

Ведущая
рубрики —
Светлана
ЯКОВЛЕВА
Фото
Натальи
ЧАЙКИ

Печем блины:

МАСЛЕНИЦА В ЭТОМ ГОДУ ПРОЙДЕТ С 16 ПО 22 ФЕВРАЛЯ

Это последняя, как бы переходная неделя перед Великим, 40-дневным постом, который заканчивается Пасхой. Масленицу еще называют мясопустной неделей. Впрочем, для некоторых она так и осталась языческим праздником, смысл которого: проводы зимы и встреча весны. Поэтому, наоборот, никаких ограничений в это время они не признают: сплошное веселье и убаживание желудка.

ПО ТРАДИЦИИ масленичная неделя делится надвое: малую и большую Масленицу.

Первый период: с понедельника по среду — подготовка; второй: со среды по воскресенье — непосредственно сам праздник. Каждый день недели имеет свое наименование и свой особый смысл.



Масленичные блины — самые вкусные!

Масленичная неделя

Понедельник. Встреча

Родственники договаривались, где будут праздновать. Сооружались горки, карусели. Пекли блинчики и первые отдавали беднякам и нищим. Делали из соломы чучело зимы и выставляли его на площади, где будут проходить гулянья.



Пятница. Вечерки у тещи

В этот день теща направлялась в дом зятя с ответным визитом в сопровождении своих родных и подружек. Ее дочь к приходу матери пекла блины и готовила другие угощения.



Вторник. Заигрыш

Во вторник устраивали смотрины девушек, готовящихся к замужеству, — будущим невест. Смысл этого действия — сватовской, дабы по окончании Великого поста сыграть свадьбы.



Среда. Лакомки

Зять заходит к теще на блины. Тем самым женщина выказывает благое отношение к супругу своей дочки. Кроме него приглашались и другие гости.



Четверг. Разгул

Этот день имеет несколько наименований: Разгуляй, Колодка, Четверток, Влас, Масленая коляда и прочие. Начало празднования широкой Масленицы. С этого момента запрещалось работать, люди предавались разным утехам, катались верхом, на санях, устраивали кулачные бои, различные соревнования, пировали, веселились от души. Традиция этого дня — штурм снежного городка. В Четверток люди как-бы выплескивали накопленный за месяцы зимы негатив, мирились друг с другом.



Суббота.

Золовкины посиделки

Невестки зазывают на праздник в свой дом золовок и прочих мужниных родных. Если золовка не замужем, то невестка созывает в свой дом своих холостых подружек, а если мужнины сестры замужем, то она зазывала в гости свою замужнюю родню. По традиции невестка должна принести золовке подарок.



Воскресенье. Проводы

Это Прощеное воскресенье, Заговенье, Целовальник, Масленые Заговини — яркая кульминация веселой Масленой недели. Православные люди перед началом Великого пасхального поста испрашивают друг у друга прощение за все нанесенные ранее обиды и прочие неприятности. Говорят приблизительно так: «Прости меня, если я в чем-то перед тобой виноват», в ответ нужно сказать: «Бог простит, и я прощаю». Вечером поминают умерших. В этот день принято ходить в баню, мыть посуду после пышных празднеств. По окончании веселья сжигается чучело Масленицы, а пепел развевается по близлежащим полям.



Считалось, что Масленицу, которую называют еще Сырной неделей, нужно провести как можно веселее и сытнее: как ее проведешь, так и будущий год проживешь.

ВЫБИРАЕМ МУКУ

МАСЛЕНИЦА — время блинов. По наблюдению «Потребителя», за пару недель до ее начала в магазинах уже начали активно раскупать блинную смесь. Тем, кто еще только собирается за мукой, дадим несколько полезных советов. «Потребитель», прочитав раздел «состав» на упаковках, обнаружил, что нынче в блинную смесь подмешивают различные разрыхлители и другие добавки с индексом Е. Иные из них не так уж безвредны.

● **Дегидропирофосфат (Е450)** — в хлебобулочных изделиях эта добавка применяется в качестве источника кислоты для реакции с содой. Может вызывать аллергические реакции.

● **Алюмофосфат натрия кислотный (Е541)** — в большинстве стран разрешено использовать как разрыхлитель для пекарских порошков или улучшитель качества хлеба и хлебобулочных изделий. С его помощью тесто становится более пышным и упругим. Не рекомендуется есть продукты, содержащие алюмофосфат натрия, людям с заболеваниями сердца и почек. Регулярное употребление пищи с пищевой добавкой Е541 (I) и Е541 (II) может спрово-

цировать обострение хронических заболеваний сердца, печени, почек, поджелудочной.

● **Фосфат кальция (добавка Е341)** — разрешен в пищевой промышленности России и многих стран. Он регулирует кислотность в продуктах, стабилизирует их цвет и консистенцию. Пищевая добавка Е341 мало изучена. По некоторым данным, фосфаты кальция обладают канцерогенным воздействием и повышают уровень содержания вредного холестерина в крови. Может вызвать заболевания желудочно-кишечного тракта.

● Кроме того, в блинной смеси нередко может присутствовать **соевая мука или ее следы**, об этом сообщается в разделе «состав продукта». Из-за такой смеси блинчики могут быть комковатыми и прилипать к сковородке.

Поэтому лучше не лениться и приготовить основу для блинов сами. Для этого подойдет мука пшеничная высшего сорта.

Можно также испечь блины из ржаной, гречневой или рисовой муки. Эти виды муки продаются во многих магазинах. Кстати, на ржаных блинчиках можно еще и сэкономить.



Не поленитесь и приготовьте основу для блинов сами.