

# СВЕТОЗАРЬЕ

## Вестник традиционной культуры

### выпуск 45

дравы будьте, люди добрые! Как ни лютовала зима, но пришлось ей всё-таки уступить место весне. Пусть пока и не слишком похожа наша погода на мартовскую. А вместе с весной пришло время нового выпуска нашего вестника.

Так как у многих начало вестны связано с Масленицей, то о ней и пойдёт речь во всём вестнике и в разделе «Любомудрие» в частности. Кроме того, вы узнаете оригинальные рецепты блинов, познакомитесь с масленичными песнями и научитесь делать весенних обрядовых кукол.

## Любомудрие

### Масленица

Что подавляющее большинство наших современников знает о Масленице? Не так уж и много. Знают, что это старинный русский праздник, на котором едят блины и жгут соломенное чучело. Мало кто сможет сказать больше. А ведь народ, не помнящий своих корней, не имеет будущего... Попробуем немного рассказать о Масленице мы – фольклорный коллектив «Колоход».

Основной смысл праздника знают все – проводы Зимы. Это её соломенное чучело сжигают на костре. Однако мало кто знает о том, что когда-то у наших предков-славян Зима была божеством. Кукла из соломы – изображение Морены (иначе – Марены), богини смерти и зимы, которую почитали наши пращуры. Сейчас обрядовую куклу Морены обычно зовут «Зимой» или (по названию праздника) «Масленицей», но, к примеру, в Моравии ещё в 19 веке помнили её древнее имя. При выносе чучела из деревни пели «*leset, neset Marenu*». В том же 19 веке русский собиратель фольклора А.Н. Терещенко писал об обряде, совершающем при встрече весны: «*В малороссийских краях, кроме пения веснянок, носят ещё чучело по деревням и полям, одетое в женское платье, которое называется марена или мара (призрак). Эту мару провожает толпа детей, парней, девушек и молодиц при громком пении*». Правда, обряд этот совершался не на Масленицу, но по своей сути это явно всё те же самые «проводы Зимы».

Имя Морены происходит от корня «мор», обозначающего смерть; знаменитый этнограф А.Н. Афанасьев в своей книге «Поэтические воззрения славян на природу» так пишет об этом божестве: «*Mo(a)рена или Mo(a)рана от санскр. mri – умираю (польск. marzana, рус. смерть, лат. mors) – богиня смерти, зимы и ночи, имя, родственное с словами: мрак (= морок, мор – повальная болезнь, мора – тьма, марать, мары – носилки для покойников, мара – призрак, нечистый дух, мёrek или мерет – черт, мерещиться – темнеть, смеркаться, мерковать – ночевать, мёркоть – ночь, потемки, мерекать – мало знать, собственно: не распознавать за темнотою; сравни «темный человек»; помора – отрава, поморщина – большая смертность, смрад, смердеть, малор. хмора с постоянным эпитетом «чёрная» – туча, великор. хмора – густой туман, хмор, хмора – туманное, дождливое время, польск. chmura, и рус. смурый – тёмный, пасмурный) и мороз (=мраз, польск.*

*marznas, чешск. mrznauti)».*

Зачем же, спросите вы, наши предки почитали богиню смерти? Смерть и жизнь, зима и лето, тьма и свет – части единого целого, имя которому – Вселенная... Наши пращуры это прекрасно понимали, и понимание сохранялось очень долго. В одной народной сказке хитрый солдат посадил Смерть в торбу и повесил её на верхушку высокой осины. «С этой самой поры перестал народ помирать: рождается – рождается, а не помирает! Много лет прошло, солдат всё торбы не снимает. Случилось раз зайти ему в город; идёт, а навстречу ему древняя старушонка: в которую сторону подует ветер, в ту и валится. «Виши, какая старуха! – сказал солдат, – чай, давно уж умирать пора!» – Да, батюшка! – отвечает старуха, – мне давно помереть пора; еще в тоё время, как посадил ты Смерть в торбу, оставалось всего житья моего на белом свете только единый час. Я бы и рада на покой, да без Смерти земля не примает, и тебе, служивый, за это от Бога непрощённый грех! ведь не одна душа на свете так же мучится!»



