









Подготовила Валикбарова Эльнара, ученица 4б класса

Масленица - что за праздник?



Масленица для русских — все равно, что карнавал для итальянцев, да и первоначальный смысл праздников один и тот же: ведь в переводе с итальянского «карнавал» (сагпе-vale дословно означает «говядина, прощай», а Масленица, предшествующая Великому посту, встарь называлась «Мясопустом», потому как в эту неделю мясо есть запрещалось



Масленица в произведениях русских писателей и художников.

А. С. Пушкин "Евгений Онегин" Они хранили в жизни мирной Привычки милой старины; У них на Масленице жирной Водились русские блины.

Н.Тэффи "Блин" (отрывок)

-Вот приезжайте к нам ранней весной, - сказали итальянцы, - когда все цветет. У вас еще снег лежит в конце февраля, а у нас какая красота! Ну, в феврале у нас тоже хорошо. У нас в феврале масленица. - Масленица. Блины едим. - А что такое блины? Мы переглянулись. Ну, как этим шарманщикам объяснить, что такое блин!

И.Шмелёв "Лето Господне" (отрывок)

Масленица... Я и теперь еще чувствую это слово, как чувствовал его в детстве: яркие пятна, звоны — вызывает оно во мне; пылающие печи, синеватые волны А.Весёлый "В деревне на масленице"

Всю Сплошную и Пеструю строгали морозы. По ясным дням негреющее солнышко сердито прядало ушами и по светлым звездным ночам морозище поухывал - только держись. Потом сразу теплом дыхнуло. Путь рынул. Все поплыло. Стариков ранняя весна не радовала и они каркали: к засухе. Масленица выдалась мокрохвостая. Всю неделю пригревало солнышко. По широким разметам полей забурели грязные половики дорог. Обтаявший за лугом

лес встал черной стеной. Кое-где лед полопался на речке. У берегов образовались зажоры.



Масленица справляется за семь недель до Пасхи и приходится в 2009 году на период с 23 февраля по 01 марта

Масленица - это не только масленичная неделя, но и весь период подготовки к Великому посту, который включает в себя «всеёдную» и «рябую» недели. Во время первой постные дни отсутствуют, а во второй чередуются со скоромными. После рябой недели наступает неделя масленичная, во время которой мяса уже не едят совсем, но все еще употребляют в пищу молочные продукты.

Зато торговые ряды в ярмарки – масленичного городка ломятся от иных всевозможных лакомств. Пузатые самовары с бархатным чаем, душистые связки баранок, лавки с орехами и медовыми пряниками, да не обычными, а с узорами да надписями: «Кого люблю - тому дарю», «от милого подарок - дороже золота». Соленья, рыба, икра - ешь до отвала!

Где еще вы сможете прокатиться на расписных санях так, чтоб захватило дух? Спуститься с огромных ледяных гор? Покружиться на гигантских каруселях? Закружит вас Широкая Масленица в танцах и хороводах - ноги сами пойдут плясать под задорные частушки и прибаутки. Шуты и скоморохи насмещат до слез. В балаганах и театрах - представления без конца. А гот, кто не захочет остаться просто зрителем на этом празднике, может поучаствовать в маскараде. Нарядиться до неузнаваемости или закутаться в шубу до пят, да и выпить с медведем по чарке водки! Вот какат она, русская масленица!

Любили на Руси праздник Проводов Зимы, потому и праздновали широко – в народе и по сей день сохраняются поговорки «не все коту масленица», «не житье, а масленица». И вот почему: сама по себе масленичная неделя не однородна. Если в первые три дня крестьяне еще занимались хозяйственными работами, то с четверга работать запрещалось, т.к. начиналась широкая Масленица. Таким образом, масленичная неделя состояла из двух половинок - узкой и широкой масленицы, а каждому дню масленичной недели было дано свое имя.

Масленичная неделя

(Узкая масленица- 3 дня)

Понедельник - Встреча

В этот день невестки, жившие в доме свекра и свекрови посещали родных. Их отпускали к родителям с самого утра.
•В старину первый блин отдавался нищей братии на помин усопших, либо его клали на слуховое окошко для душ родителей. Кладя этот блин на окно, приговаривали: «честные наши родители, вот для вашей души блинок».
В этот день девки делали чучело масленицы, а парни водружали его на снежную гору. Все это сопровождалось играми,

шутками. Вторник - Заигрыши

На заигрыши с утра девицы и молодцы ходили в гости - покататься на горах, поесть блинов. Дети катались с гор во все дни масленицы – съезжали с гор на санях, на салазках, или на обледенелых рогожах.

