

## Храм Рождества Пресвятой Богородицы приглашает на Прощеное воскресенье

Сейчас идет Масленичная неделя. Масленицу праздновали на Руси тогда, когда еще не было христианства, только называлась она иначе. У древних славян, как и многих других языческих народов, был праздник, во время которого провожали зиму и встречали весну. Славяне отмечали его в честь бога плодородия и скотоводства Велеса. Когда Русь стала христианской, этот праздник сохранили. Однако по-прежнему его считают народным, но не праздником Христианской Церкви. С XVI века его стали называть Масленицей. В православном кругу Масленицу отмечают за семь недель до праздника Пасхи. Сразу после нее — после Прощеного воскресенья начинается Великий пост.

Именно в Прощеное воскресенье люди стремятся очистить себя от грешных мыслей и поступков, покаяться друг перед другом, просят друг у друга прощения. И это воскресенье по давней сложившейся в народе традиции становится днем проводов зимы и радостной встречи весны.

Этим народным традициям следует и наш храм — церковь Рождества Пресвятой Богородицы в Перемышле.

С утра в храме пройдет служба, а затем для детей мы устроим проводы зимы во дворе нашего храма. На празднично накрытом столе будет шуметь самовар и будут стоять аппетитные румяные блины и прочие угощения. Воспитанники воскресной школы прочитают стихи, споют песни, разыграют различные сценки. Много интересных шуточных конкурсов и соревнований ожидает детей. Ребятишек, конечно же, порадуют гостинцами и призами. Постараемся и на лошадке покатасть детвору.

**Приходите в храм на Прощеное воскресенье, не пожалеете! Начнем провожать зиму и встречать весну сразу после окончания службы, а в 17.00 ждем всех на Великую вечерню с чином прощения.**

**Иерей Дионисий Добров,**  
настоятель храма Рождества Пресвятой Богородицы.

## Угощайтесь блинами!

*Блины, блинчики, и все их производные на Руси пекли весь год, но все же именно они стали основным угощением и символом праздника Масленицы. Скорее всего потому, что круглый румяный блин очень похож на жаркое летнее солнце, которого все люди ждали зимой.*

*Каждая хозяйка по традиции имела свой особенный рецепт приготовления блинов, который передавался из поколения в поколение по женской линии. Пекли блины в основном из пшеничной, гречневой, овсяной, кукурузной муки, непременно в них добавляли пшеничную или манную кашу, картофель, тыкву, яблоки, сливки. Блины с припеком это вообще уникальный способ.*

*Классическими припеками служат лук, крутые яйца, творог, жареные грибы. Припек делают так. Насыпают на сковороду небольшое количество начинки и заливают ее небольшим количеством теста. Можно иначе — почти испеченный блин, не снимая со сковороды, намазывают, к примеру, тонкий слой творога, смешанный с яйцами, сверху сбрызгивают маслом и блин переворачивают, прижимают к раскаленной сковороде. Это называется «прижарить в пылу».*

### Дрожжевые блины

Продукты:

Для блинов: мука — 220 граммов, молоко — 220 граммов, вода — 130 граммов, дрожжи — 8-10 граммов (живые), масло растительное — 60 граммов, яйцо — 2 шт., сахар — 1 столовая ложка без горки, соль — 1/2 чайной ложки.

Для начинки: сало — 150 граммов, лук репчатый — 200 граммов, сметана — 150 граммов.

Муку просеять, молоко подогреть. Кипятить его не надо, просто пусть будет теплым, для ускорения поднятия теста. В миске до однородности взбить вилкой яйца. Далее добавляем просеянную муку, наши активированные дрожжи (вместе со всей водой), соль, растительное масло и хорошенько перемешиваем. Добавляем молоко и делаем тесто, по консистенции очень похожее на тесто для обычных, тонких блинчиков.

После этого тесто надо поставить в теплое место, для подъема. Далее хорошенько перемешиваем тесто, оно становится таким воздушным, всё в мельчайших пузырьках. Накрывать и опять отставить на минут 20-30. После этого перемешивать уже не надо.

Нагреть сковороду и налить немножко растительного масла. Наливаем немного теста, чтобы получить блин больше, чем оладьи, но меньше, чем тонкие блинчики.

Берем соленое сало, желателно с мясной прослойкой (можно и свежее, а потом в сковороде при жарке посолить его и поперчить), режем его на шкварки, квадратиками, примерно около 1 сантиметра. Закидываем в сковороду и слегка обжариваем. Если мясной прослойки у вас много и сало не дает нужного количества жира — добавьте немного растительного масла.

Лук порезать кубиком и добавить его к салу. Обжаривать несколько минут, до легкой румяности. Далее сметана — просто добавьте, перемешайте, прогрейте (не доводите до кипения) и выключите.

**Приятного аппетита и хорошего веселого праздника!**



### Нежные блинчики

Продукты: молоко - 1,5 стакана, яйца - 2 шт., сахар - 2 ст. ложки, мука - 1 стакан, соль - 0,5 ч. ложки, масло растительное - 2-3 ст. ложки, масло сливочное - 30-40 г.

Отделить желтки и смешать их с сахаром и солью. Добавить 0,5 стакана молока. Взбить вилкой. Постепенно добавлять муку, тщательно перемешивать. Получится довольно густое тесто. Теперь постепенно добавлять молоко, тщательно перемешивая его с тестом. Добавить растительное масло, перемешать. Белки взбить до мягких пиков (5 минут). Аккуратно ввести белки в тесто, размешивая круговыми движениями «сверху-вниз». Сковороду разогреть и смазать растительным маслом. Жарить на среднем огне 1-1,5 минуты. Каждый блин смазать сливочным маслом.

