

# Бун Барекендан, Вастлавы и Фастнахт или просто — Масленица!



КАТЕРИНА  
**САМСОНОВА,**  
КОРРЕСПОНДЕНТ МОЛОДЁЖНОГО МЕДИАЦЕНТРА  
КОРОЛЁВА

Масленица — славянский традиционный праздник, который отмечается за неделю перед Великим постом. Народные гуляния в России, посвящённые проводам зимы, пожалуй, одно из самых ожидаемых и весёлых развлечений в году. Для россиян



во время традиционного празднования Масленицы (Бун Барекендан) всегда были весёлые и активные игры на улице, в которых принимали участие как взрослые, так и дети. Ещё в старину на Руси было принято собираться семьями, хозяйки готовили вкусные блины, а после прогулок на свежем воздухе все были рады полакомиться блинчиками с мёдом, вареньем или сметаной. Об истории этого праздника у христиан вы наверняка слышали не раз, а вот о том, как празднуют Масленицу другие народы, — вряд ли.

## Скандинавия

Вастлавы, так называется Карнавальная неделя в Скандинавии. На родине Вастлавы этот праздник любят не меньше, чем мы любим нашу Масленицу. Только вот

традиционным скандинавским блюдом является сладкая сдобная булочка с начинкой и кремом. В празднование скандинавской Масленицы входят карнавальные гуляния и весёлые шумные забавы.

## Германия, Лихтенштейн и Швейцария

В нескольких регионах Германии, в Лихтенштейне и в Швейцарии карнавалы перед Великим постом называют Фастнахт. В этих странах праздник, как и у нас, означает проводы зимы и встречу долгожданной весны. Здесь народ также наряжается в различные карнавные костюмы, которые не принято менять из года в год, а, наоборот, считается почётным, если карнавальная маска передаётся из поколения в поколение. Для немцев и швейцарцев Фастнахт тоже очень вкусный праздник, принято печь особые пироги — фаснеткухли. Также в юго-западных районах Германии популярны пончики с повидлом — берлинеры. Однако, будьте осторожны: иногда в угощения кладут монетку или вовсе добавляют горчицу.

## Армения

Армянская масленица называется Бун Барекендан или Истинная масленица. В старину в Армении готовили обильную пищу, организовывались ярмарки и народные гуляния, в которых участвовали взрослые и дети, проводили увеселительные мероприятия, а бедняки и нищие становились предметом всеобщего внимания и могли легко стянуть угощения с общественного стола. Однако теперь местные жители просто накрывают вкусные праздничные столы и собираются семьями, чтобы встретить весну. Но до сих пор традиционным блюдом в Армении на Масленицу считается плов с изюмом и маслом. В воскресную ночь после Масленицы на ужин едят мацун (простоквашу) и катнов (молочную рисовую кашу).

## Королёв

Но вернёмся в наш город. В этом году горожанам уж точно не придётся скучать на Масленицу. В Королёве на этой неделе пройдёт много развлекательных мероприятий для детей и взрослых.

Мы представляем вам ТОП городских событий по мнению Молодёжного медиацентра Королёва:

### Масленичная ярмарка с 16 по 18 февраля

Кроме разнообразия товаров, для посетителей ярмарки будет организована развлекательная программа, можно будет увидеть скоморохов, поучаствовать в конкурсах и мастер-классах. На ярмарке можно приобрести хлебобулочные, мясные и кондитерские изделия, мёд, овощи и фрукты подмосковных фермерских хозяйств, сувениры и украшения, известный ивановский текстиль и белорусский лён. Ярмарка будет работать с 9.00 до 19.00 по адресу: улица Октябрьская, у дома 6.

**В стенах Молодёжного культурного сообщества (МКС) библиотеки им. Н.К. Крупской** всю неделю будут проходить мероприятия и конкурсные программы, посвящённые проводам зимы. Со вторника по воскресенье в МКС можно будет окунуться во все подробности празднова-



ния Масленицы. В четверг в 19.00 пройдут кулачные бои (турнир по армрестлингу), проведут его профессионалы своего дела, а принять участие сможет любой желающий. А в пятницу, 16 февраля, в то же время пройдёт «Посвящение в Масленицу и народные приметы».

Приходите по адресу: проспект Королёва, д. 24.

### 17 февраля для королёвцев будут работать сразу три развлекательные площадки

В субботнее утро в 11.00 на стадионе «Вымпел» пройдёт «Праздник широкой Масленицы». Гостей ожидают весёлые конкурсы, показательные выступления, флешмоб и, конечно, сжигание чучела Масленицы.

С 12.00 на площади ЦДК им. М.И. Калинина будут организованы скоморошья потехи,

игры, хороводы, конкурсная программа, объединённые в мероприятие «Зиму провожаем, весну встречаем!». В это же время на площади ДикЦ «Костино» состоится театрализованное представление «Широкая Масленица!». Помимо этого, в полдень начнутся весёлые игры и забавы для взрослых и детей «Гуляй, раздольная Масленица!» на площади Центра культуры и досуга «Болшево».

