



ОТДЕЛ  
КУЛЬТУРНЫХ  
ИНИЦИАТИВ

# Ставропольская Горбушка



## Масленица

*version*



СКУНБ

ИЗДАНИЕ 2015



— СОДЕРЖАНИЕ —



❖ БЛИНЫ НА ПШЕНИЧНОЙ КРУПЕ	3
❖ ПЫШНЫЕ ДРОЖЖЕВЫЕ МАННЫЕ БЛИНЫ	5
❖ «АЖУРНЫЕ» БЛИНЧИКИ	7
❖ СЫРНЫЕ БЛИНЫ С ЛУКОВЫМ ПРИПЕКОМ	9
❖ СУПЕРТОНКИЕ БЛИНЫ НА КИПЯТКЕ	11
❖ БЛИНЫ НА МОЛОКЕ	13
❖ БЛИНЫ НА НАРЗАНЕ	15
❖ КИСЛЫЕ БЛИНЫ	17
❖ МАМИНЫ БЛИНЫ	19
❖ БЛИНЫ «АПЕЛЬСИНОВОЕ НАСТРОЕНИЕ»	21
❖ БЛИННЫЙ ПИРОГ	23
❖ ПРАЗДНИЧНЫЙ ПИРОГ С МЯСОМ	25
❖ БУЛОЧКИ К ЧАЮ	27
❖ КВАС	29
❖ УЗВАР С МЁДОМ	31
❖ УЗВАР ИЗ ШИПОВНИКА	33
❖ НАПИТОК ИЗ ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ	35

# БЛИНЫ НА ПШЕНИЧНОЙ КРУПЕ



## Ингредиенты

1 ст. пшеничной муки  
4 яйца  
20 г. дрожжей  
1 ст. манной крупы  
1 ст. кипятка  
соль, сода на кончике ножа



## Приготовление

Из крупы сварить жидкую кашу на воде. Затем ее остудить и добавить туда дрожжи, разведенные в теплой воде. После добавить яйца, манную крупу, соду, соль, муку. Все хорошо перемешать и оставить на ночь в теплом месте. Когда тесто хорошо поднимется, влить кипяток и размешать. Печь блины нужно на медленном огне, на сухой сковороде с закрытой крышкой.

**Автор рецепта: Надежда Горбаченко**  
с. Новоселицкое  
Новоселицкий округ

## *Здравствуй, Масленица!*

*Масленица в дверь стучится,  
Никому с утра не спится.  
Высыпает весь народ,  
Дружно водит хоровод.  
Игры, пляски и веселье,  
Поднимают детворе настроенье.  
Мы блинов себе горячих напечём –  
Чам метели и морозы нипочём!  
Праздник вкусного блина,  
Принесёт пусть за собой,  
В дом достаток, здоровье и успех.*



# ПЫШНЫЕ ДРОЖЖЕВЫЕ МАННЫЕ БЛИНЫ



## Ингредиенты

1 ст. пшеничной муки  
1 яйцо  
1 ч.л. дрожжей  
1 ст. манной крупы  
500 мл. молока  
50 г. сливочного масла  
3 ст.л. сахара  
1 ч.л. соли  
1 г. ванилина



## Приготовление

В миске взбить венчиком яйцо, добавить соль, сахар и ванилин. В отдельной кастрюле подогреть молоко и сливочное масло до чуть теплого состояния. Молоко с маслом влить в яичную смесь. Добавить быстродействующие дрожжи и хорошо перемешать. К манной крупе добавить просеянную муку. В жидкую смесь постепенно добавлять смесь муки и манки и тщательно перемешать. Накрыть миску пищевой пленкой, укутать полотенцем и поставить в теплое место подходить на 1-1,5 ч. до увеличения объема в 3 раза. Выпекаем блины, аккуратно зачерпывая пенку сверху, не перемешивая теста. Блинчики получаются пушистые, толстенькие и невероятно пузырчатые. Выпеченный блин сразу смазываем сливочным маслом, а стопку блинов накрываем крышкой. Подаем к блинам клубничное варенье, сметану и наслаждаемся нежным вкусом манных блинов.

