

УЧЁНЫЙ КОТ

Выпуск №5. Февраль 2020



**Каждый
Обязательно
Талантлив**

6-В класс



Здавна в останній день Бабського тижня припадав звичай в'язання колодки. В'язали її молодіці доноги хлопцям та дівчатам, як покарання за те, що за період між Масницями не взяли шлюб (у деяких регіонах півдня та сходу колодку прив'язували й батькам – як знак того, що вони не одружили своїх дітей, а особливо тим батькам, що відмовили сватам та нареченому). Відкупались від колодки грішми або пригощанням. На Поділлі хлопці пригощали дівчат напоями та солодошами – «купували колодку», «запивали колодку», а потім наймали музик для танців.

Масляний тиждень називали Бабським або Колодієм. Протягом цього тижня чоловікам належало в усьому слухати жінку та виконувати її накази й забаганки. У понеділок молодіці (заміжні жінки) збирались у шинку, сповивали колодку й святкували її «народження». У вівторок колодку «хрестили», в середу – справляли «похрестини», у четвер – колодка «помирала», а в п'ятницю її «хоронили». У суботу жінки в шинку «оплакували» колодку, а в неділю колодку «волочили».

У знак вдячності дівчина вишивала перкалеву хустинку з ініціалами обранця, прикрашала квітами та разом з кількома писанками дарувала обранцю на Великдень – «повертала колодку» (і цим висловлювала симпатію та згоду на залицяння). Дівчата також могли в'язати колодки, але тільки парубкам і не до ноги, а на ліву руку. Дівочу колодку оздоблювали яскравими стрічками та паперовими квітами. Відкуплялись хлопці від колодки солодошами, грішми або подарунками: намиста, стрічки, шовкові хустки.



Вивчаємо народні традиції. Масляний тиждень.

Вивчаємо народні традиції. Масляний тиждень.

Масляна – це свято, що символізує проводи зими та зустріч весни (хоч свято й немає усталеної дати, однак Масляна (понеділок–середа) та Широка (четвер–неділя). У перший період було дозволено працювати, а от другий був цілком присвячений масовим гулянням: катання на санчатах та упряжках, кулачні бої, завжди припадає на межу зими та весни: лютий–березень). Масниця традиційно поділяється на два періоди: Вузька вечорниці тощо.

Традиційною стравою на Масницю звісно ж були млинці. З ними пов'язували безліч традицій, приказок та прислів'їв. Зокрема, вважалось, що в день потрібно з'їсти стільки млинців, скільки разів пес махне хвостом, а ворона прокаркає. А ще якщо млинці вдавались пишними та гарно пеклись, то рік буде гарним та благополучним, а от глевкі млинці, що й пеклись погано – провіщали невдачі та проблеми

Святковий ярмарок «Пригощаємо млинцями»

Традиційною стравою на Масницю звісно ж були млинці. З ними пов'язували безліч традицій, приказок та прислів'їв. Зокрема, вважалось, що в день потрібно з'їсти стільки млинців, скільки разів пес махне хвостом, а ворона прокаркає. А ще якщо млинці вдавались пишними та гарно пеклись, то рік буде гарним та благополучним, а от глевкі млинці, що й пеклись погано – провіщали невдачі та проблеми. Висока гірка млинців – до гарного врожаю та заможності, низька – сире літо та неврожай.

Також були прикмети, що стосувались розваг на Масницю: чим далі злетить, гойдаючись на гойдалці, тим щасливішим буде; якщо з'їдеш з гірки далі, ніж сусід, то й врожай матимеш кращий. Прогнозували по Масляній і погоду на літо: якщо холодно, літо буде теплим та не посушливим, а як йде дощ – осінь буде багатою на гриби. Перший млинець, спечений цього тижня, призначався для поминання покійних. Інколи його віддавали жебракам, щоб вони пом'янули покійних рідних. Окрім млинців зі сметаною на святковому столі також були вареники з сиром, гречаники тощо..



Секрети приготування млинців:

1. Для приготування млинців найкраще підходить пшеничне борошно. Але також можна використовувати гречане чи вівсяне борошно.

2. Грудочок в тісті можна позбутися двома способами. Перший: додавайте борошно маленькими порціями та добре вимішуйте. Другий: додайте одразу всю порцію борошна та замішайте густе тісто, а потім додавайте молоко, щоб досягти потрібно консистенції.

3. Для того, щоб млинці вийшли дуже ніжними, борошно слід просіяти 2-3 рази.

4. Тонкі млинці можна зробити на воді, а от на молоці ви отримаєте більш ніжні та запашні млинці.

5. Найкраще для смаження використовувати спеціальну сковорідку, якщо такої немає – візьміть з антипригарним покриттям.

Рецепт приготування млинців на молоці:

1. Збийте яйця в пишну піну. Краще це робити за допомогою міксера. Додайте до яєць цукор, сіль та олію і знову збийте.

2. Молоко підігрійте, але не доводьте до кипіння. Тепле молоко змішайте з яйцями та цукром.

3. Додавайте малими порціями борошно та постійно перемішуйте до того часу, поки не зникнуть всі "грудочки".



4. Тісто має бути в міру рідким і нагадувати рідку сметану. Виливайте на сковорідку без олії та смажте з обох боків до рум'яного кольору. В якості начинки до таких млинців можна подавати будь-які фрукти, домашній сир, варення тощо. Якщо ви хочете млинці

робити з солоною начинкою, то не додавайте в тісто цукор.

Нехай смакує!



Скільки б не існувало рецептів млинців на Масляну, незмінними інгредієнтами залишаються молоко, цукор, сіль, яйця, олія. Борошно для їх приготування може бути різне, такою ж різноманітною може бути начинка. Комуś подобаються солодкі млинці з фруктами, сиром, згущеним

молоком чи варенням, а хтось полюбляє солоні млинці з грибами чи м'ясом. Кожна з цих начинок здатна перетворити звичайні млинці на витвір кулінарного мистецтва!



Готуємось до свята 8 Березня



З першими теплими подихами весни приходить до нас жіноче свято –

8 Березня! Цей день знаменує ніжність і красу, тепло й добробут, любов і ласку. Адже все найсвітліше та найпрекрасніше в нашому житті пов'язують передусім з жінками.

Ми готуємось привітати наших любих мам та бабусь.