МБУ «ТМЦБС»
Отрадненская сельская модельная библиотека

п. Отрадный
2022 г.

МБУ «ТМЦБС»
Отрадненская сельская модельная библиотека

п. Отрадный
2022 г.

МБУ «ТМЦБС»
Отрадненская сельская модельная библиотека

п. Отрадный
2022 г.

Традиции Масленичной недели:

Понедельник – Встреча

Наряжали соломенное чучело, строили снежные горы и начинали печь блины. Первый блин клали на подоконник или отдавали нищим для поминовения душ усопших.

Вторник – Заигрыш.

С этого дня начинались разные безудержные игры, потехи: катания на санях, народные гуляния. По улицам ходили ряженые. Катались на тройках и с обледенелых гор.

Среда – Лакомка.

В каждой семье накрывались столы, пекли блины, в деревнях варили пиво. Появлялись уличные театры, торговые палатки, где продавались напитки из воды, мёда и пряностей, калёные орехи, медовые пряники. Зятья гостили у тёщ.

Четверг – Широкий.

Начало Широкой Масленицы. Устраивали кулачные бои, катание с гор, колядование. Соломенное чучело масленицы везли на санях с песнями в гору.

Пятница – Тёщины вечеринки.

Зятья приглашали тёщу на блины: чем сильнее зазывал зять тёщу, тем больше оказывал ей почёта. Тёща должна была прислать с вечера всё необходимое для печения блинов: сковороду, половник, а тесть посылал мешок гречневой крупы и масло.

Суббота – Золовкины посиделки.

В субботний день молодые невестки принимали у себя родных, а своим золовкам – сёстрам мужа вручали подарки.

Воскресенье – Прощёное.

В воскресенье провожали Масленицу и зиму. Сжигали чучело Масленицы, развеивая пепел по полю, чтобы был хороший урожай, и окончательно прощались с зимой. В этот день все просили друг у друга прощения, освобождаясь от грехов перед Великим постом.

Блины на кислом молоке

Продукты:

2 стакана пшеничной муки,

4 яйца,

100 г. сливочного масла,

1 ст. ложка сахара,

2 стакана кислого молока,

4 ст. ложки растительного масла,

соль.

В молоко положить дрожжи, сахар, соль, желтки, муку. Поставить бродить и часа через 3 тесто готово. Белки в это тесто вводят взбитые и только после того, как оно замешано. Блины выпекать как обычно.

Блины заварные

Продукты:

4 стакана гречневой муки,

2,5 стакана воды,

2 стакана молока,

20-25 г. дрожжей,

1 чайная ложка сахара,

Соль по вкусу.

Всыпать в кастрюлю два стакана муки, обдать ее двумя стаканами кипятка, хорошо размешать, чтобы не было комков. Когда тесто остынет до температуры парного молока, развести в половине стакана теплой воды дрожжи, влить их в опару.

Опару хорошо взбить, накрыть полотенцем и поставить подходить в теплое место. Когда опара увеличится в объеме в 2-3 раза, добавить в нее муку, молоко, соль, снова взбить и поставить в теплое место. После того, как тесто подойдет, можно начинать выпекать блины.

При этом зачерпывать тесто из кастрюли нужно очень осторожно, чтобы не дать ему опасть. От этого зависят пухлость и рассыпчатость блинов.