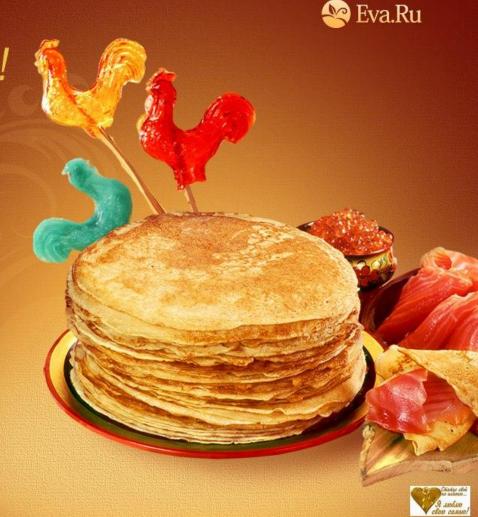


Счастливой масленичной недели масленича

Как на масленой неделе Из трубы блины летели!

С пылу, с жару, из печи, Все румяны, горячи! Масленица, угощай! Всем блиночков подавай.

С пылу, с жару разбирайте! Похвалить не забывайте.



Друзья! Словно красная девица Масленица к нам пришла! Так давайте веселиться, Ведь она нам принесла Очень вкусные гостинцы – Пироги, икра, блины. И с улыбкою на лицах Встретить праздник мы должны! Встречайте Масленицу с песней, Открыты будьте и добры. И станет мир ваш интересней, И будут вкусными блины. Желаю шумного веселья, Дыханья солнечной весны, Примите мои поздравленья, Пусть счастьем будут дни полны! С Масленицей солнечной, праздником, весной! Время попрощаться нам с зимушкой-зимой. Пусть со снегом мартовским тает ваша грусть, Благодать небесная освещает путь, Сердце наполняется миром и теплом, А душа – согласием, светом и добром. Пусть не будет празднику этому конца, Пусть улыбка радости не сойдёт с лица!



Масленица, масленица! Блин по небу катится. Стихи о масленице

Солнышко разлаписто, Что котёнок ластится.

Масленица, масленица! Зима к лету тянется, Там Весна проказница Примеряет платьица. Масленица, масленица Хороводом дразнится! Блин в сметане с маслицем Ждёт, кому достанется.







Масленица (проводы зимы и встреча весны)- длилась целую неделю и Начиная с четверга масленичной недели все работы прекращались, начиналось шумное веселье. Ходили друг к другу в гости, обильно угощались блинами, оладьями, пирогами, была и выпивка.

Широкая Масленица — Сырная неделя!
Ты пришла нарядная к нам Весну встречать.
Печь блины и развлекаться будем всю неделю,
Чтоб Зиму студёную из дому прогнать!
Понедельник — «Встреча»
Вторник — «Заигрыш»
Среда- «Лакомка»
Четверг — «Разгуляй»
Пятница «Вечера у тёщи»
Суббота —»Золовкины угощения»
Воскресенье — «Прощеный день»
Пышные гулянье Ярмарка венчает.
До свиданья, Масленица, приходи опять!









Приглашаю тебя я на кофе... с блинами!

Когда дни коротки, а все ночи длинны,

когда снега картина в оконной раме -

я затею с припёком*,* с любовью блины.

Приглашаю тебя я на кофе... с блинами!

Посидим, пожуем и в окно поглядим...

Помолчим, тишину запивая горячим.

Разберемся - чего-же мы все-же хотим,

что с тобой друг-для-друга мы значим.

Рецепты блинов



Блинчики из пшеничной муки

Желтки растереть с солью, сахаром. Продолжая растирать, добавить молоко и взбитые белки. Смазывая сковороду маслом, испечь тонкие блинчики.

2 стакана пшеничной муки, 3 яйца, 4 стакана молока, 2 ч. ложки сахара, соль.

Блинчики на простокваше



Простоквашу смешать с яйцами, солью, сахаром. Добавить, постоянно растирая, муку. Испечь блинчики и подать их с вареньем.

400 г. пшеничной муки, 6 стаканов простокваши, 6 яиц, 0,5 стакана сахара, растительное масло.



Как говорится, без пирогов - не именины, без блинов - не масленица. Русская масленица всегда славилась блинами, особенно их количеством. "Блин не клин - живот не расколет", "Блины брюха не портят", - памятуя об этих поговорках, обычно съедали огромное количество блинов. Каждая хозяйка имела, как правило, свой собственный рецепт приготовления блинов.



Рецепт блинов «на скорую руку»:

300 г муки, 3 яйца, 100 г слив. масла, 2 стакана кислого молока или кефира, чайная ложка сахара, соль.

Нетвёрдое масло растереть с желтками, сахаром, мукой и постепенно влить кислое молоко (кефир). Добавить взбитые белки и сразу жарить. МуShared

