

# Русские народные традиции



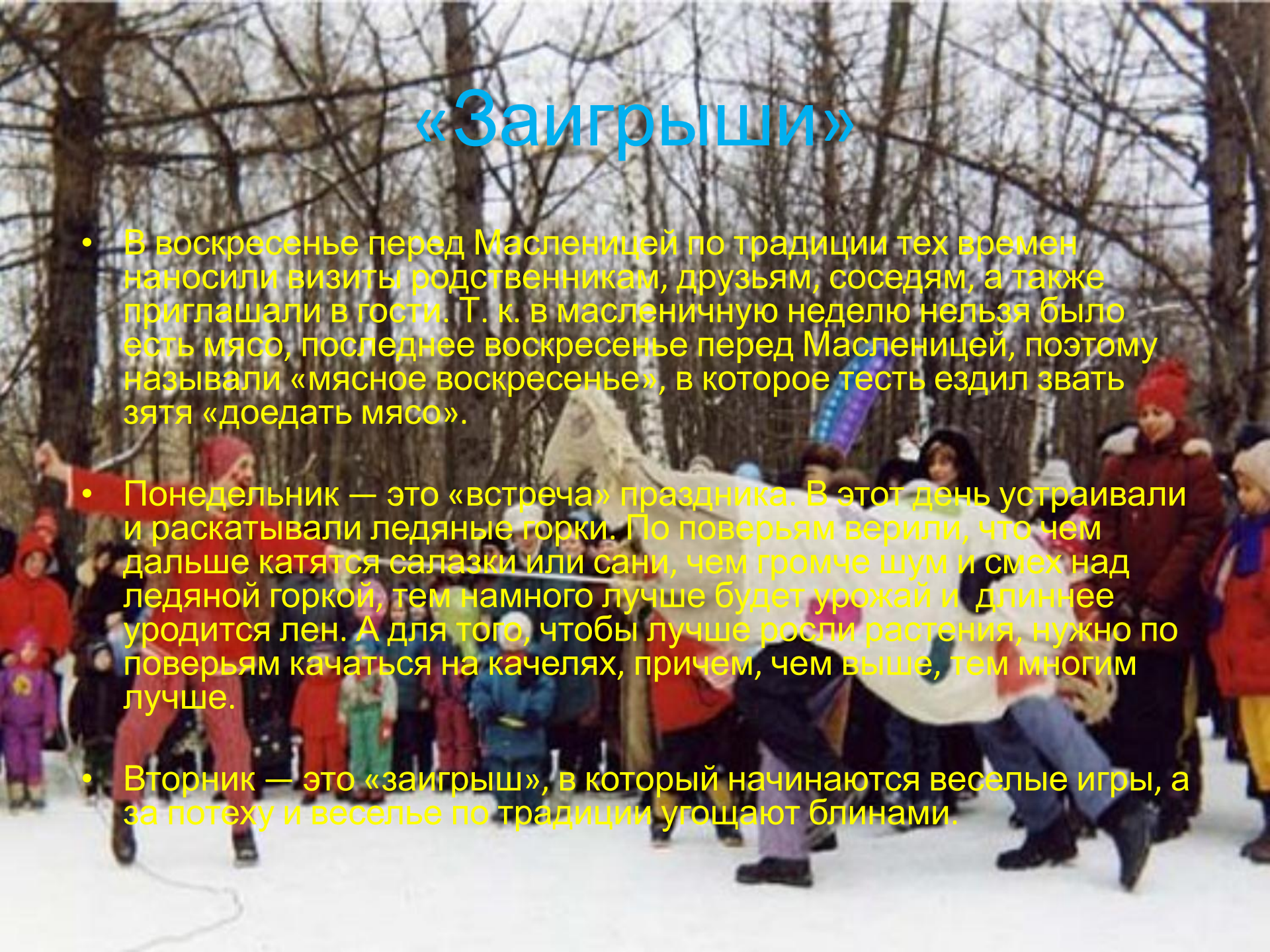
# Масленица

- Масленица по народным поверьям — самый веселый, очень шумный и народный праздник. Каждый день этой недели имеет свое название, которое говорит о том, что в этот день нужно делать. Конечно, сегодня очень трудно соблюсти все обычаи и обряды праздника, ведь масленичная неделя у нас сегодня это не выходные, а обычная рабочая неделя. Но узнать о традициях и обрядах будет интересно. Масленица, как правило — это не только блины дома, в гостях и в трактире, и прямо на улице. В Масленицу первым делом долг каждого человека был — помочь прогнать зиму и разбудить природу ото сна. На это и направлены все традиции масленицы.



