



Фото: Alexandra Vo. Unsplash

МАСЛЕНИЦА ИДЁТ!

Масленица пришлá!

Масленица – сáмый дрéвний рúсский нарóдный по-настоящему прázдник. Менялись границы страны, она была то мálенькая, то большáя, менялось её назвáние, а Масленица как была пóздней зимóй, в начáле весны, так она и есть. В концé зимы, в февралé или в мáрте, начинаёт в Росси́и, в Москвё пахнуть весной. Масленица – это прázдник, популярный и любímый всем нарóдом, и у этого прázдника нет фиксированной дáты, нет конкретнóго числá. И это прázдник стáрый, но он связан с христиáнским календарём.

Глáвное, что нáдо сказа́ть, что где-то за мéсяц до правослáвной Пáсхи на территóрии Росси́и и в славя́нских стpáнах прázднуют прázдник Масленицы. Это слóво, назвáние прázдника, котóрое, конéчно, связано со слóвом “мáсло”, как вы мóжете догада́ться. Где, куда кладúт мáсло, зачём мáсло, почему мáсло? Потому́ что сýмвол Масленицы – это блин, блины́ éли, едýт и бúдут есть всегда́ на Масленицу – и обильно поливáют горячий большóй блин мáслом. Блин – это сýмвол сол́нца.

Прázдник рáзный, мóжно дéлать рáзные и́гры, зага́дки – всё, что угóдно. Но сáмое глáвное, что нúжно дéлать на этот прázдник, – сидéть за столóм, есть горячие блины́ и пить вóдку, потому́ что зимá, потому́ что ещё хóлодно. И сего́дня мы вам пока́жем, как дéлать блины́, настоящие рúсские блины́, как готóвиться к Масленице. Учíteсь, дéлайте и прázднуйте вмéсте с нáми прекраснóй рúсский прázдник Масленица!

Когдá хорóшая компáния, красíвые дéвушки и весёлый пóвар, хорóшо печь блины́ дóма. Сего́дня у нас три рецéпта: блины́ на молóкэ, блины́ на пíве и блины́ на кефíре. Устро́им лотерéю! Так...



Фото: Max Mishin. Pexels

- Блины́ на пíве.
 - Блины́ на пíве, ура!
 - Блины́ на молóкэ.
 - Блины́ на кефíре.
 - Ты знаéшь, что такое кефíр? Нет?
- Отлíчно, узнаéшь сейчáс, что такое кефíр.



Ингредиенты для теста: сода, кефир или пиво, молоко, яйца, масло растительное, мука пшеничная и соль. Блины – это нейтральная основа, для вкуса нужно добавить начинку. Традиционно в России любят начинки солёные: красная или чёрная икра очень хорошо, но очень дорого! Лучше красная рыба или обычная сельдь, и очень часто – сметана. А вот это оригинальная начинка – варёные яйца с маслом. Это очень нежно и очень вкусно.

Ну что, а теперь за стол! Едим блины под весёлую масленичную песню.

Помнишь, как на масляной Москвѣ
В былые дни пекли блины.
Жирный блин царил на всей землѣ,
Все от блинов были пьяны.
Ты хозяйкой милою была
И блины мне вкусные пекла.
В твоих блинах огонь и нежный вкус,
Твоих блинов съесть много я берусь!
Дуня, давай блинов с огня,
Ах, Дуня, целуй сильней меня!
Твой поцелуй разгонит мигом сплин,
Твой поцелуй горяч, как свежий блин!



Фото: Aghyad Najjar. Pexels