Публику развлекали Петрушка и масленичный дед.

Взрослые же катанию с гор придавали особый смысл. В старину, например, существовал обычай «лучшим пряхаы в семье кататься с гор на донцах, причем у той, которая дальше прокатится, думали, будет самый лучший лен».

Среда - Лакомка

На Лакомку тещи принимали зятьев к блинам, а для забавы зятьев созывали всех родных. Этому обычаю посвящено огромное количество пословиц, поговорок, песен, в основном шуточных анекдотов и пр.: «У тещи про зятя и ступа доит». «Придет зять, где сметанки взять?»

А ведь раньше зятьев было не один-два, как в современных семьях, а по пять-десять! Вот и приходилось теще всех привечать и угощать, да так, чтобы ни один в обиде не остался.

Так что была Масленица разорительным праздником для тех семей, где много дочерей. Отсюда и пошла поговорка: «Хоть с

себя все заложи, но масленицу проводи!»

Широкая масленица Праздновалась она очень шумно. В эти дни не было грехом:

..есть до икоты, пить до перехоты, петь до надсады, плясать до упаду.

Четверг - Разгул

С четверга, недаром называвшегося «широким», масленичный разгул развертывался во всю ширь. Всем миром, в качестве участников или активных, заинтересованных зрителей, выходили на кулачные бои, возведение и взятие снежного города, на конские бега, катание по улицам.

Пятница - <u> Шещины вечерки</u>

Приходила пятница и наступала очередь зятю тещу в гости звать. Посылал за ней особых «парадных». Ублажал зять тешу и блинами и сладостями «А как же! Тёщин зятек любимый сынок!».

. Правда, «угощение» было весьма своеобразным. По обычаю, зятья 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 поселяло вечную вражду между ним и тещей.

Курьез же заключался в том, что званая теща обязана была с вечера прислать в дом к молодым весь блинный скарб: таган, сковороды, черпак и даже кадку, в которой ставится тесто для блинов. Тесть же присылал муку и кадушку с коровьим маслом

Суббота - <u>Золовкины посиделки</u>. Невестка приглашает к себе в гости родных мужа, его родителей, братьев и сестер с семьями.

Воскресение - Прощеный день

В воскресенье - «прощеный день» устраивали проводы Масленицы. С утра ребятишки собирали дрова для костра – жечь Масленицу.

В последний день масленицы все друг у друга просили прощения, новобрачные ездили по своим родным, одаривали тестя и тещу, сватов и дружек за свадебные подарки. Венец праздника - сжигания чучела Зимы Пепел развеивали над полями, чтобы в этом году был урожай. В кострах сжигали старые вещи, которые уже не понадобятся никогда.



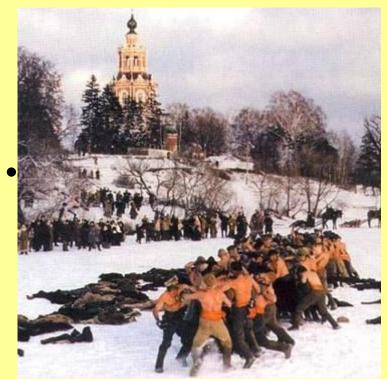
Символы масленицы



Петрушечные комедии

В старину на масленицу была чрезвычайно популярна Петрушечная комедия. Бывало, что одновременно выступали сразу несколько петрушечников, показывающих свою нехитрую комедию помногу раз в день







Кулачные бои

Еще одна масленичная потеха - кулачные бои, которые есть остаток древне военной потехи. Наши предки сражались со своими врагами «на кулачках» - о чем свидетельствует летопись: в XXIII столетии во время войны Князя Киевского Мстислава III портив Великого князя Юрия Всеволодовича, Мстислав, поощряя своих новгородцев и смолян к сопротивлению против неприятеля, предоставили на их волю сражаться пешими или на конях. Тогда новгородцы отвечали: «Мы не хотим на конях, но, по примеру, предков наших, пеши и на кулаках биться



Петровский маскарад





А еще на масленицу возят по городу большой корабль, убранный разноцветными флагами и испещренный изображениями рыб, зверей и птиц, чучела и шкуры которых развешаны на его мачтах. Вслед за кораблем, с музыкой и песнями, идут ряженые.



