюдо русской кухни не могло сравниться по популярности с блинами. Блин сопровождал человека всю жизнь от рождения (роженницу кормили блином) и до самой смерти (обязательное блюдо во время поминальных обрядов). Никто не знает, когда блины впервые появились на нашем столе, но известно, что они были ритуальным блюдом еще у языческих славянских народов. Самые разнообразные поверья и традиции связаны у русских людей с блинами. Но прежде всего, блины - обязательное угощение на масленицу, ставшее необходимым атрибутом весеннего праздника. Об этом напоминают многие пословицы и поговорки: “Как на масляной неделе в потолок блины летели”, “Без блина не масляна”, “На горках покататься, в блинах поваляться”, “Не житье, а масляница”, “Хоть с себя все заложить, а масляницу проводить”.

Масленица, пожалуй, была самым веселым праздником в старину. Согласно легенде, Масленица родилась на Севере, отцом ее был Мороз. Однажды, в самое суровое и печальное время года человек заметил ее, прячущуюся за огромными сугробами, и призвал помочь людям, согреть и развеселить их. И Масленица пришла, но не той хрупкой девочкой, что пряталась в лесу, а здоровой ядреной бабой с жирными румяными щеками, коварными глазами, не с улыбкой на устах, а с хохотом. Она заставила человека забыть о зиме, разогрела кровь в его жилах, схватила за руки и пустилась с ним плясать до обморока. Русский народ называл масленицу веселою, широкою, разгульною, честною тридцати братьев сестрою, сорока бабушек внучкой, трех матерей дочкой и т.д. Не знаю, что за тридцать братьев и сорок бабушек, но то, что масленица была разгульным праздником, это факт.

Праздник продолжался неделю, от этого в христианстве и название последняя седмица перед Великим постом. Каждый день масленицы имел свое название. Так, понедельник называли встречею, вторник - заигрышем, среду - лакомкой, четверг - переломом или разгулом, пятницу - тещиными вечерами, субботу - золовкиными посиделками, воскресенье проводами. В четверг начиналась широкая масленица.

Праздновалась она очень шумно. В эти дни не было грехом: “...есть до икоты, пить до перехоты, петь до насады, плясать до упаду”. Каждая хозяйка старалась угостить своих домашних и гостей на славу.

И главным блюдом были блины. 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”. Обычно в этот день для удовольствия любимого зятя собиралась на гулянье вся местная родня. Зато в пятницу на тещины вечера зять угощал блинами тещу с тестем. Правда, угощение было весьма своеобразным. По обычаю, зятя и дочери звали старших поучить их уму - разуму, и такое приглашение считалось для родителей великой честью, о нем обычно знали все соседи и родня. Пренебрежение зятя к этой традиции очень тяжело переживалось, осуждалось и посеяло вечную вражду между ним и тещей. Курьез же заключался в том, что званная теща обязана была с вечера прислать в дом к молодым весь блинный скарб: таган, сковороды, черпак и даже кадку, в которой замешивалось тесто для блинов. Тесть же присылал муку и кадушку с коровьим маслом.

В старину блины пекли, как правило, из дрожжевого теста, да Вы, наверное, это и сами уже поняли. Мука бралась самая разная: гречишная, пшеничная, овсяная, просяная, ячменная и даже гороховая. Сегодня мы обычно используем пшеничную муку, а между тем истинно русские блины из гречишной муки. Пшеничные блины не имеют той пухлости и рыхлости, какие придает гречневая мука. Кроме того, блины из гречки обладают очень приятным вкусом, слегка кисловатым привкусом. Раньше приготовление блинов было настоящим обрядом - это считалось таинством, хозяйки проделывали все втайне от домашних и тем более от посторонних. Одни выходили вечером готовить опару на реку, озеро или к колодцу, другие готовили ее на своем дворе из снега при свете месяца. При этом женщины причитали: Месяц, ты, месяц, золотые твои рожки взгляни в окошко, подууй на опару. Дрожжи обычно разводили в теплой воде, а затем постепенно добавляли молоко и муку, замешивали тесто. Когда тесто замешано, кастрюля покрывали полотенцем и ставили в теплое место. После увеличения опары, в кастрюлю добавлялись все остальные компоненты, все тщательно перемешивалось и снова ставилось в теплое место. После того, как тесто поднималось второй раз, можно печь блины, хорошо протопив печь мелкими сухими березовыми дровами. Равномерный жар, словно волшебник, усеивал тесто многочисленными дырочками, румянил его, делал особенно привлекательным. А что за дух стоял на кухне, когда пекутся блины! Сковороды брались чугунные, небольшого размера, т.к. русские блины выпекают величиной с блюдце. Тогда еще продавались специальные сковороды для блинов. Они состояли из нескольких маленьких сковородок сваренных вместе. Очень важно, чтобы сковороды были абсолютно чистыми. Для этого их ставили на огонь, дно посыпали солью, прокаливали, а затем протирали сухой чистой тряпкой. После такой процедуры блины не прилипали к скородам и легко отставали от их дна. Перед тем