# «Заигрыши»

- В воскресенье перед Масленицей по традиции тех времен наносили визиты родственникам, друзьям, соседям, а также приглашали в гости. Т. к. в масленичную неделю нельзя было есть мясо, последнее воскресенье перед Масленицей, поэтому называли «мясное воскресенье», в которое тесть ездил звать зятя «доедать мясо».
- Понедельник — это «встреча» праздника. В этот день устраивали и раскатывали ледяные горки. По поверьям верили, что чем дальше катятся салазки или сани, чем громче шум и смех над ледяной горкой, тем намного лучше будет урожай и длиннее уродится лен. А для того, чтобы лучше росли растения, нужно по поверьям качаться на качелях, причем, чем выше, тем многим лучше.
- Вторник — это «заигрыш», в который начинаются веселые игры, а за потеху и веселье по традиции угощают блинами.



# Лакомства

- Среда — это всем известная «лакомка». Название этого дня говорит само за себя. В среду хозяйки поступают прямо по поговорке: «Что есть в печи — все на стол мечи!» На первом месте в ряду множественных угощений, конечно же, блины.
- Четверг — это день «разгуляй». В этот день чтобы помочь солнцу прогнать зиму, люди устраивают по традиции катание на лошадях «по солнышку» — т. е. по часовой стрелке вокруг деревни. Главное мужское дело в четверг — оборона или взятие снежного городка.
- Пятница — это «тещины вечера», когда зять едет «к теще на блины», а теща, конечно же, зятя привечает, и угощает блинами.



# Масленая неделя

- Суббота — всем известные «золовкины посиделки». В этот день ходят в гости ко всем родственникам, и угощаются блинами.
- Воскресенье — это заключительный «прощеный день», когда просят прощения у родных и знакомых за обиды и после этого, как правило, весело поют и пляшут, тем самым, провожая широкую Масленицу.
- Таким образом, и проходила масленая неделя. Народ во все времена, как только мог, так и старался отпраздновать ее веселее, сытнее, богаче. Считалось, что если так отпразднуешь масленицу тогда и весь предстоящий год будет настолько же благополучным и сытым. А танцевали на Масленицу по преданию высоко подпрыгивая для того, чтобы лен и конопля росли такими же высокими. Вся крещеная Русь в это время с чистосердечной простотой предавалась всевозможным потехам, которые повторялись из года в год, практически не изменяясь. Существовало также и поверье, что не потешаться во время широкой Масленицы — значит «жить в горькой беде и жизнь худо кончить».

# Блины

- Сейчас мы вам представим одну из русских традиций , без которых не проходит ни одна Масленица



# Рецепт наших блинов

- Вам потребуются:
- мука - 1 стакан;
- кефир - 1 стакан;
- вода (кипяток) - 1 стакан;
- яйцо - 2 шт.;
- сода - на кончике ножа;
- соль - 1/2 ч.л.;
- сахар - 1 ст.л.;
- масло растительное - 2-3 ст.л.

# Приготовление

**Взбить яйца до появления легкой пены, добавить соль.**



**Влить в яйца стакан кипятка и продолжать взбивать.**





# Приготовление

**Затем добавьте стакан кефира**



**Муку просеять, смешать с содой и по ложке добавить в жидкость. Тщательно размешать, чтобы не образовались комки. Добавить ложку сахара и растительное масло.**



# Приготовление

- Взять любимую сковороду для блинов и выпекать на ней тонкие блинчики. Обжаривать с двух сторон до красивого золотисто-коричневого цвета.



# Стоимость продуктов

- Мука-25 руб
- Кефир(1л.)-50 руб
- Яйцо(2шт.)-8 руб
- Соль(1/2ч.л)-10 руб
- Сахар(1ст.л)-10 руб
- Масло растительное(2-3ст.л)-10 руб
- Общая стоимость:103 руб.

Приятного аппетита!)