С 13.00 на площади ДК «Текстильщик» горожанам будет представлена театрализованная концертная программа «Веселись, народ! В гости Масленица идёт!». Также в час дня пройдёт масленичное гуляние «Эх, да Масленица» на площади Бурковского Дома культуры.

### 18 февраля для королёвцев будут работать сразу несколько развлекательных площадок

В воскресное утро в 11.00 в ЦДК им. М.И. Калинина пройдёт городской праздник проводов зимы под названием «Ой, мала неделя Маслена!». Королёвцев ждёт театрализованное народное гуляние «Широкая Масленица».

В 12.00 в микрорайоне Юбилейный пройдут масленичные гуляния на пешеходной зоне ул. М.К. Тихонравова. В это же время на площади Дворца культуры микрорайона состоится театрализованное народное гуляние «Широкая Масленица».

В 13.00 народные массовые гуляния «Ах, Масленица хлебосольная! Масленица раздольная!» ждут вас на площади ДикЦ «Костино».



## Масленичная неделя

Каждый день Масленицы празднуется по-своему, так как имеет свой особый смысл.

### ПОНЕДЕЛЬНИК

Встреча Масленицы. В этот день заканчивали приготовления к празднику, изготавливали чучело и уже начинали выпекать блины.

### ВТОРНИК

Получил название Заигрыш. С него начинали проводить гулянья, катались с ледяных горок, приглашали на блины первых гостей.

### СРЕДА

Катание с ледяных гор. Третий день называется Лакомки, символически он тем, что именно в среду тёща звала зятя и других родственников в гости.

### ЧЕТВЕРГ

Носит название Широкий или Разгуляй, начинаются массовые гулянья, весёлые карнавалы и шумные пиры. Катание на санях.

### ПЯТНИЦА

Наступает очередь зятьёв приглашать в гости своих тещ и потчевать их блинами и другими разносолами, благодаря чему этот день называли Тёщины вечерки.

### СУББОТА

В этот день невестки показывали своё гостеприимство сёстрам и другим родственникам супруга. А потому суббота — это Золовкины посиделки.

### ВОСКРЕСЕНЬЕ

В последний день Масленицы по традиции сжигали чучело Зимы. Кроме того, в этот день просят прощения у близких за нанесённые обиды, из-за чего он и получил название Прощёное воскресенье.



### Острая лазанья из блинчиков



#### Понадобится:

200 г муки, 200 мл молока, 5 яиц, соль, 500 г куриного фарша, 80 мл оливкового масла,

2 перчика чили, 0,5 кг мороженого шпината, 2 помидора, 1 луковица, 200 мл бульона, молотый чёрный перец, 250 г твёрдого сыра.

#### Приготовление:

Муку соединить с молоком, вбить 2 яйца, добавить соль по вкусу и замесить жидкое

тесто. На смазанной половиной оливкового масла сковороде испечь блинчики.

Приготовить начинку. Фарш обжарить. Помидоры и лук нарезать кубиками, перец чили — колечками. Лук подрумянить в оставшемся оливковом масле, добавить шпинат и тушить 2 мин. Выложить помидоры и перец, залить бульоном и тушить 5 мин. Добавить соль и перец по вкусу и остудить.

Сыр натереть. 150 г сыра добавить к шпинату. Вбить оставшиеся 3 яйца. Форму выстелить бумагой для выпекания и выложить слоями блины и начинку. Посыпать оставшимся тёртым сыром и запекать 40 мин. при 200 °С.

### Роллы из блинчиков



#### Понадобится:

Блины — 10-12 шт., рыба красная слабосоленая — 150 г, филе солёной сельди — 200 г, карто-

фель — 500 г, сметана — 1 ст. л., масло сливочное — 50 г, икра красная — 50 г, укроп или зелёный лук — 1 пучок.

Блины можно приготовить по вашему любимому рецепту (при приготовлении теста добавьте меньше сахара, чем обычно, так как блины будут не сладкие, а солёные).

#### Приготовление:

Картофель отварите до полной готовности, добавьте сливочное масло, сметану, по-

солите. Много соли не нужно, так как рыба солёная.

Разомните картофелемялкой и взбейте (не используйте блендер или комбайн, картофель будет вязкий и невкусный).

Рыбу освободите от кожи и костей, нарежьте кусочками.

Блинчик смажьте слоем полученного картофельного пюре.

На один край выложите полоску сельдички и полоску зелёного лука или укропа.

Плотно сверните рулетиком.

На второй вид блинчиков выложите ряд красной рыбы и полосочку красной икры рядом. Так же сверните в плотный рулет.

Полученные блинные рулетики острым ножом нарежьте поперёк кусочками толщиной около 1,5 см. Выложите на плоское блюдо.

