

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное  
учреждение «Детский сад №1»



**широкая  
масленица**  
Красноярск, 2023

Составители  
Гайнанова С.М.  
Коновалова Т.В.





## ШИРОКАЯ МАСЛЕНИЦА, МЫ ТОБОЙ ХВАЛИМСЯ, НА ГОРАХ КАТАЕМСЯ, БЛИНАМИ ОБЪЕДАЕМСЯ!

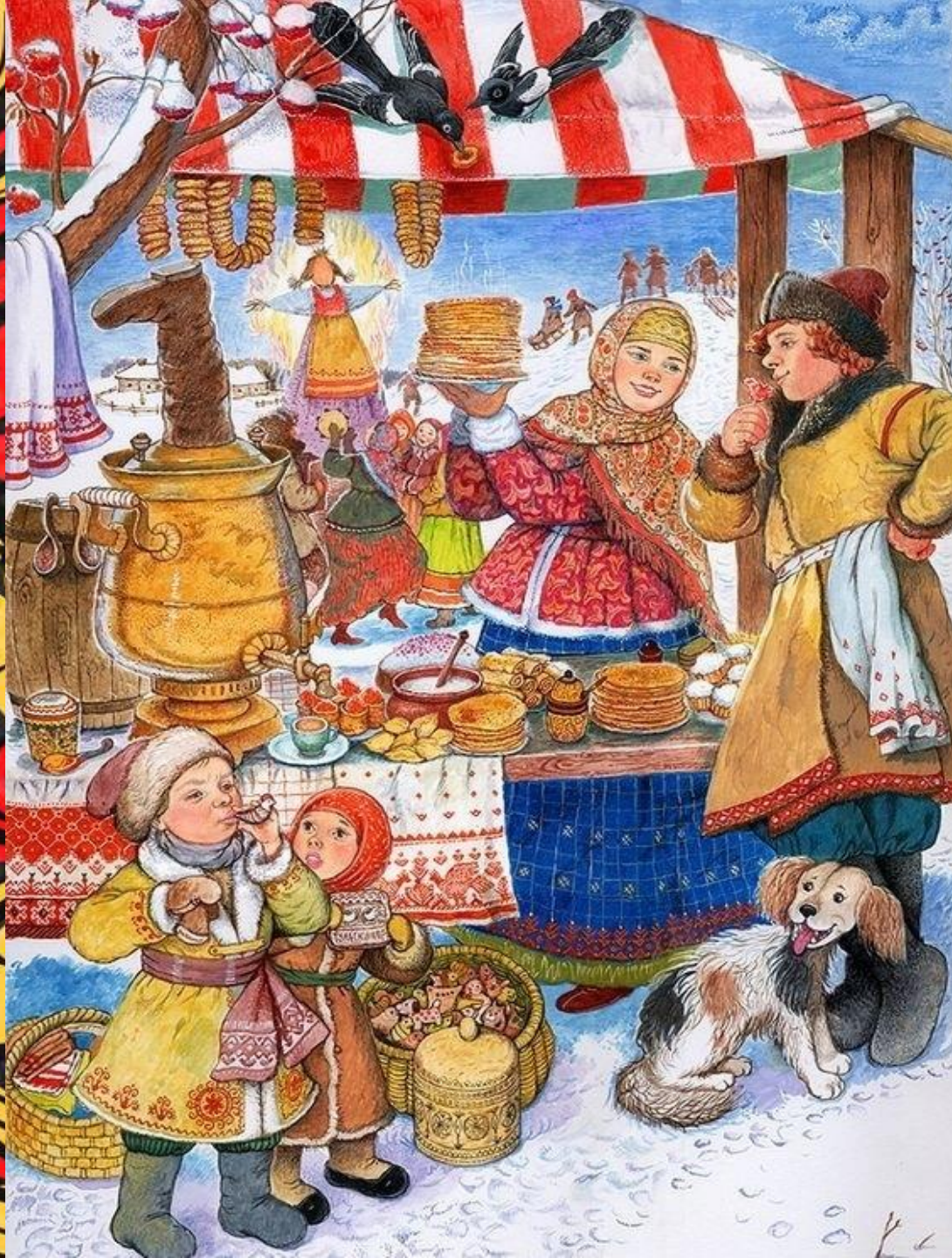
**Масленица** - один из самых любимых в народе праздников, самый шумный и веселый в народном календаре праздник. Причем, каждый год время Масленицы меняется, ведь это - «переходящий» праздник, время которого зависит от того, когда в данный год будет праздноваться Пасха (отмечаться в первое воскресенье после весеннего равноденствия и полнолуния). На переломе от зимы к весне на Руси исстари на Масленицу как бы повторяли зимние Святки. Однако Масленица берет начало еще в языческих традициях наших далеких предков - древних славян, которые в конце февраля - начале марта устраивали проводы Зимы - праздник, посвященный рождающемуся Солнцу. Потому и эмблемой этого старинного праздника стал блин, как знак Солнца. Наши предки Масленицу отмечали повсеместно с маскарадными шествиями, катаниями с ледяных горок, на санях и каруселях, походами в гости, балаганами, ритуальными кострами, величанием

