

*МАСТЕР – КЛАСС
НА ТЕМУ : «МАСЛЕННИЦА «НЕ ВСЕ КОТУ МАСЛЕННИЦА»».*

*Выполнила: мастер п\о
Долова Л.К.*

НАЛЬЧИК 2015 г.

Языческие корни праздника

- [Масленица](#) имеет языческие корни, но под влиянием православной церкви праздник несколько изменил свой "формат". Сейчас это своего рода подготовительная неделя к Великому посту, который продлится до самой Пасхи. Христианским смыслом недельного праздника являются примирение с ближними, прощение друг другу всех обид и подготовка к покаянному пути. Однако около 2000 лет назад славяне поклонялись богу Солнца – Ярилу, и благодарные за то, что весной солнце с каждым днем светило ярче и пригревало сильнее, люди начали печь круглые пресные лепешки, символизирувавшие солнце.



Обряды Масленицы и традиции празднования

- Масленица длится ровно неделю, и каждому дню этой недели дано свое определенное название.
- Понедельник – Встреча Масленицы – день, в который дети обычно лепили из снега горы и замки, проговаривая длинные поговорки, которые зазывали Масленицу к себе во двор. Чучело Масленицы, сооруженное из подручных материалов, возили по улицам в санях.
- Во вторник – Заигрыши. Устраивались смотрины невест, а также начинались различные забавы, катания, веселые игры.



- В среду – Лакомки. Зятю было положено прийти на блины к теще. Отсюда, видимо, и пошло выражение "поехать к теще на блины".
- Четверг – Разгул, был началом Широкой Масленицы. Люди прекращали любые работы и начинали праздновать по полной. Устраивались веселые пирушки, кулачные бои и другие забавы и развлечения. Штурмовался снежный городок. Молодые люди прыгали через костер. Все это делалось для того, чтобы избавиться от негатива, который накопился за зиму.



- В пятницу – на Тещины вечерки – уже зять угощал тещу с тестем блинами. Готовила их дочь – супруга зятя. Считалось, что зятя и дочери звали родителей, чтобы они научили их уму-разуму.
- В субботу – Золовкины посиделки – невестки должны были позвать к себе золовок и других родных супруга, а также одарить сестер мужа различными подарками.
- У воскресенья несколько названий, но чаще всего этот день именуют Проводами. Близкие и родные люди и по сей день в прощенное воскресенье просят друг друга простить за всевозможные причиненные неприятности. Также в этот день всегда устраивали поминовение усопших. Завершением масленой недели было сжигание чучела Зимы, пепел от которой необходимо было развеять над полями, чтобы был хороший урожай.



Приметы Масленицы

- Чем больше блинов человек съест на Масленицу, тем счастливее он будет.
- Сколько блинков для дома напечешь – столько солнечных деньков привлечешь. Каждый блин дарит от Ярила один солнечный день в году. Мало блинов – будет недостаток урожая без солнечных дней. Слишком много блинов – урожай сгинет от засухи.
- Незамужняя девушка на Масленицу берет один из первых блинов, выходит на улицу и там угощает первого встречного мужчину (парня), а заодно и спрашивает его имя. Таким именем будут звать и ее суженого.



- Если раньше в веселых гуляниях на Масленицу принимали участие все, за исключением старых и больных людей, то в наше время на масленую неделю люди, в основном, пекут дома блины, особенно активно с четверга по воскресенье. [Масленица начинается блинами](#) и ими же должна закончиться. Помимо блинов, стараются есть как можно больше сытной и вкусной еды, чтобы хватило сил на предстоящий Великий пост. В городских парках обычно устраиваются пляски, песни; люди принимают участие в перетягивании каната, сражении на мечах, и, конечно же, устраивается сожжение соломенного чучела Зимы.



