

Душа моя!



Масленица

Уважаемые читатели!

**ГПОУ ТО ТКПТС библиотека
предлагаем Вашему вниманию
виртуальную выставку**

«Душа моя! МАСЛЕНИЦА»

***О подготовке праздничного стола,
порядке и традициях проведения праздника,
праздничном меню расскажут книги
представленные на этой выставке.***

***Если вы хотите порадовать родных к Масленице
- то эти книги для вас!***



Масленица *- древний славянский праздник.*

*Это - веселые проводы зимы, озаренные радостным ожиданием
близкого тепла, весеннего обновления природы.*

*Одним из важных составляющих масленичной недели
является особый праздничный стол,*

*А главное угощение – это
блины,*

круглые, румяные и горячие,

как весеннее солнышко,

что припекает все сильнее и сильнее...



понедельник - Встреча



Первый день назывался
Чистая масленица — широкая боярыня.
Первый блин в понедельник не ели, оставляли
для душ усопших;

его выносили на крыльцо со словами:
'Честные покойнички наши, вот для ваших
душ блинок!'

или отдавали нищим, чтобы они помолились
за упокой.

В этот день из соломы делали чучело
Масленицы, надевали на него старую
женскую одежду, насаживали это чучело на
шест и с пением возили на санях по деревне.

Затем Масленицу ставили на снежной горе,
где начиналось катание на санях.



Масленица...
Эти дни издавна известны в России.

О подготовке праздничного стола, порядке и традициях проведения праздника, праздничном меню рассказывает эта книга.

Пашук З.Н., Апет Т.К.
Традиции и кухня славян. –
Мн.: Выш. Шк., 1994.

– 383 с.: ил.



Задача настоящей книги – напомнить о веками складывающихся в России традициях национальной кухни - удивительно разумной, полезной и, безусловно, отвечающей современным научным взглядам на рациональное питание.

Ковалев В.М., Могильный Н.П.
Русская кухня: традиции и обычаи. – М.: Сов. Россия, 1990.

– 256 с.: ил.



Похлебкин В.В.

Из истории русской кулинарной культуры. –
М.: Центрполиграф, 2000. – 540 с.

Необычный подход к русской классической литературе - через кухню - демонстрирует автор-кулинар. Рассказ о любимых блюдах героев Фонвизина, Пушкина, Островского, Чехова позволяет по-новому открыть для себя этих авторов и пролить свет на историю нашего быта, на историю нашей застольной культуры.

вторник — Заигрыш



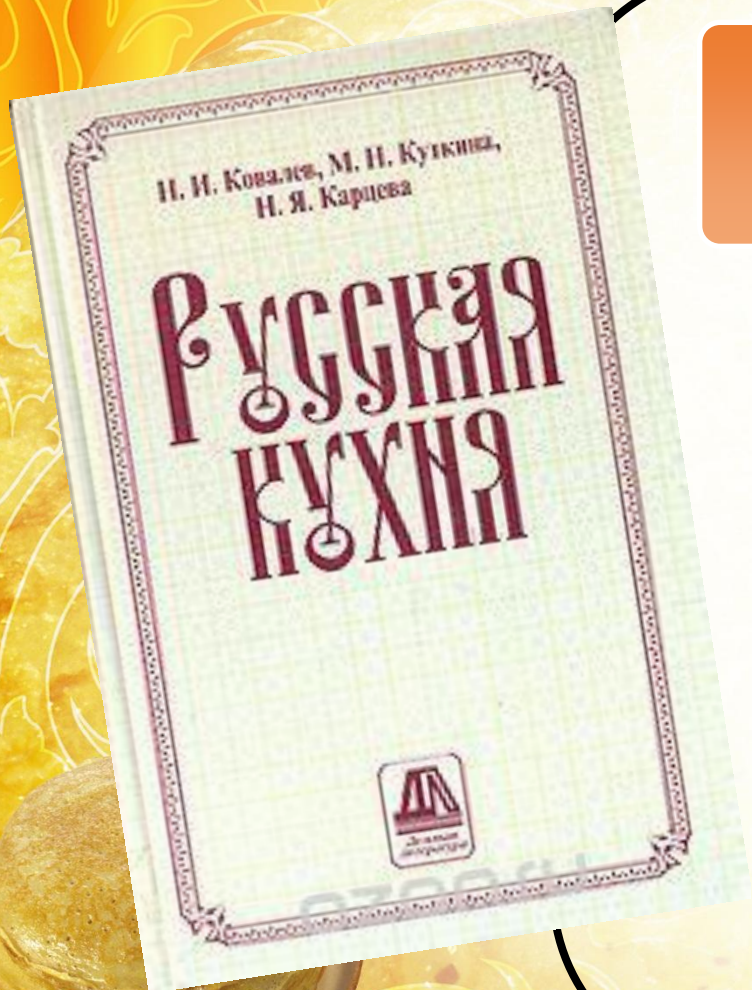
На рассвете чучело Масленицы вывозилось на центральное место, вокруг него устраивались хороводы, разгульное веселье, потом молодежь каталась с гор и на качелях, а те, что постарше, веселились за столом.

