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 дечь 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.





Блины

• Сейчас мы вам представим одну из русских традиций , без которых не





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.

Приготовления

Взбить яйца до появления легкой пены, добавить соль.

Влить в яйца стакан кипятка и продолжать взбивать.



Приготовления

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.





Приготовления

• 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.

