

От «Заигрыша» до «Золовкиных посиделок»

Масленичная неделя в этом году начинается с понедельника, 24 февраля

Это – один из самых задорных праздников в году, празднование которого длится семь дней. Традиции празднования Масленицы уходят вглубь нашей истории. Самыми популярными забавами, которые раньше устраивали в селах, были: кулачные бои, поедание на время блинов, катания на санях, лазанье на столб за призом, игры с медведем, сжигание чучела, купание в прорубях. Главным угощением как раньше, так и сейчас являются блины, которые могут иметь различную начинку. Их пекут каждый день в больших количествах.

Отмечают праздник с понедельника по воскресенье. На Масленой неделе каждый день принято проводить посвоему, соблюдая традиции наших предков.

На самом деле Масленица является языческим праздником,

который был со временем изменен под «формат» православной церкви. В дохристианской Руси празднование называли «Проводы зимы».

Наши предки почитали солнце, как Бога, поэтому и появилась традиция печь круглы, по форме напоминающие солнце, лепешки. Считалось, что, съев такое кушанье, человек получит частичку солнечного света и тепла. Со временем лепешки заменили блинами.

Как известно, каждый день масленичной недели, имеет свое название и традиции. Например, понедельник – это «Встреча Масленицы». В этот день начинают печь блины. Первый блин принято отдавать бедным и нуждающимся людям. В понедельник наши предки готовили чучело, одевали его в лохмотья и выставляли на главной улице деревни. Оно стояло на всеобщем обозрении до воскресения.

Вторник – «Заигрыш». Его посвящали молодежи. В этот день устраивали народные гуляния: катались на санях, ледяных горках, каруселях.

Среда – «Лакомка»: в этот день звали в дом гостей. Их угощали блинами, медовыми пряниками и пирогами. В среду было принято потчевать блинами своих зятёв, отсюда пошло выражение «Пришел зять, где сметаны взять?». Также проводились конные бега и кулачные бои.

Четверг – «Разгуляй». С этого дня начинается Широкая Масленица, которая сопровождается играми в снежки, катанием на санках, веселыми хороводами и песнопениями.

Пятница – «Тещины вечера»: день зятя приглашали тещу в свой дом и угощали вкусными блинами.

Суббота – «Золовкины посиделки»: невестки приглашали в свой дом сестер мужа, беседовали с ними, угощали блинами и дарили подарки.



Воскресенье – «Прощеное воскресенье». В самый последний, седьмой день прощались с зимой, провожали Масленицу и символично сжигали ее чучело. В этот день принято просить у зна-

комых и родных прощения за те, обиды, накопившиеся за весь год.

Источник информации:
diletant.media

Из лука, свеклы и шоколада

Необычные рецепты блинов для вашего праздничного стола на Масленицу

Мы собрали для вас рецепты самых необычных, на наш взгляд, блинов. Их получилось семь – как раз на все дни масленичной недели: каждый раз можно радовать «домашних» и гостей чем-то необычным и вкусным!

Свекольные блины

Свеклу (200 граммов) отварить, очистить и измельчить погружным блендером. Добавить столовую ложку сахара, одно яйцо, соль, стакан молока и 50 миллилитров ряженки – перемешать. Всыпать полстакана муки и перемешать.

Сырные блины

Полутвердый сыр (300 граммов) натрите на крупной или средней терке в небольшую миску. Пять яиц разделите на белки и желтки. Белки уберите до использования в холодильник. Желтки поместите в большую миску и добавьте соль – на кончике ножа. Влейте половину молока (всего берет 750 миллили-

тров) и взбейте миксером. Затем постепенно добавляйте оставшееся молоко, постоянно перемешивая. 400 граммов муки для теста блинов просейте в отдельную миску через мелкое сито. Добавьте в яичную смесь и тщательно перемешайте. Добавьте тертый сыр. Снова тщательно перемешайте. Охлажденные белки взбейте миксером до острых пиков. Добавьте в получившееся тесто и быстро перемешайте. Сразу начинайте печь блины.

Лимонные блины

Мелкой теркой снимаем цедру с одного лимона тонкий слой цедры со всего плода. Сливочное масло для теста лимонных блинов растопите в небольшой емкости и дайте остыть. В глубокой миске соедините муку, сахар и свеженатертую лимонную цедру. Добавьте растопленное сливочное масло (50 граммов) и быстро перемешайте венчиком: мука (100 граммов) должна равномерно пропитаться маслом, чтобы в результате получилась масса однородной консистенции без комочков. По одному добавляйте яйца (3 штуки), после каждого тщательно

перемешивая тесто лимонных блинчиков. Затем влейте слегка подсоленное теплое молоко (300 миллилитров). Тщательно перемешайте венчиком, чтобы получилось гладкое тесто. Оставьте его на 20 – 30 минут, затем выпекайте блины.