Во главе с Петрушкой и масленичным дедом проходили представления.

На улицах попадались большие группы ряженых, в масках, разъезжавших по знакомым домам, где экспромтом устраивались веселые домашние концерты.

Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Карцева Н.Я.
Русская кухня: Учебное пособие. –
М.: Деловая литература, 2000. – 520 с.

Книга рассказывает об истории русской кухни, посуды, утвари, о традициях русского застолья. На основании изучения материалов летописей, монастырских уставов, дипломатических протоколов, столовых обиходников московской знати, этнографических источников, "Домостроя", "Росписи царских кушаний" и других источников воссозданы рецептуры и технология приготовления забытых блюд, количественные значения старинных мер массы и объема жидких и сыпучих продуктов, определено происхождение названий блюд, проведены исторические параллели с современной кухней.



среда — Лакомка



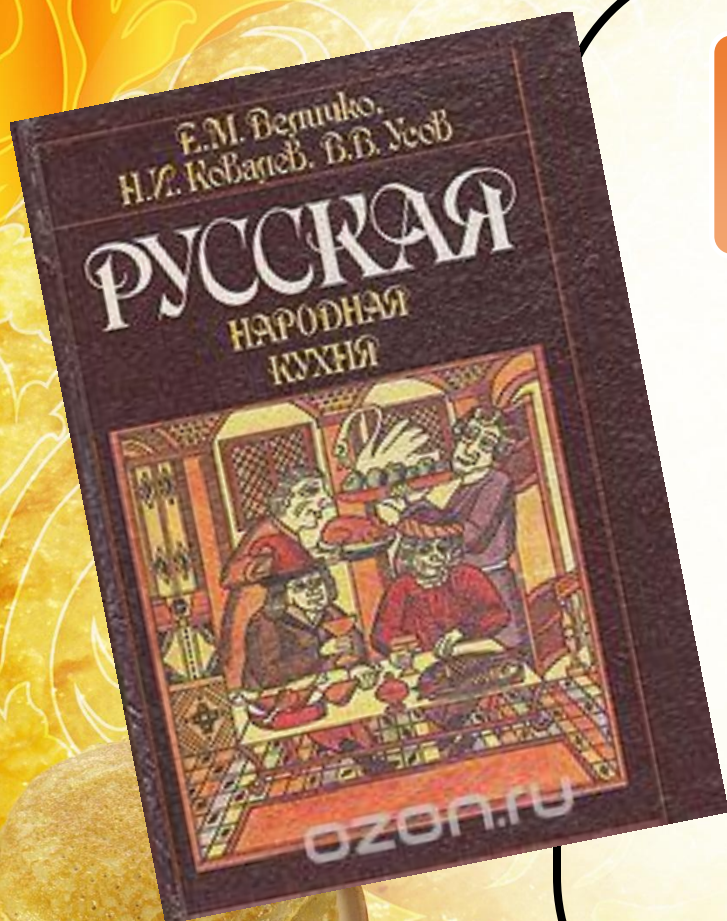
*В этот день нужно есть столько, сколько
приемлет твоя душа.*

*Повсюду походились ярмарки, или народные
гуляния.*

*Среда открывала угощение во всех домах
блинами и другими яствами.*

*В каждой семье накрывали столы со
всевозможными угощениями.*





Величко Е.М., Ковалев Н.И., Усов В.В.
Русская народная кухня. –

М.: Агропромиздат, 1992. – 303 с.: ил.