как вылить тесто на раскаленную сковороду, ее смазывали растительным маслом, либо несоленым салом. В качестве помазка использовали половину картофелины или чистую тряпочку, намотанную на вилку. Готовые блины укладывали стопкой, смазывая каждый сливочным или топленным маслом, и ставили в теплое место, чтобы не остыли. Для этой цели существовала специальная блинница - большое керамическое блюдо с полусферической крышкой.

Блины из гречневой и пшеничной муки

Поставить опару из 0,75 стакана теплого молока, дрожжей и пшеничной муки. Когда тесто подойдет, ввести в него желтки, теплое масло, сахар и соль. Хорошо взбить, добавляя постепенно гречневую муку и столько теплого молока, чтобы тесто было консистенции сметаны, дать подняться вторично. Затем ввести взбитые белки, перемешать и испечь на раскаленной, смазанной маслом сковороде, тонкие блины. Подать со сметаной, подрумяненным с луком маслом, тертым сыром. 3 стакана пшеничной муки, 1,5 стакана гречневой муки, 30 г дрожжей, 6 яиц, 1 ч. ложка сахара, 4 ст. ложки сливочного масла, молоко, соль.

Блинчики из пшеничной муки

Желтки растереть с солью, сахаром. Продолжая растирать, добавить молоко и взбитые белки. Смазывая сковороду маслом, испечь тонкие блинчики. 2 стакана пшеничной муки, 3 яйца, 4 стакана молока, 2 ч. ложки сахара, соль.

Блинчики на простокваше

Простоквашу смешать с яйцами, солью, сахаром. Добавить, постоянно растирая, муку. Испечь блинчики и подать их с вареньем. 400 г. пшеничной муки, 6 стаканов простокваши, 6 яиц, 0,5 стакана сахара, растительное масло.

Блины манные

В 2 стакана кипящего молока засыпьте манную крупу и положите масло. Сварите кашу и поставьте ее в холодное место на 50-60 мин. Из муки, желтков, оставшегося молока замесите тесто, добавьте соль и смешайте с остывшей кашей. Массу вымесите до гладкости и пеките блины. 1 стакан манной крупы, 1 стакан муки, 6 стаканов молока, 3-4 желтка, 4 ч. ложки сливочного масла, 1 ч. ложка соли.

Блины картофельные

Отварите картофель, разомните его тщательно, посолите. В другую небольшую кастрюлю влейте молоко, 1 ложку масла и всыпьте 1.5 ст. ложки муки. Размешайте, поставьте на огонь и варите, помешивая, пока не загустеет. Снимите с плиты и введите в это горячее тесто взбитые желтки. Положите размятый картофель, размешайте. Белки взбейте в густую пену, добавьте, продолжая взбивать, сахарный песок. Соедините белки с тестом, осторожно перемешайте и выпекайте. 10-15

картофелин, 4 ст. ложки растительного масла, 5 яиц, 4 ст. ложки молока, 1,5 ст. ложки муки, 1 ст. ложки сахара, соль по вкусу.