**Автор рецепта: Елена Заикина**

с. Донское  
Труновский МО

*О, языческое удельное княжество Москва!  
Она ест блины горячими, как огонь, ест с  
маслом, со сметаной, с икрой зернистой,  
с паюсной, с салфеточной, с ачуевской, с  
кетовой, с сомовой, с селедками всех сор-  
тов, с кильками, шпротами, сардинами, с  
семишкой и с сижком, с балычком осетро-  
вым и с белорыбьим, с тешечкой, и с осет-  
ровыми молоками, и с копченой стерляд-  
кою, и со знаменитым сметком из Бела  
озера. Едят и с простой закладкой и с за-  
тейливо комбинированной....*

*«Юнкера»  
Александр Куприн*



## «АЖУРНЫЕ» БЛИНЧИКИ



### Ингредиенты

200 г. пшеничной муки  
250 мл. молока (2,5%)  
2 яйца  
180 мл. кипятка  
2 ст.л. растительного  
масла  
1 ст.л. сахара  
 $\frac{1}{3}$  ч.л. соли



### Приготовление

Яйца, сахар и соль взбить миксером, добавить молоко, перемешать, затем добавить муку и перемешать до консистенции густой сметаны. Влить кипяток, добавить растительное масло. Сковородку смазать салом или растительным маслом, жарить блины на среднем огне до готовности.

Автор рецепта: **Валентина Каюк**

пос. Щелкан,  
Новоселицкий округ

О праздновании Масленицы в первые годы советской власти, в 1919 году. «Чынче, граждане, все ясно и понятно. Скажем, пришла Масленица – лопай блины. Хочешь со сметаной, хочешь – с маслом. Чикто тебе и слова не скажет. Только, главное, на это народных сумм не растрчивай. Ну а в 1919 году иная была картина. В 1919 году многие граждане как шальные ходили и не знали, какой это праздник – Масленица. И можно ли советскому гражданину лопать блины? Или это есть религиозный предрассудок?

«Теперь-то ясно»  
Михаил Зощенко



# СЫРНЫЕ БЛИНЫ С ЛУКОВЫМ ПРИПЕКОМ



## Ингредиенты

1 ст. пшеничной муки  
250 мл. молока (2,5%)  
3 яйца  
75 г. твердого сыра  
30 мл. растительного  
масла  
30 г. зеленого лука  
10 г. сахара  
2 г. соды  
2 г. соли



## Приготовление

В глубокую миску вбить яйца, всыпать соль и сахар. Взболтать венчиком до однородности. Влить молоко и всыпать муку. Должно получиться тесто консистенции жидкой сметаны. Твёрдый сыр натереть на средней или мелкой тёрке. Добавить сыр в тесто, перемешать ложкой до однородности. Всыпать соду и влить оставшееся молоко. Получится довольно жидкое, текучее тесто. Сковороду смазать растительным маслом и хорошо разогреть. Высыпать на сковороду немного нарезанного зелёного лука, вылить половник теста и распределить его по дну. Жарить блин на среднем огне по 1,5-2 минуты с каждой стороны.

**Автор рецепта: Раиса Шачнева**

с. Новоселицкое,  
Новоселицкий округ

Этот рассказ чаще всего вспоминают, говоря о русском масленичном размахе. Клоун из цирка братьев Тинц, Генри Туркуа в московском трактире Пестова решает, что молодой человек собрался покончить жизнь самоубийством через передание. Но, оглядевшись, понимает, что если это так, то тогда он не в едальном заведении, а в клубе самоубийц. «Не только климат, но даже желудки делают у них чудеса! О, страна, чудная страна!» – заключает про себя француз.

Рассказ «Тупый француз»  
Антон Чехов



# СУПЕРТОНКИЕ БЛИНЫ НА КИПЯТКЕ



## Ингредиенты

480 г. пшеничной муки  
4 яйца  
800 мл. воды  
2 ст.л. растительного  
масла  
1 ч.л. разрыхлителя  
соль, сахар по вкусу



## Приготовление

Яйца разбить в миску, посолить, добавить сахар, взбить хорошо венчиком. Добавить заранее вскипяченную воду к яйцам, тщательно и быстро перемешивая. Смесь охладить, добавить разрыхлитель и муку, перемешать. Добавить растительное масло. Должно получиться однородное тесто без комочков. Разогреть сковороду, смазать растительным маслом, жарить блины до готовности.