*Это книга об истории русской кухни,
ее традициях и особенностях,
о всем том самобытном и оригинальном,
что таит в себе богатейший
многовековой опыт питания русского
народа.*

*Показывая возможность использования в
современных условиях наиболее ценных
традиций отечественной кулинарии,
авторы предлагают множество рецептов
блюд русской кухни,
сопровождая их полезными советами и
рекомендациями.*



четверг — Перелом

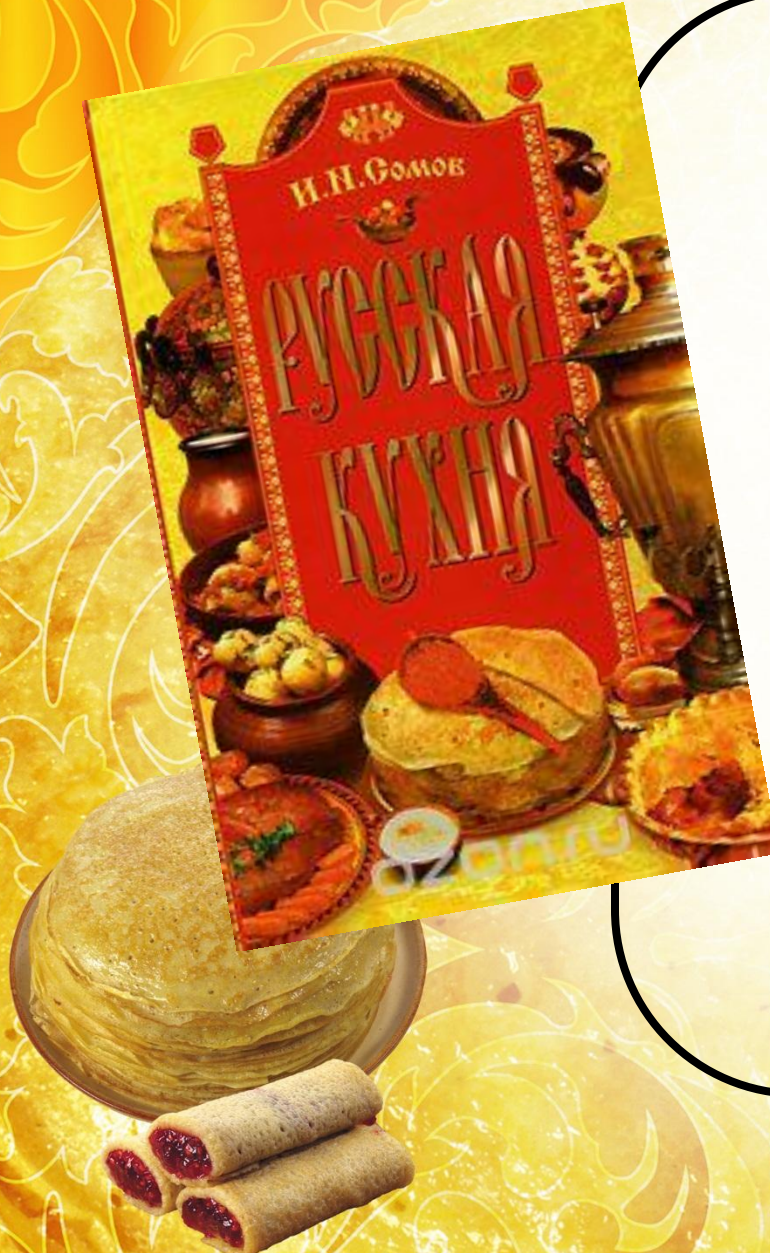


Название само говорит за себя:
катание на санях по улицам, кулачные бои,
всевозможные обряды.

По улице возили мужика-балагура на
специально смастеренных санях с таким
же горящим колесом, а за ним следом шел
гуляющий народ с песнями и прибаутками.
Обязательным атрибутом Масленицы являлся
медведь — живой, закованный в цепи, или
ряженный человек.

