

# Масленица и её традиции



## **Вастлавы (Северная Европа)**

Вастлавы – праздник, который традиционно отмечался жителями Дании, Норвегии, северной Германии, Латвии и Эстонии. Праздник связан с идеей весеннего возрождения сил природы, новых духовных сил, которые должны были поддерживать человека в наступившем году. Само слово переводится как «Ночь поста». В Дании дети наряжаются в разнообразные костюмы и маски, берут в руки берёзовые веточки, украшенные яркой бумагой и конфетами, и ходят с песнями по улицам, ожидая сладких подарков от прохожих. В Норвегии празднуют три дня, начиная с «Жирного воскресения». Вся праздничная еда должна быть очень сытной: сало, мясо, молочные продукты, сдобные булочки. У норвежцев существовал обычай, когда мужчинам и женщинам полагалось откусывать от одного бутерброда. Считалось, что чем больше откусывали, тем богаче будет урожай в этом году. В Риге Вастлавы завершались роскошным пиром, распорядитель торжества строго следил за гостями, не позволяя им покинуть пиршество, пока они не выпьют своё пиво (так называемая средневековая пивная норма).



## Блинная неделя

Основным угощением в эти праздники всегда были блины. Их можно печь с понедельника по пятницу в любое время в течение недели. Особенно много блинов надо печь во второй части праздничной недели - с четверга по воскресенье. Блины на праздник окончания зимы пекли еще в языческие времена. Тогда они являлись символом теплого и румяного солнца.

У каждой современной хозяйки, как и раньше это было принято, есть свой особенный рецепт масленичных блинов. Раньше такие рецепты передавались по женской линии в деревенских семьях. Пекли блины на основе дрожжевого теста, а вот мука использовалась самая разная: пшеничная, гречневая, овсяная или кукурузная. Кроме муки в тесто могли добавлять манку, картошку, тыкву, яблоки. Кушать блины можно с любыми молочными и рыбными, сладкими начинками.



## Интересный факт

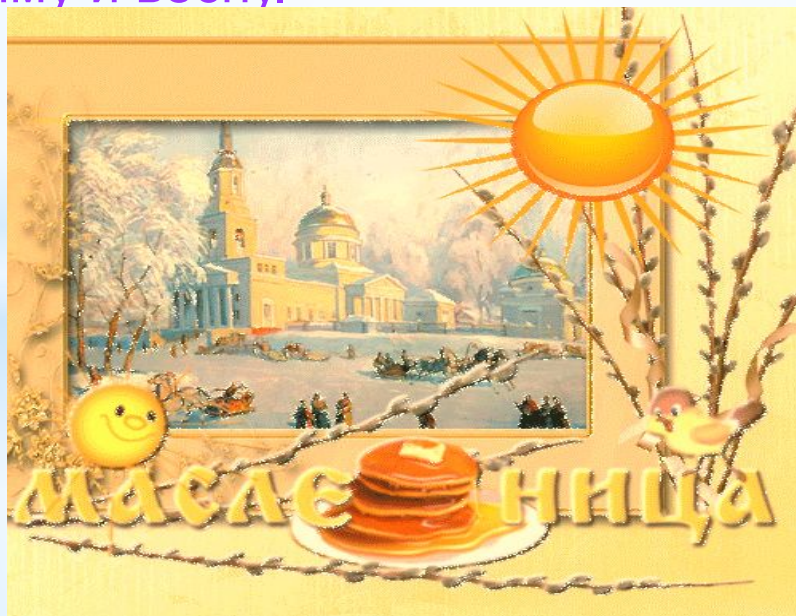
Крестьянская масленичная комедия начала занимать центральное место в этих празднествах на Руси в период с XVIII по XIX века. В комедии принимали участие такие традиционные для Масленицы персонажи как сама Масленица, Воевода, Петрушка.



Кого ни спросите, вам ответят: Масленица — это когда Весной блины пекут. Да, но на дворе-то ещё зима. И почему именно блины, а не что-нибудь ещё ? Пирогги, например? Давайте обо всём поговорим по порядку: И о блинах, и о весеннем солнце , и о Масленице. Масленицу ещё называют Масленкой ,Масленичной Неделей, Сырной неделей , мясопустом



В словаре говорится: «Масленица — название Весеннего праздника проводов зимы перед Великим постом, с которым у славянских Народов связан обычай печь блины, устраивать Различные веселья». До 16 века эта неделя Называлась мясопуст, потому что перед Великим постом нельзя было есть мясо, а Только молочные продукты — сметану, творог, Масло, сливки, молоко, сыр, - а также яйца и Рыбу. В славянском народном календаре Масленица разделяла два главных периода Года — зиму и весну.



Поэтому основной едой во время Масленицы  
Были блины, которые напоминали весеннее  
Солнце, – круглые, румяные, горячие блины  
Вообще древнейший вид изделий из муки:  
У блинов — простейшая круглая форма, они  
Появились раньше хлеба. В 15 веке на Руси  
Их ещё называли «млины», но уже в 16 веке  
Они получили своё привычное название  
– блины. Это была обычная крестьянская еда.

Блины всегда находились на столе во время  
Самых важных в жизни человека событий:  
При рождении, на крестинах, на свадьбе,  
Праздниках, на похоронах. Блины пекли из  
Разных сортов муки:





Пшеничной, гречневой, овсяной, ржаной, Ячменной. Во время Масленицы блины подали В огромном количестве:и дома, и в гостях, И на ярмарках. «Без блина не маслена неделя» – и с удовольствием ели блины, в особенности В преддверии надвигающегося Великого Поста. Во время поста было разрешено печь Блины из гречневой муки с растительным Маслом и луком.

В некоторых деревнях блины пекли уже Накануне Масленицы, в субботу, которую Называли "маленькой Масленицей". Это Суббота называлась также *Вселенской Мясопустой*.



