**1. Масленица**

**Масленица (сырная неделя)** справляется за семь недель до **Пасхи** и приходится на период с конца февраля до начала марта.   
   **Масленичная неделя** была буквально переполнена праздничными делами; обрядовые и необрядовые действия, традиционные игры и затеи, обязанности и поступки до отказа заполняли все дни. Сил, энергии, задора хватало на всё, поскольку царила атмосфера раскрепощённости, всеобщей радости и веселья.   
   Каждый день масленицы имел своё название, за каждым закреплены были определённые действия, правила поведения и пр.:   
  
     Понедельник - "встреча",   
     вторник - "**заигрыш**",   
     среда - "**лакомка**", "**разгул**", "**перелом**",   
     четверг - "**разгуляй-четверток**", "широкий",   
     пятница - "тёщины вечера", "**тёщины вечерки**",   
     суббота - "**золовкины посиделки**", "**проводы**",   
     воскресенье - "**прощеный день**".

|  |  |
| --- | --- |
| **ruský výraz (slovo, slovní spojení)** | **český ekvivalent (překlad)** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

http://ped-kopilka.ru/shkolnye-prazdniki/maslenica/nazvanie-dnei-maslenichnoi-nedeli-maslenichnaja-nedelja.html

http://www.cestovatel.cz/clanky/maslenica-moskevsky-masopust/

**2. Музеи московского Кремля**

# Патриаршие палаты

# Трапезная

В пяти витринах Трапезной Патриарших палат представлена коллекция художественного шитья России XVII века, отражающая два его основных направления: лицевое и орнаментальное шитье.

Лицевое шитье представлено широко и разнообразно. Здесь можно увидеть изделия прославленных художественных мастерских: **Царицыной, Годуновых, Старицких**. Большую историческую и художественную ценность представляют большие **воздухи и пелены**, которые украшали алтарные преграды или подвешивались под иконы, **покровцы алтарных престолов** и жертвенников, **судари** и на церковные сосуды, **плащаницы**, надгробные покровы святых.

В отдельной витрине представлены редкие образцы орнаментального шитья: бархатные **поручи и оплечье**, шелковый с золотными нитями платок, **став** для ножей и вилок и изящные женские туфельки.

|  |  |
| --- | --- |
| **ruský výraz (slovo, slovní spojení)** | **český ekvivalent (překlad)** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

http://www.kreml.ru/ru/museums/patriarchal/

**3. Русская кухня**

Историк [Н. И. Костомаров](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BC%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2,_%D0%9D%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%B0%D0%B9_%D0%98%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87) описал русскую кухню в «Очерке домашней жизни и нравов великого русского народа в XVI и XVII столетиях»[[1]](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F#cite_note-0). Он отметил, что русская кухня в XVI и XVII веках основывалась на обычаях, а не искусстве, а её кушанья были просты и неразнообразны. Из-за обычая соблюдать посты стол делился на [**скоромный**](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BA%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%BC%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D0%BF%D0%B8%D1%89%D0%B0) и **постный**. Блюда приготовлялись из мучных, молочных, мясных и растительных припасов. Хлеб употреблялся преимущественно [ржаной](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%B6%D0%B0%D0%BD%D0%BE%D0%B9_%D1%85%D0%BB%D0%B5%D0%B1) (само слово «хлеб» означало ржаной). К ржаной муке могла примешиваться ячменная. Из пшеничной муки приготовлялось лакомство — [**калачи**](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D0%BB%D0%B0%D1%87). Соль в мучные изделия не добавлялась. Обычной едой простого народа было [**толокно**](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%BA%D0%BD%D0%BE), приготовлявшееся из овсяного зерна методом частичной варки с последующим размолом. Из теста на ржаной или пшеничной муке готовили [**пироги**](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B3%D0%B8) (пряженые или подовые). Начинка пирогов была мясная, рыбная, творожная, ягодная. В начинку добавляли кашу, **лапшу**, яйца, грибы. Пекли также сдобный хлеб — [**каравай**](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%B0%D0%B9). Другие печные изделия: [**курник**](http://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%9A%D1%83%D1%80%D0%BD%D0%B8%D0%BA_%28%D0%B1%D0%BB%D1%8E%D0%B4%D0%BE%29&action=edit&redlink=1)**,** [**оладьи**](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D0%BB%D0%B0%D0%B4%D1%8C%D0%B8)**, котлома,** [**блины**](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D1%8B)**, хворост, тестяные шишки, левашники, перепичи, орешки**.

|  |  |
| --- | --- |
| **ruský výraz (slovo, slovní spojení)** | **český ekvivalent (překlad)** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

http://moi-bluda.ucoz.ru/publ/russkaja\_kukhnja/1