**• НЕ ВСЁ КОТУ
МАСЛЕНИЦА, БУДЕТ И
ВЕЛИКИЙ ПОСТ.**

Традиционный рецепт блинов

- Для приготовления нежных и воздушных блинчиков вам понадобятся следующие ингредиенты:
- яйца 4-5 шт.
пшеничная мука 2.5 стакана
сливочное масло 50 г
сахар 1/2 стакана
молоко 3-4 стакана
растопленное сливочное масло для подачи 150 г
растительное масло - для обжаривания
соль - одна щепотка



- 1. Яичные желтки растереть с сахаром, после чего перемешать с растопленным маслом и молоком. Добавить соль и муку.
- 2. Яичные белки взбить до состояния пены и добавить в тесто.
- 3. Сковороду поставить на огонь и нагреть, добавить растительное масло. Наливать тесто следует небольшими порциями, тщательно распределяя по всей поверхности сковороды, чтобы блины получились тонкими. После того, как с одной стороны блинчик поджарился, переверните на другую.
- 4. Подавать блины следует с растопленным сливочным маслом.

- **ДЛЯ БЛИНОВ:**

- молоко — пол-литра
- яйца — 2 шт.
- мука — 250 грамм
- сахар — 1 ст. ложка
- соль — щепотка
- растительное масло — 3 ст. ложки

- **ДЛЯ КАРАМЕЛИ:**

- сахар-песок — 200 грамм
- сметана — 130 грамм
- вода — 20 мл
- соль — 3 грамма

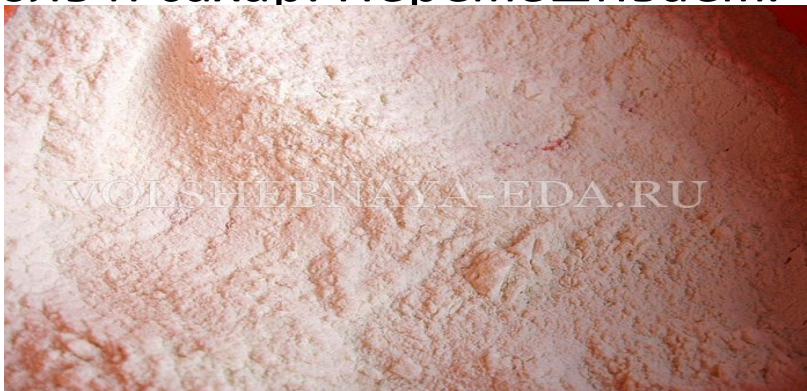
- **Приготовление блинов с карамелью**

- Приготовим две миски. В одной из них смешиваем «мокрые» ингредиенты. Разбиваем яйца и вилкой хорошенько взбиваем.



- Затем добавляем молоко, продолжая взбивать. Особо усердствовать не надо, но смесь должна получиться однородной.

- В другой миске соединяем следующие продукты: просеянную муку, соль и сахар. Перемешиваем.



- Теперь вливаем небольшими порциями в муку яично-молочную смесь и вилкой размешиваем, практически растираем муку, чтобы не было комочков. Сначала мука станет густым тестом, но по мере добавления молока будет превращаться в настоящее блинное тесто без единого комочка.



- На этом этапе можно с легкостью отрегулировать консистенцию, добавив молока или муки.

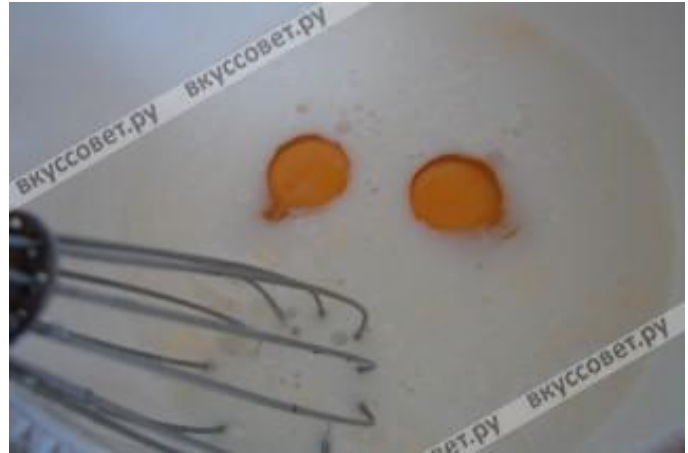
- Когда тесто будет готово, влейте в него растительное масло и перемешайте — это придаст ему мягкость, и не потребуется смазывать сковороду перед каждым наливанием теста.