Снежные городки

Принято в масленицу на берегу реки строить городки из снега, укрепленные башнями, с двумя вратами. К этому городку собирается множество детей, которые делятся на «пеших» и «конных». «Пешие» занимают город, «конные» готовятся к нападению. Наконец, «конница», по знаку своего начальника, бросается на приступ и начинается битва. Осажденные храбро защищают город против «конницы», не давая ей ворваться в крепостные ворота, отбивая их метлами и помелами. Однако, «конница» берет верх и победоносно въезжает в ворота городка, а затем вместе с «осажденными» разрушает городок с веселыми песнями и возвращается домой, уничтожив последнее проявление зимы — снег и лед.

Катальные



горки.







•Масленичное чучело

•Масленичное чучело (масленица, масленик, масленичная кукла) - атрибут праздника Масленицы, являвшийся главным действующим лицом в цикле обрядовых действий.





Но самое главное - это блины! Блин - символ солнца. Такой же круглый и горячий. С пылу с жару подаются они на стол. С маслом, со сметаной, с икрой, грибами, севрюжиной или осетриной - выбирай на любой вкус. А, наевшись досыта — гуляй и развлекайся!



Умиленка сладкий вид, что лицо, как блин, блестит. Этим самым, блин, лицом да помазать бы крыльно.

Мой милёнок спап всю зиму А теперь всё мается. Он блинов наверно хочет, Только не признается. провожал я классно ана смасленицей слал в об.

Масленица / Это чудо / Запрещенные ем блода / Ты, Кремлевская днета, Не суди меня за это.



по двору козила диву, ой, да статиу и красиву. Жаль такую мно смитать, Да мена не даст

Atte coath.

🧚 Время веселиться!

ду тещи, вот беда, не остамов мина. Значит, счастье есть из свете - Будет жив ее зить Пети. Кари глазки ин при смесом
Кари глазки ин при смесом
Кари глазки ин при смесом
Мы блинкалов с икрой, с смесом
Кого хомению завления

Гуляй, народ!

























Как провести масленицу в семье?

Можете: - выучить стихи к каждому дню масленичной недели;

- -сделайте свое масленичное чучелко, из старого хлама. Необязательно делать большое, пусть оно будет маленьким, но каждая вещь на чучеле, может что-то означать лень, трусость, плохое настроение, обиды, злые слова, дурные поступки, и тогда сжигая чучело, а вместе с ним и сжигая зиму, сгорит все плохое, что есть у нас на душе. Кстати, за основу чучела можно взять обычный веник, нарядив его в старое платье и приладив тряпичную голову в косынке;
- можно сделать поделки на весеннюю тематику, нарисовать яркие рисунки: солнышко, первые весенние цветы, птиц. Украсьте этими работами дом или организуйте небольшую домашнюю выставку;



- -блины тоже можно печь вместе!!!! у (замесить тесто, насыпать муки, принести яйца, ему вполне по силам) завернуть в блины разную начинку.
- В последний день Масленицы в "прощеное воскресенье". близкие люди просили друг у друга прощения. Давайте и мы простим друг друга, обнимем и поцелуем близких, и сделаем это не формально, а от всей души, искренне, что бы в сердцах наших не осталось места обидам и непониманию



С языческих времен сохранился у нас обычай на Масленицу печь блины. Некогда это был жертвенный хлеб, дар богу Перуну и другим языческим богам. Этим символом солнца провожали зиму и встречали весну. Православная церковь, не в силах побороть эту традицию, вынуждена была узаконить Масленичную неделю перед началом Великого Поста

О приготовлении русских блинов

Обычно же в теплой воде (молоке) разводят дрожжи, а затем, постепенно добавляя в воду (молоко) муку, замешивают тесто. Для опары берут половину всей муки, которая пойдет на блины.

