

Ах, какая масленица была!



Широкая Масленица – Сырная неделя!
Ты пришла нарядная к нам Весну
встречать.
Печь блины и развлекаться будем всю
неделю,
Чтоб Зиму студёную из дому прогнать!

Слайд-отчет библиотеки-филиала №2 им.
Маяковского

2013 год.

«Широкая масленица» в гости пришла весну привела!



В каждой избе –
блины на столе,
веселье в душе.



ришла – веселье принесла.





Широкая масленица – сырная неделя!

Утро... ПОНЕДЕЛЬНИК... Наступает "ВСТРЕЧА".
Яркие салазки с горочек скользят.
Целый день веселье. Наступает вечер...
Накатавшись вволю, все блины едят.

"ЗАИГРЫШ" беспечный – ВТОРНИКА отрада.
Все гулять, резвиться вышли, как один!
Игры и потехи, а за них – награда:
Сдобный и румяный масленичный блин!

Тут СРЕДА подходит – "ЛАКОМКОЙ" зовётся.
Каждая хозяйюшка колдует у печи.
Кулебяки, сырники – всё им удаётся.
Пироги и блинчики – всё на стол мечи!

А в ЧЕТВЕРГ – раздольный "РАЗГУЛЯЙ"
приходит.

Ледяные крепости, снежные бои...
Тройки с бубенцами на поля выходят.
Парни ищут девушек – суженых своих.

ПЯТНИЦА настала – "ВЕЧЕРА у ТЁЩИ"...

Тёща приглашает зятя на блины!
Есть с икрой и сёмгой, можно чуть попроще,
Со сметаной, мёдом, с маслом ели мы.

Близится СУББОТА – "ЗОЛОВКИ УГОЩЕНИЕ".

Вся родня встречается, водит хоровод.
Праздник продолжается, общее веселье.
Славно провожает Зимушку народ!

ВОСКРЕСЕНЬЕ светлое быстро наступает.
Облегчают душу все в "ПРОЩЁНЫЙ ДЕНЬ".
Чучело соломенное – Зимушку – сжигают,
Нарядив в тулупчик, валенки, ремень...



« Не красна изба углами, а красна блинами »



Праздник в дом,
пироги и блины на
стол!

Гостей привечали –
Блины подавали...



С древних времен на Руси масленица считалась одним из самых любимых праздников. Люди гуляли очень широко, соблюдая все традиционные обряды. При этом раньше масленицу праздновали не одну, а две недели, к концу которых весь честной народ предавался всеобщему веселью, независимо от чинов. Все – от мала до велика – участвовали в празднествах, выдающиеся государственные деятели веселились рядом с простым народом, и никого это не удивляло.

Кстати, многие масленичные обычаи сохранились в первоизданном виде и дошли до наших дней, что позволяет нашим современникам ощутить непоколебимую связь с далекими предками. Так, например, со среды или четверга первой недели начиналась так называемая широкая Масленица и тогда звали гостей со всех волостей. Масленичный кортеж готовили очень тщательно, на сани клали расписные ковры и подушки, начищали коней, расчесывали им гривы, вешали медные сбруи и украшали колокольчиками.

Люди готовились не менее тщательно; они надевали свои самые лучшие наряды, садились в выездные сани, ехали к родственникам от одного села к другому и при этом распевали песни. Хозяева, которые принимали гостей на масленицу, строго следовали принципу: «Все, что есть в печи, все на стол мечи!» На столе, застланном чистой скатертью, были расставлены блюда, и среди них, конечно, особенно выделялись стопки блинов. К ним подавали кислое молоко, мед, сметану, масло и другие добавки.

Блинов старались есть как можно больше, якобы это помогало выдержать предстоящий долгий пост. Существовали даже соревнования, кто съест больше блинов.



Как известно, многим людям лакомства улучшают настроение, а некоторых – вдохновляют. Лев Николаевич Толстой считал, что обязательным блюдом в любой трапезе должны быть блины с медом, а работая над очередным литературным шедевром, просто требовал, чтобы ему в обязательном порядке подавали их к столу.



Блины очень часто упоминаются в различных произведениях многих писателей:

Александр Сергеевич Пушкин воспел блины в своем романе «Евгений Онегин». Описывая семью Лариных, русскую по своему духу и жизненному укладу, несмотря на стремление хозяйки по молодости подражать западным образцам, он отмечает:

«У них на Масленице жирной водились русские блины...».

Известный русский писатель Александр Иванович Куприн, по утверждениям современников, очень любил блины. Возможно, именно поэтому он дал образную характеристику блина как ритуального кушанья. В одном из произведений он писал:

«Блин кругл, как настоящее щедрое солнышко... Блин – символ солнца, красных дней, хороших урожаев, ладных браков и здоровых детей».



Блины не прочь был отведать и главный герой поэмы «Мертвые души» Николая Васильевича Гоголя Чичиков.

«...Чичиков свернул три блина вместе и, обмакнув их в растопленное масло, отправил в рот, а губы и руки вытер салфеткой. Повторивши это три раза, он попросил хозяйку приказать заложить его бричку. Настасья Петровна тут же послала Фетинью, приказавши в то же время принести еще горячих блинов. – У вас, матушка, блинцы очень вкусны, – сказал

Блины едят по-

разному:

«Она ест блины горячими, как огонь, ест с маслом, со сметаной, с икрой зернистой, с паюсной, с салфеточной, с ачуевской, с кетовой, с сомовой, с селедками всех сортов, с кильками, шпротами, сардинами, с семужкой и с сижком, с балычком осетровым и с белорыбьим, с осетровыми молоками, с копченой стерлядкой и со знаменитым снетком из Бела озера ».