В наши дни обряд сжигания чучела Зимы, совершаемый на Масленицу, обычно воспринимается просто как символическое отражение того, что происходит в природе – завершения зимы. Однако в древности, по мнению ряда исследователей, этот ритуал (и подобные ему) был **магическим действием**. Его совершали ради того, чтобы зима ушла в положенный срок; через обряд люди стремились воздействовать на окружающий мир, на своём, земном уровне принять участие во вращении Колеса Года...

Теперь поговорим немного о главном масленичном блюде – блинах. В современной популярной литературе о славянских традициях нередко можно прочитать, что круглые, пышущие жаром блины – символ солнца, и поедая блины на Масленицу, люди, по сути дела, причащаются частичкой солнечной силы. «На сковородку – ручейком, со сковородки – солнышком». Логика в этом есть. Мы же хотим обратить ваше внимание на другое. В славянской Традиции блины – поминальное блюдо. Вспомните, ведь на поминках обязательно едят кутью и блины...

В старину на празднике Масленицы совершались обряды поминования умерших. В некоторых местах первый испечённый масленичный блин клади на слуховое окно – для душ предков. С.В. Максимов приводит такое описание ритуала поминовения: «...Чрезвычайно твердо держится обычай прощаться с покойниками... Обычайходить на кладбище в последний день масленицы поддерживается главным образом бабами. В четвертом часу пополудни они кучками в 10 - 12 человек идут с блинами к покойникам и стараются ничего не говорить по дороге. На кладбище каждая отыскивает родную могилку, становится на колени и бьет по три поклона, причем со слезами на глазах шепчет: «Прости меня (имя рек), забудь все, что я тебе нагрубила и навредила». Помолившись, бабы кладут на могилку блины (а иногда ставят и водку) и отправляются домой также молча, как и пришли». К слову сказать, есть и сведения о том, на Масленицу бросали в костёр блины с приговором «Гори, блин, гори, Масленица!». Возможно, это отголосок древнего обычая приносить дары (требы) Морене во время проводов зимы... Впрочем, треба эта могла предназначаться и Солнцу – в Мокроусовском районе Курганской области блины кидали в костёр «чтоб весна теплей была и снег быстро сошёл».

Проводы Зимы проходили весело: с шумом, гамом, смехом, всевозможными потешными представлениями – но мало кто из наших современников знает о том, что в старину существовал обычай веселиться и смеяться на похоронах. Существует мнение, что ритуальный смех утверждал жизнь, служил оберегом от смерти. А вот широко распространённый обычай глумиться над чучелом Зимы и осыпать его бранью вряд ли имеет древнее происхождение. Нелепо выглядит предположение, что наши пращуры могли так поступать с изображением почитаемого ими божества. Скорее всего, он возник позднее,

когда древняя Традиция подверглась многочисленным искажениям...

Разумеется, обережный смех на похоронах – вовсе не единственная причина разгульного масленичного веселья. Проводы Зимы, по своей сути, – радостное событие. Из окружающего нас мира уходит тёмное, мертвящее начало, уступая место долгожданной весне, буйству красок и расцвету природы. И наши предки радовались уходу зимы, пировали, пели и плясали, катались на санях, устраивали кулачные бои....