- Дайте постоять тесту минут 10 и приступайте к выпеканию. Печь нужно на хорошо разогретой сковороде на среднем огне. Вот такие красивые блины у вас получатся. Даже если вы выпекаете их в первый раз в жизни.

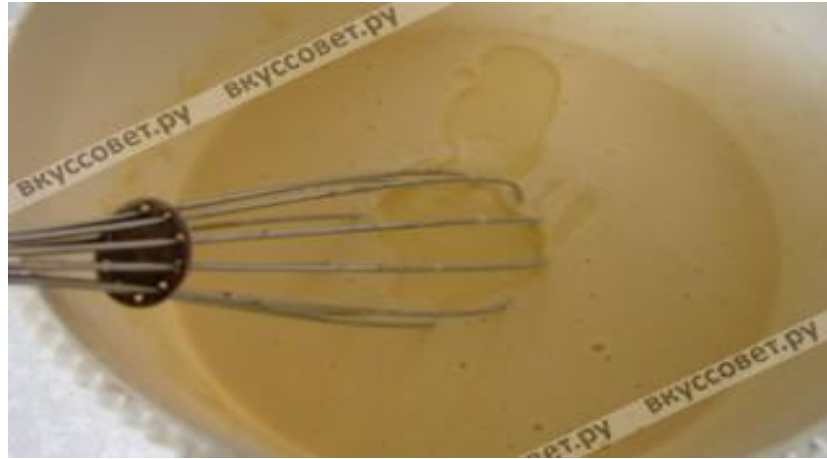
Тонкие блинчики

- Смешиваем в одной миске молоко, соль, сахар и яйца. Все хорошо перемешиваем.



Добавляем муку и вымешиваем до однородной массы, чтобы не было комочков.

- К тесту добавляем 1 ст.ложку растительного масла, чтобы меньше добавлять при жарке на сковороде.



- Хорошо нагреваем сковороду и наливаем половником тесто, распределяя его по всей сковороде. Обжариваем с одной стороны 2 минуты.



- Переворачиваем на другую сторону и жарим еще 1 минуту.



- Готовые блинчики можно сложить конвертиками или сделать сразу с начинкой из мяса, творога или что вы больше любите. Все готово.



Блинчики на минеральной воде

- Для начала смешиваем молоко и яйцо.



- Затем добавляем газированную воду, сахар и соль. Все хорошо перемешиваем.



- Сливочное масло необходимо растопить в микроволновой печи и добавить к тесту, все хорошо перемешивать венчиком.



- Постепенно добавляем муку, перемешивая венчиком до однородного состояния, чтобы не было комочков. Муку подсыпаем постепенно и смотрим, чтобы тесто было по консистенции как жидкий кефир.



- Обжариваем блин с двух сторон до золотистого цвета.



- Складываем блины стопкой, смазывая каждый сливочным маслом, также можно посыпать блинчики сахаром.



Блинчики - мешочки

- Готовим блинчики по простому рецепту. Главное, чтобы блинчики были тонкими. Только в таком случае мы получим красивый изящный мешочек!



- В середину блинчика выкладываем любую начинку и края блинчика собираем так, чтобы получился мешочек.



- Одной рукой держим блинчик, а другой рукой аккуратно обвязываем блинчик зеленью (если несладкая начинка, то можно связать блинчик луком, петрушкой, укропом, если сладкая начинка, то - цедрой лимона, апельсина).