### Блинчики на кефире

Это на очень большую порцию.

1 литр кефира, 2 яйца, 4 ст. л. сахара, 0,5 ч. л. соли, щепотка ванилина, 6 ст. л. коньяка (за счет коньяка блинчики становятся еще вкуснее), 1/3 ч. л. соды, мука на «глаз».

Все ингредиенты соединить и хорошо вымесить. Жарить блинчики на сковороде до золотистого цвета.

### Блины на воде

Ингредиенты для блинного теста: 0,5 л. воды, 1-2 яйца, 2 ст. ложки сахара (можно меньше), соль на кончике ножа, 1,5-2 стакана муки (консистенция у теста должна быть как у жидкой-жидкой сметанки), растительное масло.

Выливаем в миску воду. Добавляем соль, сахар, слегка взбитые яйца и муку. Взбиваем тесто миксером (экономим время и перестраховываемся от неприятностей в лице нерастворившихся комочков муки). Если привыкли все делать руками, то порядок несколько иной: в муку, яйца, соль и сахар потихоньку добавляем воду и тщательно перемешиваем, разбивая даже самые маленькие комочки.

В готовое тесто добавляем немного растительного масла (1-2 ст. ложки). Жарим блины на хорошо разогретой сковороде на огне чуть больше среднего. Перед каждым «новым» блином сковороду смазываем растительным маслом.

## Проводится профилактическое мероприятие «Лесовоз»

С 10 февраля по 31 марта текущего года на территории обслуживания МОМВД России «Козельский» проводится профилактическое мероприятие «Лесовоз».

Основная цель мероприятия - предотвратить незаконную заготовку и оборот древесины, а также перекрыть каналы транспортировки незаконно заготовленной древесины. Для достижения наибольшей эффективности созданы совместные группы из числа сотрудников экономической безопасности и ОГИБДД.

В рамках проводимых мероприятий сотрудники Госавтоинспекции ориентированы на обеспечение контроля за соблюдением требований, предъявляемых к транспортным средствам и водителям, осуществляющим перевозку древесины. Кроме того, при осуществлении патрулирования сотрудники ОГИБДД проводят осмотр прилегающих к дороге территорий на предмет выявления возможных мест вырубki древесины, а также обеспечения принятия своевременных мер по ликвидации несанкционированных примыканий к автомобильным дорогам общего пользования.

До конца марта правоохранители совместно с органами местного самоуправления, а также подразделениями, уполномоченными в области лесных отношений органов исполнительной власти, проверят информацию о лицах, участвующих в незаконном обороте лесопродукции.

**В.Посохова, инспектор по пропаганде БДД.**

**2 марта на хоккейной площадке с.Перемышль в 11.00 состоится собрание рыбаков. Просьба всем явиться.**

**2 марта в 11 часов в Перемышле около районного Дома культуры состоится большой и веселый праздник ШИРОКАЯ МАСЛЕНИЦА**

**В ПРОГРАММЕ:** конкурсная игровая программа; катание на лошадях; поднятие гири; конкурс масленичных кукол, блины; торговые ряды.

**Приходите проводить зиму!**

В пятницу 28 февраля с 17 до 18 часов в МОМВД России «Козельский» по тел. (848441) 3-12-48 состоится «горячая телефонная линия». Жители Перемышльского района могут высказать свое мнение или задать интересующие вопросы о работе полиции начальнику отделения полиции (для обслуживания Перемышльского района) старшему лейтенанту полиции Сергею Николаевичу Елисееву.

**1 марта в СП «Деревня Сильково» состоится большой и веселый праздник — Широкая Масленица. Начало в 11.00. Приглашаем всех жителей поселения и гостей к нам на праздник.**

**Администрация сельского поселения.**

**Куплю земельные пай КП «Корекозово». Телефон: 8-930-034-40-89.**

2-2

### «Наша жизнь»

*выходит по средам и субботам*

Учредитель: Администрация муниципального района «Перемышльский район».  
Издатель: МАУ "Редакция газеты муниципально-го района "Перемышльский район"  
"Наша жизнь" Калужской области

**Редактор Л.В.ГУТЕНКО.**

Телефоны: редактора - 3-15-72;  
секретариата, бухгалтерии - 3-13-82;  
компьютерный отдел - 3-19-78.

Адрес редакции и издателя:  
249130, Калужская область,  
с.Перемышль,  
пл.Свободы, д.1.

E-mail: irida\_per@mail.ru  
сайт: <http://www.admoblkaluga.ru/sub/smi/pressa/peremyshour/>

Номер набран и сверстан в редакции газеты «Наша жизнь».  
Отпечатан КРОФИСМК «Губерния» - 248540 г.Калуга, пл. Старый Торг, 5.

Подписан к печати по графику - в 16.00.  
Фактически - 16.00.  
Объем 1 п.л. Индекс 51765  
Тираж 1480 Заказ

Мнение редакции и автора могут не совпадать. Редакция не вступает в переписку с авторами, не рецензирует и не возвращает не заказанные ею материалы. Ответственность за содержание рекламы, объявлений, поздравлений несет заказчик.

Материал со значком R публикуется на коммерческой основе, ответственность за содержание текста несет рекламодатель.