



Масленицу с нетерпением ждут все любители блинов. Ведь одну неделю в

году их можно есть сколько угодно, и никто за это не осудит. Также этот праздник означает окончание зимы, но каждый год его отмечают в разное время.

Масленица всегда начинается с понедельника, а заканчивается Прощёным воскресеньем.

Понедельник Масленицы — это «встреча» праздника. В понедельник следует правильно встретить Масленицу. Для этого нужно начать печь блины. В старину самый первый блин отдавали бедным людям и бродягам. Также в понедельник принято делать чучело Масленицы и катать его по улицам в санях.

Вторник Масленицы — это по традиции «заигрыш» в который начинаются веселые игры, а за потеху и веселье по традиции кормят блинами.

Масленичная среда — это «лакомка». Название этого дня все

объясняет. В среду принято поступать прямо по поговорке: «Что есть в печи — все на стол мечи!» На первом месте в ряду множественных угощений, естественно, блины. В среду зять должен пойти в гости к теще, а та должна его хорошо принять и напечь огромную гору блинов.

Четверг — это день «разгуляй». В четверг должно начинаться всеобщее веселье. Все работы по хозяйству следует отложить. С четверга начинались колядки, люди наряжались, ходили по домам и пели песни. Хозяева в свою очередь должны были дать колядующим деньги, а также угостить блинами.

Пятница - если в среду зятья угощались блинами в доме у тещи, то в пятницу они устраивали у себя



«тещины вечера» с блинами. **Суббота** — традиционные «золовкины посиделки». В

этот день ходят в гости к золовке угощать блинами нужно родственников и родителей мужа.

Последний день Масленицы — Прощеное воскресенье. Перед строгими днями Великого поста необходимо очистить душу, повиниться, попросить у всех прощения. А главное — простить всех самим. Чаще всего говорят довольно просто "Пожалуйста, прости меня, если я тебя чем-то обидел". А тот, к кому обратились должен ответить - "Бог тебя простит, и я прощаю!".

Завершается праздник сжиганием чучела Масленицы.

«Банановые блинчики»

**Советуем
приготовить**



бананы - 4 шт.
мука пшен- 1 ст.
яйцо - 2 шт.
молоко - 1 ст.
сахар - 1 ст. л.
масло подс.- 2 ст. л.
Бананы разомните, соедините с

яйцами, молоком и сахаром, добавьте муку и замесите тесто.

Из приготовленного теста испеките

блинчики.

Блины «На пиве с молоком»

Яйца 2 штуки

Пиво 1 ст

Молоко 1 ст



Мука пшеничная 1 ст

Сахар 1 столовая ложка (можно чуть больше)

Сода ½ чайной ложки

Соль по вкусу

Масло растительное 4 столовые ложки

Взбиваем яйца с солью и постоянно помешивая, добавляем молоко и пиво. Постепенно вводим муку, перемешиваем, а затем добавляем сахар, масло и соду. Тесто не будет густым.



«Блинный пирог с курицей и грибами»

молоко - 500 мл

блинная мука - 2 ст.

растительное масло - 50 мл

Начинка: куриный фарш - 500 г

шампиньоны консервированные-400 г

лук репчатый - 1 шт.

соль и перец - 1 по вкусу

сыр - 100 г

Заливка: яйца - 2 шт

сметана - 100 г

сливки - 50 мл

Способ приготовления:

Перемешать миксером молоко с блинной мукой, добавить растительное масло. Испечь блины. Шампиньоны пережарить с луком на небольшом количестве растительного масла.

Добавить куриный фарш, посолить, поперчить и жарить на маленьком огне до готовности. Остудить. Добавить сыр (на тёрку). На готовый блинчик кладём по 2-3 ложки начинки.

Скрутить рулетиком. Форму для выпекания хорошо натереть сливочным или растительным маслом. Выкладывать рулетики из блинов от края формы к середине. Яйца со сметаной взбить. Ровно покрыть рулетики из блинов. Духовку разогреть до 180-190 градусов. Время

выпекания пирога 30-35 мин.

Остудить в форме 10-15 мин.

Приятного аппетита!

МБДОУ №50 детский сад
комбинированного вида «Незабудка»

«Ай, да масле ница»



