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 золотыми 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 описал русскую кухню в «Очерке домашней жизни и нравов великого русского народа в XVI и XVII столетиях»[1]. 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** и **постный**. Блюда приготовлялись из мучных, молочных, мясных и растительных припасов. Хлеб употреблялся преимущественно ржаной (само слово «хлеб» означало ржаной). К ржаной муке могла примешиваться ячменная. Из пшеничной муки приготовлялось лакомство — **калачи**. Соль в мучные изделия не добавлялась. Обычной едой простого народа было **толокно**, приготовлявшееся из овсяного зерна методом частичной варки с последующим размолом. Из теста на ржаной или пшеничной муке готовили **пироги** (пряженые или подовые). Начинка пирогов была мясная, рыбная, творожная, ягодная. В начинку добавляли кашу, **лапшу**, яйца, грибы. Пекли также сдобный хлеб — **каравай**. Другие печные изделия: **курник, оладьи, котлома, блины, хворост, тестяные шишки, левашники, перепичи, орешки**.

ruský výraz (slovo, slovní spojení)	český ekvivalent (překlad)

http://moi-bluda.ucoz.ru/publ/russkaja_kukhnja/1