Очень важное место в масленичной обрядности занимали костры, раскладываемые, как правило, на высоком месте. Костёр старались сделать как можно больше и выше. Исследователь народной культуры В.К. Соколова так объясняет этот обычай: «Разжигание костров на возвышенностях, стремление поднять огонь как можно выше – существенный признак ритуальных костров в честь солнца. Также на высоких местах зажигали обычно весенние и ивановские огни все европейские народы. Считали, что этим можно приблизить огонь к солнцу, соединить земной и небесный огонь и ускорить тем наступление тепла. Костры должны были осветить как можно большее пространство, принести людям свет и тепло». На связь масленичных костров с солнцем прямо указывает и существовавший в некоторых местах обычай вставлять в середину костра шест с укреплённым на нём колесом – солнечным знаком. К слову сказать, некоторые исследователи полагают, что в древности Масленицу отмечали во время весеннего равноденствия. В языческие времена этот праздник, по-видимому, назывался иначе – ведь слово «Масленица» связано с христианским обычаем, согласно которому в неделю, предшествующую Великому посту, запрещено было употреблять в пищу мясо, но молочные продукты ещё разрешались. Возможно, древнее имя Масленицы – Комоедицы. Так в Белоруссии назывался праздник в честь весеннего пробуждения медведя, отмечавшийся 24 марта.

Топливом для масленичных костров часто служили старые, ненужные вещи, которые собирали со всей деревни. Этот обычай, по-видимому, связан с идеей обновления, уничтожения отжившего своей срок.... Через масленичные костры прыгали – «чтобы цельный год не хворать».

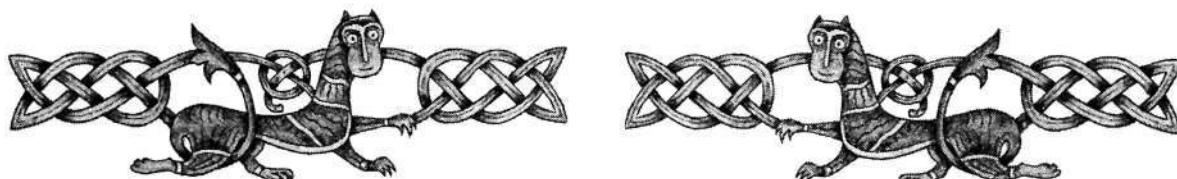
Особое место в обрядах Масленицы занимали ритуальные действия, связанные с молодожёны. Пары, поженившиеся в последний год, катались на санях с горы (иногда молодожёнов катали по деревне). Жену заставляли прилюдно целовать мужа, молодых супругов валяли в снегу или зарывали в него.... Как пишет В.К. Соколова, «Все эти действия имели одну функцию – демонстрацию любви; поцелуи должны были разбудить природу, содействовать её расцвету и плодоношению. С этой же целью молодых катали по снегу, зарывали в снег».

На Украине существовал интересный обряд, известный под названиями «колодка», «колодий», «волочить колодку». Он состоял в следующем: неженатым парням и девушкам привязывали к ноге (иногда к руке) колодку, а затем требовали выкупа (угощения). А.К. Байбурина пишет об этом ритуале: «При этом отец повязанного говорит иногда сыну, напуская на себя сердитый вид: «Оттак тоби й треба: не хотив слухаты батька, не хотив женыться, теперь колодку тягны. Думав ему весилля справляты, а теперь прыходыциа бисового сына вид колодки выкупаты». Потом хозяин просит гостей садиться за стол, и начинается угощение, на которое сходятся почти все соседи. Если же девушке привяжут колодку, то мать ласково приговаривает: «Оттак тоби, дивко, и треба: не заслужила жениха, теперь тягны колодку». Аналогичные обряды засвидетельствованы этнографами в некоторых районах России, в Белоруссии, а также в Польше, Моравии и Словакии. Смысл ритуала – побуждение молодых к женитьбе, исполнению долга перед родом...

О масленичных песнях, изготовлении обрядовых кукол, а так же о блинах читайте на следующих страницах.... Надеемся, что наш рассказ о Масленице понравился вам. И помните – пока жив Обычай, жив и народ.