**Автор рецепта: Любовь Кузьмина**  
с. Падинское,  
Новоселицкий округ

Хорошо и точно А.П.Мехов сказал о блинах в рассказе «Блины»: «Поддаются времена и исчезают мало-помалу на Руси древние обычаи, одежды, песни; многое уже исчезло и имеет только исторический интерес, а между тем такая чепуха, как блины, занимает в современном российском репертуаре такое же прочное и насиженное место, как и 1000 лет тому назад. Не видно и конца им и в будущем...». В рассказе «Масленичные правила дисциплины» автор основательно готовит читателя к тому, чтобы без особых последствий пережить этот кулинарно-алкогольный беспредел. А в рассказе «О бренности. Масленичная тема для проповеди» автор показывает, что будет, если пренебречь советами из рассказа «Масленичные правила дисциплины».



# БЛИНЫ НА МОЛОКЕ



## Ингредиенты

- 1 ст. пшеничной муки
- 1 ст. молока
- 1 ст. кипятка
- 3 яйца
- 3 ст.л. растительного масла
- 0,5 ч.л. соли
- 3 ст.л. сахара



## Приготовление

Насыпать в миску просеянную муку, соль, сахар, разрыхлитель. Добавить яйца и полстакана молока. Замесить густоватое тесто без комков. Понемногу разбавляя оставшимся молоком замесить тесто, по консистенции напоминающее жидкую сметану. Влить растительное масло и хорошо размешать, чтобы тесто соединилось с маслом. Разогреть сковороду, смазать ее маслом и наливать тесто на сковороду, быстро поворачивая ее, чтобы тесто разлилось по всей сковороде тонким ровным слоем. Подрумянившиеся с одной стороны блинчики перевернуть на другую сторону с помощью лопаточки.

**Автор рецепта:** *Вера Горчаренко*  
пос. Нежинский  
Предгорный округ

Автор описывает, как матросы праздновали в плавании Масленицу: «Чельзя же, однако, чтоб масленица не вызвала у русского человека хоть одной улыбки, будь это и среди знойных зыбей Атлантического океана. Так и тут, задумчиво расхаживая по юту, я вдруг увидел какое-то необыкновенное движение между матросами: это не редкость на судне; я и думал сначала, что они тянут какой-нибудь брас. Но что это? совсем не то: они возят друг друга на плечах около мачт. Празднуя масленицу, они не могли не вспомнить катанья по льду и заменили его ездой друг на друге удачнее, нежели Петр Александрович икру заменил сардинами. Глядя, как забавляются, катаясь друг на друге, и молодые, и усачи с проседью, расхохочешься этому естественному, национальному дурачеству: это лучше льняной бороды Чептуна и осыпанных мукой лиц».

Фрегат «Паллада»  
Иван Гончаров



## БЛИНЫ НА НАРЗАНЕ



### Ингредиенты

2,5 ст. пшеничной муки  
1 литр нарзана  
5 яиц  
50 мл. подсолнечного  
масла  
3 ст.л. сахара  
щепотка соли



### Приготовление

Яйца взбить с сахаром и солью. Добавить 0,5 л нарзана. Затем добавить всю муку, хорошо перемешать до однородной консистенции. Затем добавить в тесто подсолнечное масло. Развести тесто нарзаном до нужной консистенции, как на обычные блины. Выпекать блины на сковороде с обеих сторон!

Приятного аппетита и вкусной Масленицы! Угощайтесь!

Автор рецепта: **Елена Усольцева**  
с. Горнозаводское  
Кировский округ

В рассказе выразительно показана московская жизнь начала XX века на масленичную неделю, а, кроме того, содержится отличное напоминание: следом за веселой Масленицей обязательно придет Великий пост. «Так прошел январь, февраль, пришла и прошла масленица. В Прощеное воскресенье она приказала мне приехать к ней в пятом часу вечера. Я приехал, и она встретила меня уже одетая, в короткой каракулевой шубке, в каракулевой шляпке, в черных фетровых ботиках».

«Мистый понедельник»  
Иван Бунин



# КИСЛЫЕ БЛИНЫ



## Ингредиенты

1 ст. пшеничной муки  
2 ст. кефира  
4 крупные картофелины  
щепотка соли и сахара



## Приготовление

Картофель натереть на мелкой тёрке, добавить соль, сахар и 3-4 ложки кефира. Оставить на ночь для брожения. Утром добавить оставшийся кефир и муку, вымесить и печь блины на растительном масле. В Белоруссии такие блины подают с мочанкой – национальным блюдом.