Нередкой забавой русских людей была борьба с
медведем.

Дети, также наряженные животными,
ходили по дворам и калядовали, собирая себе
угощение на праздничный вечер.



Сомов И.Н.
Русская кухня. –

М.: АСТ: Астрель: Хранитель, 2007. – 317, [3] с.: ил.

*Русская национальная кухня оригинальна,
разнообразна,
широко известна во всем мире,
но зачастую остается забытой у нас.
Традиционное русское застолье
невозможно представить без изобилия
холодных закусок, наваристых супов,
мясных и рыбных вторых блюд
и конечно же выпечки –
блинов, оладьев,
пирогов и многого другого.
Все многообразие самобытных русских
блюд собрано в этой книге.*

пятница — Тещины вечерки



Целый ряд масленичных обычаев был направлен на то, чтобы ускорить свадьбы, содействовать молодежи в нахождении себе пары.

Сами же молодожены в этот день выезжали нарядные в расписных санях, наносили визиты всем, кто гулял у них на свадьбе.

Однако самым главным событием, связанным с молодоженами, было посещение тещи зятьями, для которых она пекла блины и устраивала настоящий пир.

Неуважение зятя к этому событию считалось бесчестьем и обидой, и было поводом к вечной вражде между ним и тещей.

Школа гастронома: Коллекция рецептов: журн. / учредитель ООО «Издательский дом «Гастроном»
– № 5, 2013.- 34 с.; – № 3, 2007.- 32 с.; – № 5, 2009.- 32 с.; – № 3, 2011.- 34 с.

Кулинарный журнал «Школа гастронома».

Журнал для тех, кто любит готовить.

Все оригинальные рецепты блинов и блинчиков к вашему меню сопровождаются подробным описанием приготовления и красочными фотографиями.

Теперь ни для кого не станет проблемой вкусно, красиво и сытно накормить семью или украсить праздничный стол.



**суббота -
Золовкины
посиделки**

Этот день считался всегда семейным.

*В Золовкины посиделки — новобрачная
невестка должна была одаривать золовок
подарками.*

*В этот субботний день молодые невестки
принимали у себя родных.*



*Настоящее издание
включает в себя 140
рецептов
популярных блюд
русской кухни.*



*Каждое из которых
доставит
удовольствие как в
узком семейном
кругу, так и на
Масленной неделе.*

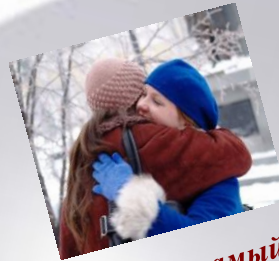
Энциклопедия русской кухни / Сост. Е.В. Пивоварова. –
Челябинск: Аркаим, 2004. – 160 с. – (серия «Шаг за шагом»)



воскресенье — Целовальник (прощание с Масленицей)



В этот день жгли костры — хоронили соломенное чучело Масленицы. Обрядовые действия были направлены на то, чтобы зимние тяготы закончились и наступила весна.



Последний день самый веселый и разгульный, несмотря на то, что его называли

«Прощенный день».

Люди ходили от двора к двору, просили друг у друга прощения. Если в течение года чем-то оскорбили друг друга, то, встретившись в «прощенное воскресенье», они непременно приветствовали друг друга поцелуем, и один из них говорил:

«Прости меня, пожалуйста». Второй же отвечал: «Бог тебя простит, и я прощаю».



Ляховская Л.П.

Пироги, блины, расстегаи. –

М.: Эксмо; СПб.: Терция, 2005. – 240 с.: ил.

Не счесть разнообразия русских блинов:

с мясом, рыбой, вязигой, яйцами, кашей, луком, картофелем, капустой, морковью, щавелем, ревенем, грибами, творогом, курагой, черносливом, яблоками, ягодами...