**Слава Предкам нашим! Слава Земле Родной!**

**Власкин Е. А. г. Курган**





## Масленичные песни

### Масленая, скоро с двора съедет

Масляна, скоро с двора съедет,  
Ой широкая, с широких подворьев.  
Её девушки, её узвозьмали,  
Её красные, её увазьмали.  
Масляна, побудь хоть недельку,  
Ой, широкая, побудь хоть другую.  
Девушки, рада б я побывати,  
Ох вы красные, рада б я побывати.  
Масляна, чего ж ты боишься?  
Ох широкая, чего ж ты боишься?  
Девушки, Поста я боюся.  
Ох вы красные, Поста я боюся  
Маслена, пост еще далёко  
Ох, широкая, пост ещё далёко.  
Девушки, вот он, вот он, вот он.  
Ох, вы красные, вот он, вот он, вот он.

### Масленая, катянися

А масленая катянися,  
Ой катянися, лёли, катянися  
А хоть немножечко протянися,  
А масленая недалечка,  
Осталось гулять два денёчка,  
А Ванина жёнка своеволка,  
Привязала Ваню к корывати,  
А сама пошла на гуляти  
Приехали купцы торговати:  
Чего тебе, Ванюшка, давати?  
То ли коника вороного  
(И)ли каретушку золотую?  
Мне в каретушку не садиться,  
Мне на конику не катиться,  
А мне Танюшка пригодится,  
А с кошкою лечь – обдерётся,  
С собакою лечь – обгрызётся,  
А с Танею лечь – обоймётся

### На дубе-то кукушка

На дубе-то кукушка,  
На другом, ох, то другая.  
Да ну сестры мои, вы да кукушки.  
Солетайтесь все ж, да вместе.  
Да ну сядем мы, ох да ладненько.  
Покукуем мы, ох жалобненько.  
Да наш жалобной, ох голосочек.  
Да ну голос наш, ох не доходит.

Да буен ветер его не доносит.  
Да ну выйду я из-под зорьки.  
Да ну выкликну, ох соловейку.  
Соловеюшка, родный братчик.  
Да ну что ж ты ко мне, ох да не ходишь?  
Да ну что ж ты меня не навестишь?  
Да ну как же мне, ох навестити  
Да ну я прийду, а ты все плачешь  
Да я прочь пойду, а ты все рыдаешь  
Да ну как же мне охи да не плакать  
Как же мне ох не рыдати  
Моя маменька за лесами  
Да мой батюшка, ох, за темными.

### Дожидали, душё

А мы Масляницу дожидали,  
Дожидали, душё, дожидали!  
Сыром, маслом гору укладали,  
Укладали, душё, укладали!  
А мы Масляницу устречали,  
Устречали, душё, устречали!  
Ой ты, Масляница, растянися,  
Растянися, душё, растянися!  
А мы Масляницу дожидали...

### Встреча масленицы

А мы Масленицу дожидаем / 2р  
Мы в окошечко поглядаем / 2р  
Сыр и масло в глаза увидаем / 2р  
Наша Масленица годовая / 2р  
Она гостенька дорогая / 2р  
Она пешею к нам не ходит / 2р  
Всё на команях разъезжает / 2р  
Уж ты, Масленица, кривошейка / 2р  
Ой, и встретим тебя хорошенъко / 2р  
Мы блинами гору устилаем / 2р  
Сверху маслицем поливаем / 2р  
Как от сыра гора всё крутая / 2р  
А от масла гора всё ястная / 2р  
Ой, ты, Масленица, протянися / 2р  
Ты за дуб, за колоду зацепися / 2р

Тексты песен взяты с сайтов:  
<http://www.derbenevka.com>  
<http://www.rozhdestvenka.ru>

# БЫТ

## Блины

**В** старину, пожалуй, никакое другое блюдо русской кухни не могло сравнится по популярности с блинами. Блин сопровождал человека всю жизнь - от рождения (роженицу кормили блином) и до самой смерти (обязательное блюдо во время поминальных обрядов). Никто не знает, когда блины впервые появились на нашем столе, но известно, что они были ритуальным блюдом еще у языческих славянских народов. Самые разнообразные поверья и традиции связаны у русских людей с блинами. Но прежде всего, блины - обязательное угождение на Масленицу, ставшее необходимым атрибутом весеннего праздника. Ниже мы представляем вам самые разные рецепты блинов. Попробуйте!