**Автор рецепта: Галина Чыркова**

с. Донское  
Труновский МО

Попытка иноземцев соревноваться с русскими в умении поедать невероятное количество блинов иногда заканчивалась трагично. Так, герой повести Ч. С. Лескова «Железная воля» немецкий инженер Туго Пекторалис в ответ на утверждение, будто ему «больше отца Флавиана блинов не съесть», поспорил, что съест, и, вступив в соревнование, умер, объевшись этими самыми блинами. «Неужли помер?» – вскричали все в один голос. А отец Флавиан перекрестился, вздохнул и, прошептав "с нами Бог", подвинул к себе новую кучку горячих блинков», подтвердив тем самым истинность русских пословиц: «Блин не клин, брюха не расколет» и «Что русскому здорово, то немцу смерть».

*«Железная воля»  
Николай Лесков*



# МАМИНЫ БЛИНЫ



## Ингредиенты

250 г. пшеничной муки  
500 мл. простокваши  
2 яйца  
100 мл. теплой воды  
1 ст.л. сахара  
1 ч.л. соды  
2 ст.л. растительного  
масла  
соль по вкусу



## Приготовление

В посуду для замеса теста налить простоквашу комнатной температуры, в нее разбить куриные яйца, добавить сахар, соль, пищевую соду для пузырчатого теста. С помощью миксера на небольшой скорости перемешать ингредиенты до однородности. Добавить просеянную муку небольшими порциями, одновременно замешивая тесто. Густую консистенцию можно разбавить теплой водой. Добавить растительное масло и еще раз перемешать. Оставить тесто на 15 мин. для расстойки и набухания клейковины муки. Жарить блины по 2-3 мин. с обеих сторон на среднем огне до красивого румяного цвета.

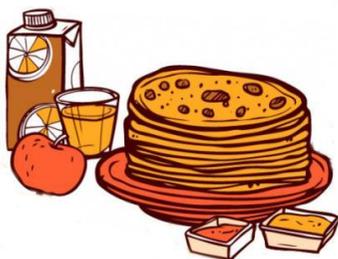
**Автор рецепта: Елена Черномурова**  
г. Новопапавловск

Автор описывает праздничный стол на масленицу в семье донских казаков Мелеховых: «Ели, как и всегда по праздникам, сытно и много. Щи с бараниной сменила лапша, потом – вареная баранина, курятина, холодец из бараньих ножек, жареная картошка, пшенная с коровьим маслом каша, кулага, блинцы с каймаком, соленый арбуз. Тригорий, огрузившийся едой, встал тяжело, пьяно перекрестился; отдуваясь, прилег на кровать. Пантелей Прокофьевич еще управлялся с кашей: плотно притолочив ее ложкой, он сделал посредине углубление (так называемый колодец), налил в него янтарное масло и аккуратно черпал ложкой пропитанную маслом кашу».



«Тихий Дон»  
Михаил Шолохов

## БЛИНЫ «АПЕЛЬСИНОВОЕ НАСТРОЕНИЕ»



### Ингредиенты

150 г. пшеничной муки  
350 мл. молока  
2 яйца  
280 г. апельсина (1 шт.)  
30 г. сливочного масла  
1 ч.л. сахара  
1/4 ч.л. соли



### Приготовление

С хорошо вымытого апельсина снимаем цедру, разрезаем и выжимаем сок. В миску к цедре отправляем яйца, сахар, соль, вливаем сок, размешиваем. Вливаем молоко комнатной температуры, растопленное сливочное масло, размешиваем. В миску просеиваем муку, вливаем молочную смесь, заводим тесто. Даем тесту постоять 5-10 мин., размешиваем и смотрим, если тесто густое - вливаем ещё молоко. На разогретую и смазанную маслом сковородку наливаем половник теста, распределяем по дну сковороды и печём блины до румяности с двух сторон.

### На десерт коктейль «Малиновый сбитень»

Вода без газа 150 мл., малина 40 г., мед 15 мл., сахарный песок 15 г., лимонная цедра 1 шт.

Положите в кувшин малину, сахар и подавите. Добавьте мед и воду без газа. Помешивая, нагрейте, не доводя до кипения. Перелейте в бокал. Украсьте ягодами.