Запомните, что наиболее рыхлыми и пухлыми они получаются, когда опара замешана на воде. Но на молоке блины вкуснее. Молоко улучшает вязкость и пластичность теста, усиливает процесс его разрыхления, так как наряду со спиртовым брожением, вызванным дрожжами, обеспечивает молочнокислое (кроме свежего молока, для замеса теста можно использовать кефир, пахту, сметану, сливки, сыворотку и другие молочные продукты). Учитывая все это, советуем выбрать «золотую середину» и замешивать опару на смеси воды и молока.

Как мы уже говорили, для блинов можно использовать разную муку. Если вам не удалось купить нужную муку в магазине, советуем приготовить ее дома. Для этого соответствующую крупу нужно тонко промолоть на обычной электрической кофемолке. Лучше, если специально для этой цели у вас будет отдельная кофемолка.

Количество дрожжей зависит от вида муки. Так, для теста из гречневой муки их нужно взять больше, чем для теста из пшеничной. Но в любом случае вы не ошибетесь, если на 4 стакана муки положите 25 — 30 г дрожжей. Правда, это соотношение верно только для свежих дрожжей. Бывает и так, что лежат-лежат дрожжи в морозильнике без надобности, а когда, наконец, придет их час, они уже старые и тесто подходит плохо.

Есть разные способы «реанимировать» старые дрожжи. Вот один из них.

Дрожжи следует мелко искрошить (но не растирать) и развести теплым молоком (на 25 — 30 г дрожжей треть стакана молока), проследив, чтобы после размешивания не осталось комочков. Если комочки не растворяются, а это часто бывает со старыми дрожжами, то растирать их не следует. Лучше процедить раствор через ситечко. Затем в молочно-дрожжевой раствор нужно добавить 1 — 2 чайные ложки сахарного песка и, размешав смесь, оставить ее на 10 — 15 минут. Если на поверхности появились пузырьки — значит, дрожжи готовы для дальнейшей работы с ними.

Свежие дрожжи также предварительно разводят в воде или молоке. Потом добавляют нужное для опары количество жидкости и постепенно, постоянно помешивая лопаткой, всыпают муку. Консистенция теста должна быть жидкая, как у сметаны. Обычно на одну часть жидкости кладут одну часть муки.

Замешивать опару следует в деревянной либо эмалированной посуде, размер которой нужно выбрать с учетом того, что объем теста увеличивается в 2 — 3 раза.

Когда тесто замешано, кастрюлю с ним покрывают полотенцем и ставят в теплое место. Ни в коем случае не накрывайте посуду с опарой плотной крышкой — тесто должно «дышать». Если опара подходит слишком

Свежие дрожжи также предварительно разводят в воде или молоке. Потом добавляют нужное для опары количество жидкости и постепенно, постоянно помешивая лопаткой, всыпают муку. Консистенция теста должна быть жидкая, как у сметаны. Обычно на одну часть жидкости кладут одну часть муки.

Замешивать опару следует в деревянной либо эмалированной посуде, размер которой нужно выбрать с учетом того, что объем теста увеличивается в 2 — 3 раза.

Когда тесто замешано, кастрюлю с ним покрывают полотенцем и ставят в теплое место. Ни в коем случае не накрывайте посуду с опарой плотной крышкой — тесто должно «дышать». Если опара подходит слишком быстро, ее следует размешать и переставить в более прохладное место.

Но вот опара увеличилась в 2 — 3 раза. В кастрюлю добавляют оставшуюся муку и компоненты, которые указаны в рецепте (яичные желтки, соль, сметана, масло и пр.). Тесто тщательно перемешивают и снова ставят в теплое место. После того как тесто поднимется во второй раз, оно готово для выпекания блинов.

Конечно, лучше всего печь блины в русской печи, хорошо протопив ее мелкими сухими березовыми дровами. Равномерный жар, словно волшебникневидимка, усеивает тесто многочисленными дырочками, румянит его, делает особенно привлекательным.



Этот праздник к нам идет Раннею весною, Сколько радостей несет Он всегда с собою!

Ледяные горы ждут, И снежок сверкает, Санки с горок вниз бегут, Смех не умолкает.

Дома аромат блинов Праздничный чудесный, На блины друзей зовем, Будем есть их вместе.

Шумно, весело пройдет Сырная Седмица, А за ней - Великий пост, Время, чтоб молиться