А.И. Куприн

...«— А у нас в полку блины ели вот как!
— оживленно заговорил Куницын,
разрезая стопку блинов пополам. —
Вот полюбуйтесь! Это называлось — ?
la блиндаж!

Он положил на половинку икры,
накрыл ее другой половинкой, потом
положил еще икры, накрыл третьей,
потом еще икры, накрыл четвертой,
потом еще икры, накрыл пятой и,
отрезав кусок этого блинного пирога,
отправил в рот.

... — А я привыкла есть блины
«розанчиком»!...

... — Кто как, а мы — по-простецки! —
улыбалась попадья, поливая свой
блин сметаной и медом, сворачивая
его в ручную трубку и откусывая...

... Ох... тюфячком, что ж, можно и
тюфячком... а можно и ковриком...
блинцы-то и так блинцы... ох, и так
блинцы...

... — Вот как надо есть блины!

Блины нельзя строго определить как деревенское или крестьянское блюдо. Однако именно в деревне развивалась традиция их выпечки. И до сих пор в сельской местности нет ни одного дома, где не пекли бы блинов, и где не было бы своего семейного рецепта, которому следуют в точности и передают детям. В городах такое можно встретить гораздо реже. Хотя каждая хозяйка пекла блины так, как она могла и как нравилось ее семье.



Блинчики по древнему рецепту:

Пять яиц, стакан муки
Масло, чашка, две руки.
Сода, соль и молоко –
Миксер крутится легко.
Он крутился и крутился –
Блинчик тонким
получился.

С пылу, с жару, да с
медком –
Жду вас в гости вечерком.
Приходите, приходите,
Радость в дом мой
приносите.
Где нет чая и гостей –
Нет радости, вестей.

...Ох, люблю же я блины!
(И. Финк)
До чего они вкусны!
Мне их бабушка печёт.
Вот опять их есть зовёт.



А наша читательница решила разыскать рецепт блинов, приготовленных для читателей библиотеки, на нашей книжной выставке...



«От гостеприимной хозяйки»

«Блины к чаю»

Требуется: 1,5 л молока, 250 г хлебопекарных дрожжей, 3 яйца, 5 ст. л. сахара, соль, 1/2 ч. л. соды, по 1 стакану растительного масла и сливок, 200 г сливочного масла, 6 стаканов муки, 100 г красной икры.
Способ приготовления. В 1/2 л теплого молока положите дрожжи и 2 ст. л. сахара. Когда дрожжи растворятся, добавьте 2 стакана муки, перемешайте, накройте полотенцем и поставьте на час в тепло. Взбейте яйца с сахаром, введите сливки, сливочное масло, соль. Все как следует перемешайте, чтобы получилась однородная масса. Соедините ее с дрожжевой закваской, всыпьте муку. Должно получиться густое тесто. Накройте тесто полотенцем и оставьте в теплом месте на час. Когда тесто поднимется, обомните его и оставьте еще на несколько минут, далее введите растительное масло, соду, оставшееся теплое молоко. Выпекайте блины на разогретом сливочном или растительном масле. Готовые блины смажьте маслом, сложите стопкой и подавайте с икрой и сметаной.



... и нашла.
Сколько было радости!



Пришла к нам масленица

Как вставала я ранешенька,
Собиралась я быстрехонько

Пришла к нам масленица,
Принесла блины и маслица

Как стояла я у жаркой печи,
Выпекала кренделя и калачи

Пришла к нам масленица,
Принесла блины и маслица.

Вы, подружки, собирайтесь,
В сарафаны наряжайтесь.

Пришла к нам масленица,

Принесла блины и маслица.

Будем вместе хороводы водить,
Надо нам еще и зиму проводить.

Пришла к нам масленица,

Принесла блины и маслица

Будем вместе мы петь и плясать
И блинами всех гостей угощать.

Пришла к нам масленица,

Принесла блины и маслица.

**Масленица, угощай!
Всем блиночков
подавай!
Чтобы блины горочкой,
И все с икорочкой!**



**Масленица блинная,
Сытная, старинная,
С самоваром, с огоньком..**

Блины

(Русская народная песня)

**Как на Масляной неделе
Мы блинчиков захотели!
Ой, блины, блины, блины,
Вы, блиночки мои!**

**Наша старшая сестрица
Печь блины-то мастерица.
Ой, блины, блины, блины,
Вы, блиночки мои!**

**На поднос она кладёт
И сама на стол несёт.
Ой, блины, блины, блины,
Вы, блиночки мои!**

**«Гости, будьте же здоровы,
Вот блины мои готовы».
Ой, блины, блины, блины,
Вы, блиночки мои!**





Праздник этот знаем мы –
Время проводов зимы.
Люди в эти дни должны
Веселиться, печь блины.
(Масленица.)

Ой, ты Лакомка-Среда!
Масляна сковорода!
Как повелось со
старины –
Едем к... !
(Тёще на блины)



И с икрой, и со сметаной –
Всякие они вкусны!
Ноздреваты и румяны –
Наши солнышки –...
(Блины)



Благодарим за хлеб, за
соль:
За щи – спляшем,
За блины – песенку
споем...



**Пышные гуляния Ярмарка венчает.
До свиданья, Масленица, приходи
опять!**

**Через год Красавицу снова
повстречаем.**

Снова будем праздновать



Всем участникам праздника мы вручали призы ,
буклеты и закладки с рецептами блинов...



...а продолжение нашего праздника было на общегородской «Масленице» в воскресенье 17 марта.

Работники библиотеки на примере литературных героев рассказывали о разных способах поедания блинов и раздавали буклеты, подготовленные библиотекой.



До свиданья ,
МАСЛЕНИЦА!!!