



В 2021 году масленичная неделя продлится с 8 по 14 марта. Праздник приурочен к проходам зимы и встрече долгожданной весны.

В былые времена популярными забавами масленичной недели были кулачные бои, катание на санях, поедание блинов на время, купание в прорубях и сжигание чучела Масленицы. Считалось, что тот, кто не ест и не веселится на Масленицу, проживет наступивший год бедно и безрадостно, поэтому в народных гуляньях участвовали все без исключения.

Традиционным и главным угощением на Масленицу являются блины. Блинов нужно испечь побольше: примета гласит «сколько блинчиков испечет хозяйка, столько солнечных дней ждать в наступившем году».

Основными продуктами для приготовления блинов являются молоко, мука, яйца, сливочное/подсолнечное масло. В качестве начинок обычно используются мед, сметана, сгущенное молоко, соленая рыба, красная икра, повидло, творог и другие продукты.

Рецептов блинов великое множество: классические, заварные, дрожжевые, кружевные, нежные, с припеком, современные панкейки и «по бабушкиному рецепту»!

По среднему рецепту для приготовления блинов требуется литр молока, 400 граммов муки, 4 яйца, 50 граммов подсолнечного масла, 50 граммов сахара и 3 грамма соли. Стоимость порции блинов по этому рецепту составит 169 рублей 34 копейки (на 5,5% больше, чем в 2020 году).