### Сырные блины

Для рецепта Вам потребуются:

- мука - 2.5 стакана
- яйцо - 5 шт.
- сахар - 100г
- сливочное масло - 200г
- молоко - 3 стакана
- соль - 3/4 ч.л.
- сыр - 300г.

На мелкой тёрке натереть сыр. Отделить желтки от белков. Взбить желтки с молоком, добавив туда же тёртый сыр, муку, соль. Взбить белки и добавить полученную белковую пену в тесто. Обжаривать в масле до получения золотистой хрустящей корочки. При этом блинчики должны быть небольшими.

### Манные блины

Для рецепта Вам потребуются:

- манная крупа - 230г
- молоко - 2 стакана
- яйцо - 2 шт.
- изюм - 100г
- соль - по вкусу.

В молоке размешать яйца, манную крупу и добавить соль. Массе дать постоять некоторое время, чтобы крупа разбухла. Затем ввести промытый изюм, хорошо размешать. Приготовленную массу с манной крупой можно наливать ложкой на хорошо разогретый противень с кипящим топлёным или растительным маслом, посыпать вымытым изюмом и выпекать.

Испечённые блинчики наколоть вилкой и снова поставить в духовку на несколько минут. Подавать, посыпав сахарной пудрой и полив фруктовым соком.

### Русские блины

Для рецепта Вам потребуются:

- мука - 6 стаканов
- молоко - 2.3 стакана
- дрожжи - 50г
- яйцо - 6 шт.
- сливочное масло - 200г
- соль и сахар - по вкусу
- взбитые сливки - 300г.

Поставить опару из тёплого молока, 3 стаканов муки, и дрожжей. Когда поднимется, добавить 6 желтков, растёртых добела с 200 г сливочного масла, размешать. Положить 3 стакана муки, соли и сахара - по вкусу, ещё раз размешать и поставить в теплое место. Минут через 45, когда тесто хорошо поднимется, 6 взбитых белков соединить с 300 г взбитых сливок, ввести эту смесь в тесто, осторожно перемешивая сверху вниз, и через 10-15 минут, дав немного подняться, испечь блины.

### **Пряные блины**

Для рецепта вам потребуется:

- мука пшеничная - 2 стакана
- мука гречневая - 3 стакана
- крупа манная - 1/2 стакана
- яйцо - 4 штуки
- дрожжи - 30 гр
- молоко - 7 стаканов
- сахар - 2 ст. ложки
- корица - на кончике ножа
- соль - по вкусу

В кастрюлю всыпать 1,5 стакана пшеничной и 2 стакана гречневой муки, залить её 2 стаканами горячего молока и хорошо размешать. Когда тесто остынет до комнатной температуры, влить в него разведённые в молоке дрожжи, хорошо размешать и оставить в тёплом месте подходить.

Сварить на молоке жидкую манную кашу. при этом надо следить, чтобы не было комков. В подошедшую опару добавить растёртые с солью и сахаром желтки, манную кашу, оставшуюся муку, молоко, корицу и хорошо перемешать. Белки взбить в пену и осторожно ввести в тесто. Дать тесту снова подойти и выпекать блины.

### **Хлебные блины**

Для рецепта вам потребуются:

- белый хлеб - 1/2 буханки
- сливочное масло - 100 гр
- яйцо - 6 штук
- цедра - от 1 лимона
- миндаль толчёный - 1-2 ст. ложки
- корица молотая, сахар, соль - по вкусу

Хлеб замочить в воде или в молоке и дать ему набухнуть. Отжать жидкость, намоченный хлеб смешать с растопленным и взбитым маслом и желтками. Добавить тёртую лимонную цедру, толчёный миндаль, корицу, соль и сахар. Ввести взбитые в крепкую пену белки. Жарить блины надо на большой сковороде.

