

# Широкая Масленица

Народные традиции требуют, чтобы в масленичную неделю люди ходили в гости друг к другу, готовили и ели блины, развлекались – так проще пережить один из самых трудных зимних периодов, когда день еще короткий, погода не радует и так хочется весны!

В православной традиции эта неделя считается подготовкой к Великому посту и называется мясопустной: мясо есть уже нельзя, но разрешается есть масло, молоко и все молочные продукты, яйца, рыбу, вино, к тому же, отменяются все постные дни, включая пятницу.



## Каждый день Масленицы имеет свое название и значение



**Понедельник – Встреча**, первый блин в этот день отдавали нищим на поминовение усопших родственников.

**Вторник – Заигрыши**, парни и девушки катаются с горок, знакомятся, ходят друг к другу в гости.

**Среда – Лакомки**, в этот день зятья ходили на блины к тещам.

**Четверг – Широкая Масленица**, или **Разгул**. Катаются с гор, устраивают кулачные бои.

**Пятница – Тещины вечерки**, в этот день зять приглашает тещу в гости.

**Суббота – Заловкины посиделки**, невестка приглашает на блины сестру мужа.

**Воскресенье** – называется **Прощеным** нужно попросить прощения у всех родных и близких. Тем, кто просит у вас, надо отвечать: «Бог простит!»

## Блины на Масленицу

Почему на Масленицу пекут блины? Во время этого праздника провожают зиму и встречают весну, а блин – это символ солнца, поэтому именно он считается основным из атрибутов праздника (обязательно политый маслом). В течение всей масленичной недели каждая хозяйка хотя бы один раз (а в идеале ежедневно) должна испечь блины или оладьи и угостить ими своих родных и знакомых.

Нельзя блины заменять кексами или тортами – это неправильно, именно блинчики являются неотъемлемой частью праздничного ритуала. Кроме классических блинов на масленицу можно воспользоваться более оригинальными рецептами.



**Как на масляной неделе  
Из печи блины летели!  
С пылу, с жару, из печи  
Все румяны, горячи!  
Масленица, угощай!  
Всем блинчков подавай!**



### **Ажурные блинчики**

*Ингредиенты для рецепта ажурных блинчиков:*

*мука пшеничная – 3 стакана;  
кефир – 1 литр;  
сахар-песок – 1 ст.л.;  
соль – 1 ч.л. (без горки);*

*яйца куриные – 4 шт.;  
молоко – 2 стакана;  
сода пищевая – 1,5 ч.л.;  
масло растительное – 5 ст.л.*

*Рецепт ажурных блинчиков:*

1. Кефир выливаем в небольшую кастрюльку и слегка подогреем.
2. Затем снимаем с плиты и добавляем соду, соль, сахарный песок, размешанные яйца и муку. Тщательно перемешиваем.
3. В полученное тесто тонкой струйкой вливаем кипящее молоко при постоянном помешивании.
4. Далее выливаем масло и снова размешиваем.
5. Нагреваем сковороду для блинов с тефлоновым покрытием.
6. После этого, не смазывая поверхность сковородки жиром, выливаем на нее немного теста и распределяем его в виде большой лепешки.
7. Когда блинчик по краям начнет темнеть, переворачиваем его на другую сторону при помощи лопатки.
8. Таким образом, выпекаем остальные блинчики, пока не закончится тесто.

*Готовые блинчики можно сразу горячими подавать к столу с маслом, вареньем из клубники, абрикосовым или любым другим домашним джемом.*

*Так как блины готовятся несладкие, в них можно завернуть и любую соленую начинку: куриное филе, рыбное, жареный фарш и др. Подаются такие закусочные блины со сметанным или грибным соусом.*

### **Блинчики на кефире**

*Ингредиенты для рецепта блинов на кефире:*

*кефир – 1 литр;  
яйца куриные – 3 шт.;  
масло сливочное – половина пачки;  
растительное масло;*

*мука пшеничная;  
сгущенка (не вареная) – полбанки;  
ванилин – 0,5 ч.л.;  
соль*

*Рецепт блинов на кефире:*

1. Взбиваем яйца, масло топим.
2. Смешиваем в миске яичную массу, сгущенное молоко, сливочное или топленое масло, ванилин, щепотку соли и кефир.
3. Все хорошенько перемешиваем и насыпаем муки столько, чтобы тесто получилось по густоте как жидкая сметана. Еще раз вымешиваем и оставляем на 10-15 минут.
4. Затем разогреваем сухую сковороду до максимальной температуры и наливаем тесто.
5. Обжариваем каждый блинчик с обеих сторон и складываем стопкой на тарелку или сразу сворачиваем треугольником, трубочкой и т.д.

*Подаем к столу блины в горячем виде; можно нафаршировать их творогом, ягодами, щавелем, взбитыми сливками.*