**Автор рецепта: Ч.И. Стародымова**

с. Верхнерусское  
Шпаковский округ

*Теперь потускнели праздники, и люди как будто охладели. А тогда... все и все были со мною связаны, и я был со всеми связан, от нищего старичка на кухне, зашедшего на «убогий блин», до незнакомой тройки, умчавшейся в темноту со звоном. И Бог на небе, за звездами, с лаской глядел на всех, масленица, гуляйте! В этом широком слове и теперь еще для меня жива яркая радость.*

*«Лето Господне»  
Иван Шмелев*



# БЛИННЫЙ ПИРОГ



## Ингредиенты

300 г. пшеничной муки  
1 литр молока  
4-5 яиц  
1 ст. л. подсолнечного  
масла  
соль, перец по вкусу  
печень птицы, майонез  
для начинки



## Приготовление

Пшеничную муку заливаем молоком, можно молоко разбавить кипяченой или горячей водой. Взбиваем блендером или венчиком, чтобы не было комочков. Отдельно взбиваем яйца с солью и смешиваем блинную массу, добавляя в нее подсолнечное масло. Выпекаем блины, смазываем каждый сливочным маслом. Для начинки: сварить печень птицы, перемолоть или мелко порубить, добавить перец, соль по вкусу и майонез. Формируем блинный пирог: два тонких блина кладем на тарелку и смазываем печеночной массой с майонезом и так слой за слоем. Пирог вкусный как холодный, так и горячий.

**Автор рецепта: Ирина Лапина**  
с. Труновское  
Труновский округ

## Масленичные посиделки

Мы который год подряд  
Собираемся все вместе!  
Масленицу отмечать  
И весну с друзьями встретить.  
В библиотеку мы спешим,  
Напечем блинов с три горки.  
Нарядимся, веселимся  
Вспомним песни, поговорки.  
О веселой, о задорной  
Масленице, о весне.  
Провожаем вместе зиму  
С другом веселей вдвойне.  
Все мы - дружная команда  
Клуб «Лирический букет»  
Наших праздников веселых  
Нигде лучше точно нет!



**Авторы:**  
члены поэтического клуба  
«Лирический букет»  
МКУК «ЦБС ИМО»  
библиотеки-филиала №2  
с.Надежда

## ПРАЗДНИЧНЫЙ ПИРОГ С МЯСОМ



### Ингредиенты

тесто:

3-4 ст. пшеничной муки

1 литр молока

100 г. подсолнечного  
масла

по 1 ст.л. сахара, соли,  
сухих дрожжей

начинка:

1 кг. рубленого фарша,

0,5 кг. лука, соль, перец



### Приготовление

В глубокую миску наливаем теплое молоко, добавляем дрожжи (ждем полного растворения). Добавляем соль, сахар, подсолнечное масло. Постепенно вводим муку, замешиваем тесто. Даем отдохнуть и подойти тесту 30-40 мин. Берем мясо, делаем рубленый фарш. Добавляем мелко нарезанный лук, соль, перец по вкусу. Раскатываем тесто, кладем на смазанную подсолнечным маслом сковороду. На тесто выкладываем заготовленную мясную начинку. Раскатываем второй пласт теста и кладем на фарш. Ставим в духовку на 50 мин. при температуре 180-200 градусов. Через 50 мин. вынимаем из духовки, смазываем верх пирога сливочным маслом.

**Автор рецепта: Светлана Форова**

ст. Старопапловская  
Кировский округ

*Блины и поцелуи счета не любят.*

*Не все коту масленица,  
а будет и Великий Пост.*

*На Масленой повеселились,  
да блинком угостились.  
Неделю пируешь,  
семь – опохмеляешься.*

*Бойтся Масленица  
горькой редьки  
да пареной репы.*



# БУЛОЧКИ К ЧАЮ



## Ингредиенты



650 г. пшеничной муки  
250 мл. теплого молока  
2 яйца  
20 г. свежих дрожжей  
2 ст.л. раст. масла  
50 г. сливочного масла  
1 ч.л. соли  
100 г. сахара  
1 пак. ванильного сахара  
15 мл. сливок и 1 яичный  
желток для обмазки



## Приготовление

В теплом молоке растворить дрожжи, добавить 1 ч.л. сахара, перемешать, оставить на 5-10 мин. В большую глубокую миску просеять муку, взбить яйца, в муке сделать углубление, влить яйца, добавить соль и остатки сахара, ванильный сахар. Влить раст. масло. Добавить растопленное, охлажденное слив. масло, активизированные дрожжи с молоком. Замесить эластичное тесто, не липнущее к рукам. Миску смазать раст. маслом, выложить в нее тесто, накрыть крышкой или пищевой пленкой и убрать в теплое место на 60 мин. Подошедшее тесто обмять и поделить на 15 кусочков. Из каждого кусочка теста слепить шарики, накрыть пищевой пленкой и дать постоять 10-15 мин. Каждый шарик раскатать в продолговатый пласт, свернуть его вдвое вдоль и сформировать рулет. Булочки выложить в форму для выпечки, оставить на 25-30 мин. Подошедшие булочки смазать взбитым яйцом со сливками. Выпекать в духовке при температуре 180°C 25-30 мин. до зарумянивания.