### **Ржаные блины**

Для рецепта вам потребуется

- ржаная мука - 2 стакана
- молоко - 2 стакана
- топлёное масло - 40 гр
- яйцо - 3-4 штуки
- дрожжи - 20 гр
- сахар - 15 гр
- соль по вкусу

Приготовить опару из ржаной муки, дрожжей и молока. Оставшееся молоко подогреть, растопить в нём масло, прибавить соль, сахар, желтки. Всё тщательно перемешать, присоединить к опаре. Когда тесто поднимется, сделать обминку. Перед выпечкой блинов ввести в тесто взбитые белки, чтобы блины были лёгкие, пористые. Ржаные блины пекут на сковородке, слегка смазанной рафинированным растительным или топлёным маслом. Переворачивают блины после появления по краям румянной корочки, которая хорошо отстает от сковороды. Если в середине блина образуются пузыри или он сырой и разрывается при переворачивании, то в первом случае тесто надо поставить в тёплую воду добротить, а во втором - добавить ржаной или пшеничной муки, яиц. Когда корочка на блине получается неравномерная (середина подгорает), надо уменьшить огонь и поставить под сковороду расекатель, металлический кружок. Если низ блина подгорает, а верх сырой - убавить огонь.

Ржаные блины менее калорийны, чем пшеничные, поэтому могут быть рекомендованы людям с избыточным весом. Из ржаных блинов можно приготовить блинницу. Блины смазывают сырьим яйцом, складывают горячей и запекают в духовке. Подают блинницу нарезанной.

**Базанова О. М. г. Курган**

# Рукоделие



## Куклы, в которые играют люди

**Н**а всех континентах, все народы совершают своеобразные обряды, участниками которых бывают куклы. Старинные куклы, явно магического характера выполняли в своё время роль оберегов от зла. Нашего далёкого предка успокаивал и радовал вид этих оберегов, и отсюда, из этой радости, рождалось чувство красивого. Эти игрушки продолжали использовать как необходимые, хотя и не отдавали себе отчёта, в чём, собственно, состоит их необходимость. Игрушки применяются как украшение дома и развлечение ребёнка сегодня. Но игра - священный процесс познания мира, а значит игрушки священны. Они по-прежнему остаются оберегами. В некоторых губерниях бытоваля кукла «Коза». В её основе - деревянная крестовина, а морда, рога, борода - из лыка и соломы. Одета была Коза в яркое специальное платье и тулуп (или шубу), поверх которого крепились обрядовые предметы: дудочки, шарманки, бубны, подкова в подарок на счастье, колокольчики, бубенцы, деревянные бусы, серьги, мешочки с подарками, венки благополучия с маленькими красными мешочками, с зёрнами злаковых. Кукла Коза была символом жизненной силы, и эту силу она должна была принести хозяину избы и его земле, его полю, чтобы лучше родился хлеб.

Обрядовых кукол почитали и ставили в избе в Красный угол. Они имели ритуальное назначение. Обрядовая кукла - не игрушка.

Раньше к любому празднику в семье мастерили куклу, в которую вкладывалась частица души. Лицо, как правило, оставалось белым - кукла без лица считалась недоступной для вселения в неё злых сил. Выбрасывать таких кукол считалось делом грешным. Их бережно складывали в сундук. Всюду, где селится и живёт человек, кукла - неизменный его спутник. Она проста, но в этой простоте таится великая загадка.

Кукла не рождается сама. Её создаёт человек. Являясь частью культуры всего человечества, кукла сохраняет в своём образе самобытность и характерные черты создающего её народа.

Куклам приписывались различные волшебные свойства: они могли защитить человека от злых сил, принять на себя болезни и несчастья, помочь хорошему урожаю. Дом без игрушек считался бездушным. Есть такая примета: когда дети много и усердно играют, в семье будет прибыль, если небрежно обращаются с игрушками, быть в доме беде.

