Украинский праздник Маланки - маскарад в Старый Новый год

По давней традиции, новогодние обходы меланкарей, как и рождественских колядовальников, проходили после заката Солнца, то есть тогда, когда владычествует всякая нечистая сила.В этот вечер необходимо задобрить щедровальников - и тогда год будет богатым.Раньше ходили от дома к дому, не обходя ни одного хозяина. Закончив ритуальный обход, они утром шли на перепутье сжигать «Деда» или «Дидуха» - снопы соломы, стоявшие на покутье от Святого вечера до Нового года, потом прыгали через костер. Это должно было очистить их от общения с нечистой силой. На Щедрый вечер еще празднуют Василия: в жертву приносят свинью, которая считается месячным животным, а Васильчик стал покровителем этих животных.

На Меланки ходят и группы парней. Это называется «водить Меланку». Ребята в масках выражают добрые пожелания, веселят песнями, танцами, шутливыми сценками. Один из них, обычно, переодет в женский наряд и его называют Меланкой.

За народными обычаями, на Маланку готовили свиные внутренности, по ним ворожили, каким будет урожай, а из свиных ножек варили «дрыглю», чтобы у людей не болели ноги. Чествовали Маланку за как можно более богатыми столами. А на следующий день, на рассвете, идут посевать зерном. Зерно берут в рукавицу или в сумку. Сначала идут к крёстным отцам и другим родственникам и близким. Зайдя в дом, посевающий сеет зерном и приветствует всех с Новым годом.

Миф о Миланке

Согласно древнему мифу, кроме сына, у вседержавца Лада, верного побратима бога Луны, была ещё дочка, которую все называли Миланкой, потому что она была такая милая и волшебная. Однажды когда князь-Луна был на охоте, свирепый змей похитил из серебряного терема Миланку и запер в подземном царстве. Освободил её славный богатырь Безпальчик-Васильчик и на ней женился. Вот почему на Щедрый Вечер ещё празднуют Василия, в жертву приносят свинью, которая считается месячным животным, а Васильчик стал покровителем этих животных. Поэтому, по народными обычаям, на Меланку готовят свиные

внутренности, на них гадают, какой будет урожай, а из свиных ножек варят «дриглю» (холодец), чтобы у людей не болели ноги.

Празднуют Милую-Меланку с как можно более богатым столом, потому что это продолжение Щедрого вечера со всеми его добрыми богами и душами предков.С щедрой кутьёй связаны много бытовых обрядов. Так, чтобы уладить какой-то конфликт, соседи шли друг к другу мириться, чтобы «Новый год встретить в мире и согласию».Ребята, которые перед этим «получили тыквы», во второй раз посылали сватов с надеждой на согласие.

Вечером в этот день девушки гадают По старым обычаям, когда девушки начинали гадать, парни воровали у них дома двери или калитки, как бы не сопротивлялись хозяева. Чтобы вернуть украденное, отец девушки должен был выставить магарыч.В разных районах Украины существуют свои виды гадания. Вот некоторые из них: выходят на улицу, и какое животное встретится первым — таким и будет суженым: если пес, то плохим, а жизнь собачья, овца — тихим и послушным, и тому подобное; у ворот насыпают три кучки зерна, а утром проверяют: если нетронутое, то семейная жизнь будет счастливой, и наоборот; кладут под подушку гребешок и, ложась спать, говорят: «Суджений-ряджений, расчеши мне голову!». Кто приснится, на том и придётся жениться; перед сном кладут в тарелку с водой несколько обломков из веника, приговаривая: «Суджений-ряджений перевези через мостик».Если утром обломки приставлены к венцу, то девушка обручится с тем, кто ей приснился.

Чтобы год был богатым, праздничный стол должен быть щедрым – чем больше изысканных яств приготовит хозяйка, тем удачнее выдастся для ее семьи год.

Праздничные блюда

Потапцы

Для приготовления этого блюда вам понадобятся: 200 г хлеба "Украинский"; 50 г растительного масла; 20 г сала; 1 зубок чеснока; 1 соленый огурец средней величины.

Нарежьте хлеб ромбиками, обжарьте на растительном масле с обеих сторон, натрите измельченным чесноком. Положите сверху кусочки сала и кружки соленого огурца.

Гамуз "Ярославна"

Для приготовления этого блюда вам понадобятся:

Основа: 40 г копченой куриной грудинки; 20 г обжаренного измельченного репчатого лука; 1/2 вареного куриного яйца; 1/2 свежего помидора средней величины.