Картофельные блины

Для этого рецепта вам понадобится плотное картофельное пюре. Выдавить в него один зубчик чеснока. Тщательно перемешать и дать массе пару минут остыть. Добавить в картофельное тесто яйца (2 штуки), соль, сахар и растительное масло – по вкусу и необходимости. Все активно перемешать. Хорошо просеять пшеничную муку (150 граммов) и частями ввести ее в тесто. Все тщательно перемешать. Тесто готово: оно должно выйти чуть гуще, чем на обычные блины. Если тесто получилось слишком густое, можно добавить немного теплого молока. Чтобы сделать картофельные блины еще вкуснее, одну сторону при их жарке можно посыпать измельченным зеленым луком.

Шоколадно-кофейные блины

Влить в сотейник молоко (350 миллилитров) и добавить свежемолотый кофе (1 чайная ложка), поставить на огонь и при частом помешивании довести молоко до кипения. Варить кофейное молоко нужно 1 минуту. Снять с огня и процедить сквозь мелкое сито или марлю, дать остыть. В глубокой миске соединить два средних яйца и 50 граммов сахара. Взбить все миксером в пышную массу. Добавить к яичной массе 2 столовые ложки какао-порошка. Просеять к шоколадной массе пшеничную муку высшего сорта (150 граммов) вместе с содой (половину чайной ложки). На этом этапе получится очень густая смесь, в которую нужно влить остывшее кофейное молоко в несколько подходов, чтобы не было комочков. Влить в тесто растительное масло и перемешать. Выпекать такие блины нужно осторожно, чтобы избежать подгорания.

Апельсиновые блины

От общего количества молока (берем полтора стакана) отлить полови-



ну в отдельную посуду, добавить натертую цедру одного апельсина, 2 столовые ложки сахара и довести до кипения. Накрыть крышкой и дать остыть. Апельсин разрезать пополам, выжать сок, процедить в отдельную посуду, затем процедить остывшую смесь с цедрой. Цедру отжатую выбрасываем. Взбить 3 яйца с щепоткой соли до легкой пены, добавить процеженную смесь и сок, хорошо перемешать венчиком. Стакан муки просеять и соединить ее с яично-апельсиновой смесью. Хорошо все перемешать венчиком до однородного густоватого теста. Добавить растительное масло и снова все хорошо перемешать. Затем влить оставшееся молоко и хорошо перемешать.

«Радужные» блины

В большой миске на низкой скорости венчиком блендера взбиваем 3 стакана молока и 4 яйца. Добавляем 2 стакана муки, разрыхлитель (10 граммов), дрожжи (7 граммов), растительное масло, соль и сахар и перемешиваем вручную или венчиком блендера до однородной консистенции. Накрываем тесто полотенцем и оставляем в теплом месте на 30 минут. Тем временем готовим красители: можно взять любые. Спустя 30 минут разделяем тесто на равные части и добавляем в каждую миску по несколько капель пищевого красителя. Выпекаем блины на средней температуре до готовности. Можно украсить блины сметаной и любимыми ягодами.

Источник информации:
gastronom.ru, menunedeli.ru, edimdoma.ru

**ЗЕРНО / КРУПЫ
КОМБИКОРМ**

по оптовым ценам

8-922-039-86-45

**п. Бобровский, ул. Калинина 96
г. Арамиль, пер. Речной 15-б**

РЕМОНТ

СТИРАЛЬНЫХ МАШИН
ПОСУДОМОЕЧНЫХ МАШИН
ВОДОНАГРЕВАТЕЛЕЙ
ХОЛОДИЛЬНИКОВ
ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПЛИТ
ВАРОЧНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ
ДУХОВЫХ ШКАФОВ
МИКРОВОЛНОВЫХ ПЕЧЕЙ

ВЫЕЗД НА ДОМ!

8 (908) 638-47-04
8 (904) 387-02-76 Андрей

ДОСТУПНЫЕ ЦЕНЫ
ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО
*скидка 10%
ГАРАНТИЯ



РЕМОНТ

ХОЛОДИЛЬНИКОВ
СТИРАЛЬНЫХ
МАШИН

**выезд по Арамиле
бесплатно**



8-909-011-83-36
8-922-108-35-38

**Замки есть на
любые двери**

**Установка
Ремонт
Недорого**

8-908-925-70-34