**Автор рецепта: Раиса Шачнева**

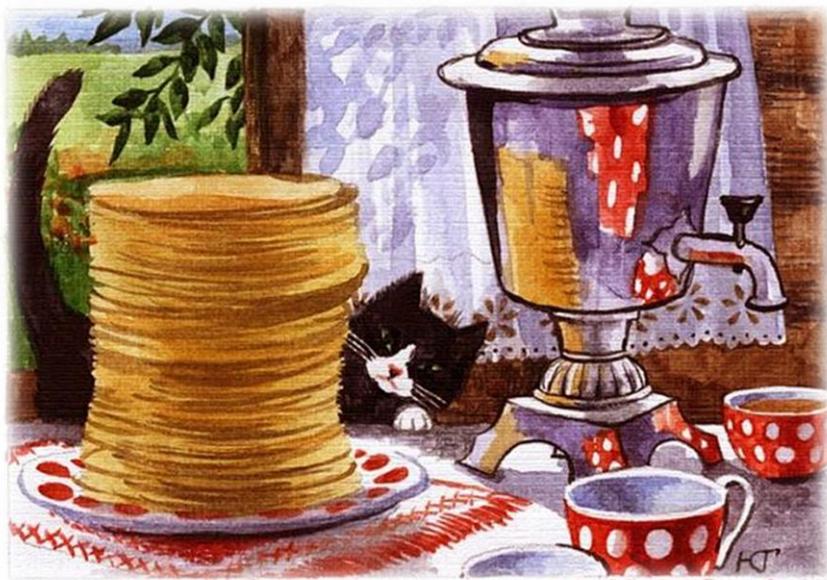
с. Новоселицкое  
Новоселицкий округ

*Пируй и гуляй, баба, на Масленице,  
а про Пост вспоминай без маслаца.*

*Блинцы, блинчики, блины,  
как колеса у весны.*

*Широка река Маслена –  
затопила и Великий Пост.*

*В прощенный день  
как на Пасху все целуются.*



# КВАС



## Ингредиенты

4 литра сырой теплой воды  
250 г. сахара  
1 ч.л. сухих дрожжей  
1 ст.л. с горкой цикория  
1 ч.л. лимонной кислоты



## Приготовление

Сырую теплую воду, дрожжи, лимонную кислоту и цикорий тщательно перемешать и настаивать в теплом помещении 4-5 часов. Затем процеживаем в заранее подготовленную емкость и охлаждаем.

