

**Хоть с себя что заложить,
а Масленицу проводить”,**





Понеделник - Встреча





Вторник - Заигрыши



Среда - Лакомка



Четверг - Разгул





Пятница – Тещины вечерки



масленица



Суббота – Золовкины посиделки

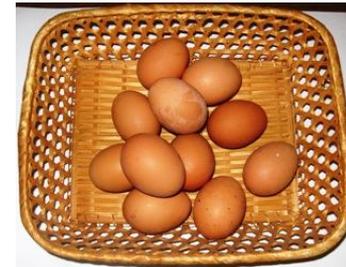




Воскресение – Прощеный день



Какие продукты нужно взять, чтобы испечь блины?





- 1. какого зверя водили на городские ярмарки.
- 2. основной продукт необходимый для приготовления блинов
- 3. чем сдабривали блины
- 4. что сжигали в последний день Масленицы
- 5. длительность проведения праздника Масленица
- 6. в какой день недели теща приглашала зятя в гости
- 7. что готовят на Масленицу
- 8. что символизирует блин
- 9. с каким временем года прощаются на Масленицу

			Ч				С	
	М		у		П		О	З
	У	М	Ч		Я	Б	Л	И
	К	А	Е	Н	Т	Л	Н	М
М	А	С	Л	Е	Н	И	Ц	А
Е		Л	Л	Д	И	Н	Е	
Д		О	О	Е	Ц	ы		
В				Л	А			
Е				Я				
Д								
Ь								



"Блины скорые"

Смешать 3 яичных желтка с молоком (1/2 стакана), прибавить соль, сахар и, помешивая, всыпать муку

После этого положить разогретое сливочное масло и снова вымесить тесто, чтобы не было комков, затем развести молоком, вливая его постепенно, и добавить взбитые в пену яичные белки.

Выпекать блинчики на разогретой сковороде, предварительно смазанной маслом.

Каждый готовый блинчик сложить вчетверо в подогретое блюдо.

Подать с столу сдобренными маслом

