

■ В народе говорят, что если Масленицу встретить с размашистым хлебосольством, то она будет щедрой, даст хороший урожай и благополучие на целый год. А кто на Масленицу не будет пирожать – будет год голодать. Каждый день этой недели имеет свое название: понедельник – встреча Масленицы, вторник – «заигрыши», среда – «лакомка», четверг – «широкий разгул», пятница – «тещины вечерки», а суббота – «золовкины посиделки». Завершающим днем Масленичной недели считается Прощеное воскресенье. Этот день принят у всех просить прощения и всех прощать. Накануне праздника корреспондент «ЕЭ» побеседовал с выходцами из СССР, живущими в Германии, но продолжающими праздновать Масленицу.

### «Лепота» на Масленицу



Фольклорный вокальный ансамбль Lepota Russian Folk известен не только в Берлине, но и далеко за его пределами. Участники коллектива – Елена Миронова, Татьяна Петрова, Елизавета Ренч, Ольга Форшнер, Клаудия Екштайн, Виктор Калинин, Валентин Хоффман и Андрей Лакисов. В широком репертуаре ансамбля есть и театрализованный концерт «Русская масленица».

### Праздник для всех



Русскоязычная «Моя школа» появилась в Висбадене 9 мая 2008 г. Здесь принято отмечать традиционные праздники, в том числе и Масленицу.

– Масленица – это не только первый весенний праздник, но и один из древнейших славянских

## Сырная седмица

*В этом году Масленая неделя, или, как она именуется в церковных календарях, Сырная седмица, пришла на 20–26 февраля*

– Наряду с концертной деятельностью мы занимаемся этнографическими исследованиями и, конечно, справляем традиционные праздники, – рассказывает руководитель коллектива Елена Миронова. – В прошлом году на Масленицу мы воссоздали по этнографическим описаниям традиционную куклу и провели обряд ее сожжения под специальные масленичные песни. Мы также проводим мастер-классы и тематические лекции, посвященные народным традициям, обрядовой музыке и традиционным обрядовым куклам. Обрядовый комплекс «Масленичная неделя» – одна из основных тем, разрабатываемых этнографами и музыкантами ансамбля.

обычаев, – рассказывает руководитель школы Вера Майер. – В нашей школе мы празднуем Масленицу, как и положено отмечать народный праздник: с песнями, играми, танцами, шутками и викторинами. Безусловно, есть здесь и традиционные блины, и пирожник с коробкой на ремне, полной сладостей. Такой праздник, похожий на сказку, на красочную ярмарку, всегда получается очень веселым. Участие в нем принимают все ученики и педагоги. А завершается он чаепитием и торжественным поеданием блинов, бубликов и сладостей, которые готовят учителя, ученики и их родители.

### «Колорит» народных традиций

Среди участников хорошо известного в Хемнице ансамбля народной музыки «Колорит» – люди разных профессий и возрастов, которых объединяет любовь к народной песне. В репертуаре ансамбля – русские, украинские и немецкие песни различных жанров, исполняемые в традиционном для народного пения многоголосье. Партитуры певицам пишет музыкальный руководитель ансамбля и его баинист Владимир Артеменко. Коллектив участвует во многих праздничных мероприятиях как в своем городе, так и в других городах Саксонии. По словам председа-

теля общества «Колорит» Натальи Шауберт, успехом у зрителей пользуются не только концертные программы, но и фольклорные спектакли, такие как «Здравствуй, Масленица!».



– Наш ансамбль недавно отметил свое пятилетие, – рассказывает Наталья. – За это время он обрел свой стиль и сценический опыт. Мы часто выступаем и перед немецкой аудиторией с конферансом на двух языках. Ежегодно проводим новогодние утренники для детей и вечера для взрослых. Празднование Масленицы также стало традицией. Она у нас с блинами и пирогами, с театрализованным представлением в лучших народных традициях, с обрядовыми танцами и песнями. В игровой форме мы рассказываем о том, как издавна праздновалась Масленица на Руси: о тещиных посиделках, о веселых проводах зимы со сжиганием чучела и плясками вокруг костров. Мы не только возвращаем наших гостей к истокам народных традиций россиян, но и с радостью обращаемся к ним сами.

### Поговорим о блинах



Масленица без блинов – как Новый год без елки. Поэтому я попросила профессионального повара Раису Моритц поделиться с читателями своим рецептом блинов с творогом.

– Нам потребуются 500 мл молока, 1 яйцо, 250 г муки, 1–2 ст. л. растительного масла, по щепотке соли и сахара, – говорит Раиса. – Нужно смешать муку, соль, сахар, яйцо, влить молоко, в последнюю очередь добавить растительное масло и всё это хорошо перемешать, чтобы не было комков. Выпекать блины нужно на сильно разогретой сухой сковороде. Смазывать ее маслом нужно только перед выпечкой первого блина. Для начинки нам потребуются 400 г творога, 2–3 ст. л. сахара, 1 желток, соль и ванилин по вкусу, а также сливочное масло для обжаривания. Творог нужно смешать с сахаром и желтком (можно добавить заранее распаренный и обсушенный изюм). На блин положить столовую ложку начинки и завернуть конвертиком. Затем на сковороде разогреть 2 ст. л. сливочного масла и обжарить блинчики с двух сторон, затем выпложить их на тарелку, полить сметаной и посыпать сахаром.

Подготовила  
Светлана ЗИМЕНС