**Автор рецепта: Елена Магдыч**

с. Юца

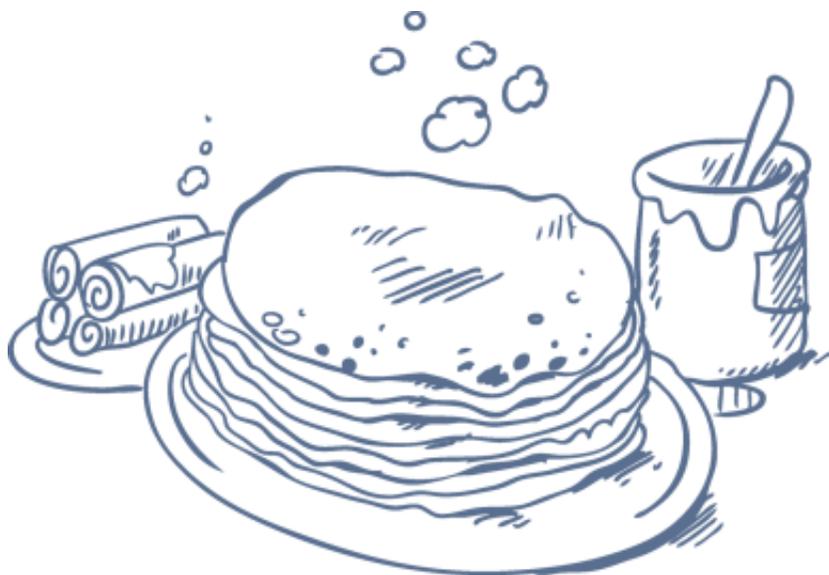
Предгорный округ

*Выпили пиво на Масленицу,  
а с похмелья ломало после Радуницы.*

*Где блины, тут и мы;  
где с маслом каша – тут и место  
наше.*

*Туляя, все-таки надо вспоминать  
про предстоящий пост.*

*Масленица – объедуха,  
деньги приберуха.*



# УЗВАР С МЁДОМ



## Ингредиенты

4 литра воды  
150 г. сушеных яблок  
150 г. сушеных груш  
150 г. чернослива  
75 г изюма  
75 г. мёда



## Приготовление

Все сухофрукты тщательно промыть и обсушить. Сушеные яблоки и груши залить холодной водой и оставить на 10-15 мин., чтобы они немного размягчились. Спустя время с сухофруктов слить воду и выложить их в кастрюлю. Залить 4 л. холодной воды. Поставить кастрюлю на огонь и довести до кипения. Выключить огонь, накрыть кастрюлю крышкой и дать настояться 2-3 ч. Затем добавить в кастрюлю изюм и чернослив. Снова довести до кипения. Выключить огонь, остудить узвар до тёплого состояния и смешать с мёдом. Оставить узвар при комнатной температуре до полного остывания.

**Автор рецепта: Надежда Горбаченко**  
с. Новоселицкое  
Новоселицкий округ

*Масленица семь дней гуляет.  
Масленица идёт, блин да мёд несёт.*

*Масленицу провожаем,  
света, солнца ожидаем.*

*Была у двора Масленица,  
а в дом не зашла.*

*Блин не клин – брюхо не расколет.*



## УЗВАР ИЗ ШИПОВНИКА



### Ингредиенты

2 литра воды  
300 г. смесь сухо-  
фруктов  
50 г. сушеного шипов-  
ника  
100 г. сахара



### Приготовление

Сухофрукты хорошо промыть несколько раз теплой водой. Поместить в небольшую кастрюлю и залить холодной водой для набухания. Оставить на 4-6 ч. (можно на ночь). Через несколько часов поставить в той же воде на большой огонь и довести до кипения. Затем огонь уменьшить до среднего. Шиповник тщательно промыть, очистить от семян и волосков. Для того чтобы шиповник хорошо заварился, целые ягоды лучше раздробить. Добавить шиповник в кипящий компот из сухофруктов. Всыпать сахар и 5 мин. проварить, снять с огня. Дать настояться 2 ч., процедить.

Автор рецепта: Елена Лушко

с. Новоселицкое  
Новоселицкий округ

*А мы Масленицу провожали,  
тяжело по ней вздыхали:  
«Дорогая Масленица, воротись,  
до красного лета протянись!»*

*И самый хладнокровный человек  
любит горячие блины.*

*Блины – солнцу родственники.*

*Хоть с себя всё заложить,  
а Масленицу проводить.  
Чтоб вам извозиться по локти,  
а наестся по горло.*



## НАПИТОК ИЗ ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ

Этот напиток пользуется успехом и популярностью в нашей семье благодаря прекрасному дереву рябины с черными плодами, которое высадил на нашей даче еще мой папа. Дереву уже более полувека, но он все еще плодоносит.

Рецепт самый незамысловатый, но он согрет теплом нашей семейной традиции. Собрав по осени плоды черноплодки, мы их высушиваем, а потом храним в прохладном месте в стеклянной банке.

Когда заканчиваются запасы консервированных компотов, мы с охотой открываем баночку сушеных чернильных по цвету плодов и завариваем на кипятке. Чаще всего этот период совпадает с началом Масленицы. По желанию в готовый настоявшийся отвар можно добавить немного цедры или ваниль. Кубики льда и подача в бокале придадут напитку респектабельность и приблизят его статус к ресторанным блюду.

Фантазируйте, все зависит от настроения!

**Автор рецепта: Ольга Васнецова**  
г. Ставрополь

*Сцена празднования Масленицы описана в начале весенней сказки «Снегурочка». «Конец зиме, пропели петухи, Весна-Красна спускается на Землю. Прощай, Масленица. Сладко, воложно нас кормила, Суслон, бражкой поила. Прощай, Масленица...»*

*«Снегурочка»  
Александр Островский*