Соус 120 г вареной фасоли; 10 г мака; 80 г майонеза; 1/2 лимона средней величины (для сока); сахар; соль.

Украшение: 10 г мака; 1 помидор; зелень петрушки; листья салата.

Приготовьте соус. Фасоль пропустите через мясорубку, добавьте перемолотый мак, лимонный сок, майонез, соль и сахар по вкусу, тщательно перемешайте. Нарежьте крупными кубиками грудинку, яйцо, помидор, добавьте обжаренный лук, перемешайте и заправьте соусом. Готовое блюдо выложите на листья салата. Украсьте дольками помидора, маком и зеленью петрушки.

Верещака

Для приготовления этого блюда вам понадобятся:

Основа: 400 г свиных ребер; 200 г хлеба "Украинский"; 50 г сала; 2 луковицы средней величины соль; черный молотый перец. Свекольный квас: 500 г очищенной свеклы; 1 л охлажденной кипяченой воды.

Свекольный квас приготовьте заранее. Свеклу нарежьте, залейте водой и поставьте на пять дней в теплое место настаиваться до появления кисловатого привкуса. Ребра нарубите и заправьте по вкусу солью и перцем. Обжарьте в глубокой сковороде до образования золотистой корочки, добавьте 500 г свекольного кваса и поставьте тушиться в духовку на 30 минут. Затем нарежьте

хлеб мелкими кубиками, поместите в сковороду, где тушится мясо, и оставьте в духовке еще на пять минут. В конце приготовления добавьте в верещаку измельченные и обжаренные лук и сало. Готовое блюдо выньте из духовки, перед подачей на стол украсьте зеленью.

Вареники с мясом

Для приготовления этого блюда вам понадобятся:

Фарш: 500 г свинины; 800 г говядины; 20 г раститель- ного масла(для обжаривания); 4 луковицы средней величины; соль; черный молотый перец.

Тесто: 550 г топленого молока; 100 г растопленного сливочного масла; 25 г дрожжей; 15 г сахара; 1 кг муки; 4 яйца; 5 г соли. Украшение: 50 г растопленного сливочного масла; жареный лук; зелень.

Разотрите дрожжи с сахаром, влейте молоко, добавьте яйца, соль, муку, масло,тщательно перемешайте, пока масса не станет однородной. Поставьте на час в теплое место. Приготовьте фарш. Нарежьте кубиками мясо, обжарьте и поставьте тушиться. Лук почистите, измельчите и поджарьте на растительном масле. Остудите. Пропустите через мясорубку тушеное мясо и лук. Заправьте фарш солью и перцем по вкусу. Тщательно вымешивайте тесто до тех пор, пока оно не будет гладким и перестанет прилипать к рукам. Затем раскатайте его тонким слоем и вырежьте стаканом или формочкой кружочки. В середину каждого положите по чайной ложке фарша, соедините края и защипните. Варите вареники в кипящей подсоленной воде на небольшом огне в течение 6-8 минут. Когда они всплывут, выньте шумовкой из кастрюли, положите в миску, полейте растопленным сливочным маслом и украсьте зеленью и жареным луком.

Лызень в торбе

Фарш: 50 г отварного говяжьего языка; 20 г обжаренных шампиньонов; 20 г обжаренного измельченного репчатого лука; I 20 г сметаны; 5 г белого вина; 1/2 зубка чеснока; соль; сахар; черный молотый перец.

Тесто: 250 г муки; 500 г молока; 3 яйца; 1 /4 чайной ложки соли; 1/2 столовой ложки сахара; 2 столовых ложки растопленного сливочного масла; 2 столовых ложки топленого масла (для смазывания сковороды). Украшение: зеленый лук.

Пропустите через мясорубку язык, грибы и лук. Заправьте сметаной, измельченным чесноком, солью, сахаром, перцем по вкусу и проварите смесь пять минут, добавив в конце белого вина. Приготовьте блины. Отделите белки от желтков. Соедините желтки, 100 г молока, соль, сахар и, помешивая, добавьте муку, затем - сливочное масло. Вымесите полученную массу до полного исчезновения комков. Медленно влейте оставшееся молоко, добавьте взбитые в крепкую пену белки. Раскалите сковороду, смажьте ее топленым маслом и, наливая смесь небольшими порциями, обжаривайте блины с обеих сторон до золотистого цвета. Выложите готовый фарш на середину каждого блина, придайте ему форму мешочка, перевяжите зеленым луком и запекайте в духовке 15 минут при температуре 150°С .

Источник: podruga.net

http://www.liveinternet.ru/tags/%CC%E0%EB%E0%ED%EA%E0/