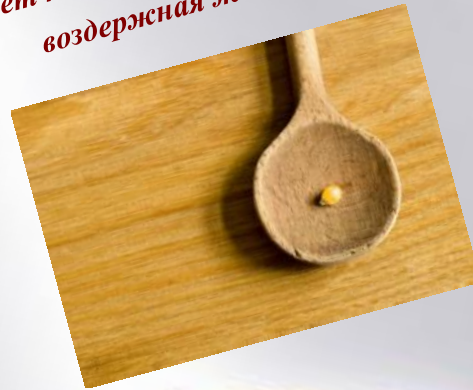
Как овладеть мастерством изготовления, блинов, блинчиков, оладий, курников, расстегаев, кулебяк, рыбников, сладких пирогов, рулетов, и расскажет эта книга.

Прощание с Масленицей завершалось в первый день Великого поста — Чистый понедельник, который считали днем очищения от греха и скоромной пищи. Мужчины обычно «полоскали зубы», т.е. в изобилии пили водку, якобы для того, чтобы выполоскать изо рта остатки скоромного; в некоторых местах для «вытряхивания блинов» устраивали кулачные бои и т.п.

В Чистый понедельник обязательно мылись в бане, а женщины мыли посуду и «парили» молочную утварь, очищая ее от жира и остатков скоромного.

Пословица
"Не все коту Масленица"

произошла оттого, что после Масленицы наступает пост, а с ним вместе строго воздержная жизнь.





Сомов И.Н.
Русская кухня. –

М.: АСТ: Астрель: Хранитель, 2007. – 317, [3] с.: ил.

В книге собраны рецепты всеми любимых блюд, самых популярных в русской кухне, вкусных и полезных. Их готовят и в будни, и в праздники, их с удовольствием едят и приверженцы простой пищи, и утонченные гурманы.

Эта книга подразделена на две части: в первую включены рецепты русского православного стола, отвечающие церковному канону; во вторую - рецепты блюд, уже ставших традиционными в современной русской кухне.

ЭПИЛОГ

*Калач-богач,
пирог-баринок,
сытный ситный из московских мещан,
пряный пряник из тульских дворян
вкруг блина собирались,
блину поклонялись:
-Гой ты, круглый блин, всем нам господин!
-Бока твои масляные, ты как солнце красное.
-Кто тя будет есть, тому горя несть!*



Список литературы

Книги:

- Величко Е.М., Ковалев Н.И., Усов В.В. Русская народная кухня. – М.: Агропромиздат, 1992. – 303 с.: ил.
- Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Карцева Н.Я. Русская кухня: Учебное пособие. – М.: Деловая литература, 2000. – 520 с.
- Ковалев В.М., Могильный Н.П. Русская кухня: традиции и обычаи. – М.: Сов. Россия, 1990. – 256.: ил.
- Ляховская Л.П. Пироги, блины, расстегаи. – М.: Эксмо; СПб.: Терция, 2005. – 240 с.: ил.
- Пашук З.Н., Апет Т.К. Традиции и кухня славян. – Мн.: Высш. Шк., 1994. – 383 с.: ил.
- Похлебкин В.В. Из истории русской кулинарной культуры. – М.: Центрполиграф, 2000. – 540 с.
- Сомов И.Н. Русская кухня. – М.: АСТ: Астрель: Хранитель, 2007. – 317, [3] с.: ил.
- Энциклопедия русской кухни / Сост. Е.В. Пивоварова. – Челябинск: Аркаим, 2004. – 160 с. – (серия «Шаг за шагом»)

периодические издания:

- Школа гастронома: Коллекция рецептов: журн. / учредитель ООО «Издательский дом «Гастроном» – № 5, 2013.- 34 с.
- Школа гастронома: Коллекция рецептов: журн. / учредитель ООО «Издательский дом «Гастроном» –№ 3, 2011.- 34 с.
- Школа гастронома: Коллекция рецептов: журн. / учредитель ООО «Издательский дом «Гастроном» –№ 5, 2009.- 32 с.
- Школа гастронома: Коллекция рецептов: журн. / учредитель ООО «Издательский дом «Гастроном» – № 3, 2007.- 32 с.

интернет ресурсы:

- <https://ru.wikipedia.org/wiki/Масленица>
- <http://proeveryday.ru>
- <http://www.2014godloshadi.ru>
- <http://www.rbc.ru>



**Подбор материала, монтаж, дизайн.
Библиографическое описание
рекомендуемой литературы:**

*заведующая библиотекой ГПОУ ТО ТКПТС
Е.В. Кузнецова.*