Постные блины

В эмалированную кастрюлю влить полстакана молока (теплого), развести в нем дрожжи. Добавить еще полтора стакана молока. Постепенно при непрерывном помешивании всыпать в кастрюлю с молоком 2 стакана муки, хорошо размешать, накрыть полотенцем, поставить в теплое место. Когда тесто подойдет, добавить остальную муку, молоко, соль и вновь поставить в теплое место. Сковороду смазать одной чайной ложкой растительного масла и печь блины.

Сдобные блины

4 стакана гречневой муки, 4,5 стакана молока, 25 г дрожжей, соль по вкусу. В эмалированную кастрюлю всыпать гречневую муку, влить 2 стакана теплого молока, предварительно разведя в нем дрожжи. Поставить в теплое место. Когда тесто подойдет, размешать его деревянной ложкой, влить остальное молоко, всыпать пшеничную муку, перемешать. Вновь поставить в теплое место. Когда подойдет второй раз, добавить яичные желтки, растерев их с растопленным сливочным маслом, сахаром, солью, перемешать. Взбить сливки, добавить яичные белки и еще раз взбить. Перемешать с тестом, поставить в теплое место на 20 минут. Выпекать обычным способом. 2 стакана гречневой муки, 2 стакана пшеничной муки, 4 стакана молока, 3 яйца, 100 г сливок, 1 ст.л. сахара, 30 г дрожжей, 2 ст.л. сливочного масла, соль по вкусу.

Блины крестьянские

Гречневую муку смешать с пшеничной и, отделив половину, замесить опару на смеси воды и молока. Далее блины готовить как сдобные, но без сливок. 3 стакана гречневой муки, 1 стакан пшеничной муки, 2 стакана молока, 2 стакана воды, 3 ст. ложки растопленного сливочного масла, 5 яиц, 30 г дрожжей, соль по вкусу.

Блины красные

Замесить опару из половины пшеничной муки, далее блины готовить так же, как сдобные, но без сливок. 4 стакана пшеничной муки, 4 стакана молока, 50 г сливочного масла, 3 яйца, 25 г дрожжей, 1 ложка сахара, соль по вкусу.

Блины праздничные

Приготовить опару из трех стаканов муки, трех стаканов молока и дрожжей, далее готовить, как сдобные блины. 5 стаканов пшеничной муки, 4 стакана молока, 1,5 стакана сливок, 200 г сливочного масла, 6 яиц, 50 г дрожжей, 2ст.л. сахара, 1 ст.л. соли.

Блины молочные

Влить в кастрюлю яичные желтки и добавить к ним соль, сахар, хорошо взбить. Затем всыпать муку, добавить масло, молоко, замесить жидкое тесто. Тесто нужно хорошо взбить. Выпекать обычным способом. 3 стакана пшеничной муки, 10 желтков, 3 стакана молока, 2 ст.л. сахара, 1 ст.л. сливочного масла, соль по вкусу.

Гурьевские блины

Приготовить так же, как блины молочные. 2 стакана пшеничной муки, 5 яиц. 2 ст.л. сливочного масла, 2,5 стакана кефира (кислого молока), соль и сахар по вкусу.

Совет

Сковороду смазывайте маслом с помощью половинки картофелины, насаженной на вилку. Такой помазок не впитывает в себя лишний жир. Можно печь блины и не смазывая сковороду, но тогда в готовое тесто надо добавить несколько ложек растительного масла, размешать его так, чтобы не было видно на поверхности.

Проходили века, менялась жизнь, с принятием на Руси христианства появились новые, церковные праздники, но широкая Масленица продолжала жить. Ее встречали и провожали с той же неудержимой удалью, что и в языческие времена. Масленица была воспринята церковью фактически как религиозный праздник. С приходом православия празднование Масленицы стало более масштабным. Это всегда был самый веселый и любимый славянский праздник. Считалось, что человек, плохо и скучно проведший Масленицу, будет неудачлив в течение всего года. Целую неделю нельзя было помышлять о делах и домашних заботах. Безудержное чревоугодие и веселье рассматривалось как залог будущего благополучия, процветания и успеха.

Источник: [Сценарии праздников и школьных мероприятий](#)