молодоженов,  
играми и боями.


По красоте,  
поэтичности,  
традициям и  
озорству это один из  
самых продолжительных и  
веселых предвесенних  
праздников в канун  
Великого поста.











## Блинчики

**Ингредиенты:** 3 яйца, 2 стакана муки,  
3 стакана молока, сахар - песок 1 столовая ложка,  
1 столовая ложка подсолнечного масла,  
50 г растопленного сливочного масла, соль.

Просейте муку с солью в большую миску и сделайте углубление. Влейте в него яйца, немного молока комнатной температуры и добавьте сахар. Венчиком взбейте яйца с молоком, постепенно все больше и больше захватывая муку и понемногу добавляя молоко. Должно получиться густое, как сметана, тесто. Взбивайте, пока оно не станет однородным. Влейте в тесто растительное масло. Не прекращая взбивать, влейте остаток молока. Теперь тесто должно напоминать по консистенции нежирные сливки.

Раскалите сковороду и смажьте ее, сняв с огня, растительным маслом или кусочком сала. На смазанную сковороду влейте небольшой половник теста (количество зависит от размера сковороды). Наклоняйте сковороду в разные стороны, чтобы тесто распределилось по дну. Поставьте сковороду на огонь и пеките блин около 1 минуты. Осторожно лопаткой переверните блин на другую сторону и жарьте до золотистого цвета.





Главная участница Масленицы-большая соломенная кукла по имени Масленица. Изготавливали чучело в старину всем селом как правило, из соломы (причем каждый двор должен был внести свою лепту пучок соломы или тряпье). Масленица получалась огромная! Ее наряжали обычно в женскую одежду, как древний священный образ божества, повязывали узорчатый платок. Всю неделю с чучелом возились: устраивали катания на санях с Масленицей, водили вокруг нее хоры, пели частушки, посвящали ей песни. Но кульминацией праздника были проводы Зимы с особыми обрядами, ведь по сути это было жертвоприношением. Уничтожив символ зимы, люди ждали воскрешения его силы весной в злаках. Обычно Масленица сжигалась на костре, который разводили за селом у реки или просто на возвышенности. У костра собиралась вся деревня: пели песни, плясали, водили хоры. Конечно же, не обходилось без блинов.

**МАСЛЕНИЦА, ПРОЩАЙ!  
А НА ТОТ ГОД ПРИЕЗЖАЙ!  
МАСЛЕНИЦА, ВОРОТИСЬ!  
В НОВЫЙ ГОД ПОКАЖИСЬ!  
ПРОЩАЙ, МАСЛЕНИЦА!  
ПРОЩАЙ, КРАСНАЯ!**