Верили, что игрушки охраняют детский сон (до сих пор по древнему обычай детей укладывают спать с любимой игрушкой).

Особенно поощрялась в народе игра с куклами у девочек, так как кукла считалась ещё и символом продолжения рода.

Ребёнок без игрушки вырастет пустым и жестоким, не знающим добра и любви. Кукла даёт навык для жизни, формирует умение общаться с людьми, очень важно делать куклы своими руками, вкладывая в них усердие и душу.

Существует много обрядовых кукол, но выпуск-то у нас весенний, поэтому здесь мы научим вас делать Веснянку и Масленку.

Куклы Веснянки делали на Сороки - 9 марта. В это время, по древним приметам, из Ирия прилетает стайка первых птиц - сорок жаворонков. Птица - символ этого праздника. Поющие птицы - свистульки, в которые свистят дети, закликают Весну. Важным атрибутом праздника является обрядовое печенье в виде фигурок птиц. А символом Весны считаются куклы Веснянки.



## **Схема изготовления куклы Веснянки.**

- 1 - Готовим волосы: нитки наматываем на картонку, разрезаем, когда намотали достаточно для косы и снимаем.
- 2 - Складываем основу куклы как для Куладки (скрутка пополам, внутрь вкладываем волосы, ниткой перевязываем шею).
- 3 - Сложили скрутку пополам - из головы с боков торчат волосы для будущей косы, поднимаем их на верх и заплетаем.
- 4 - Вкладываем руки и перевязываем скрутку крест на крест на талии.
- 5 - Наряжаем куклу: юбка, передничек и платок (платок можно не надевать, а украсить голову лентой).

Обрядовую куклу Масленицу делали из соломы или лыка, но обязательно использовали дерево - тонкий ствол берёзы. Солома, как и дерево, олицетворяла буйную силу растительности. Одежда на кукле должна быть с растительным орнаментом. В тульской губернии кукла Масленица была в человеческий рост. Её закрепляли на крестовине из дерева. Куклу украшали лентами, искусственными цветами. На руки кукле ставили посуду, использовавшуюся при приготовлении блинов, вешали тесёмки, завязывая которые, люди загадывали желание. Чтобы желания сбылись, эти тесёмки должны были сгореть вместе с куклой.

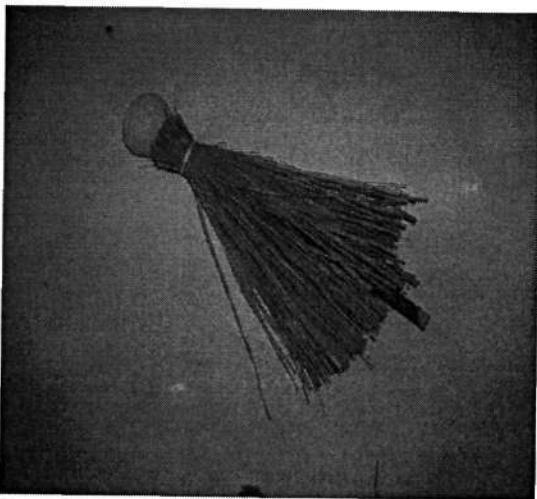
Домашняя Масленица или Масленка - кукла, которая также бытовала в Тульской губернии. Её называли дочкой Масленицы или её младшей сестрой. Это небольшая, высотой 20-25 сантиметров соломенная или лыковая кукла с белым тряпичным лицом.

Масленка символизировала крепкий достаток и здоровое потомство для молодой семьи. Она считалась сильным оберегом жилища, выполняя заветы хозяев дома. Храли эту куклу в Красном углу или у входа в жилище. В один из дней праздничной недели, когда молодые приходили к тёще на блины, эту куклу выставляли в окна или во дворе. По традиции домашней масленицей встречали жениха и невесту.

Схема изготовления Масленки (картинки с пояснениями) дана ниже.

1. Делаем основу: Голова набита лыком и обтянута тканью прикрепляется к палке.

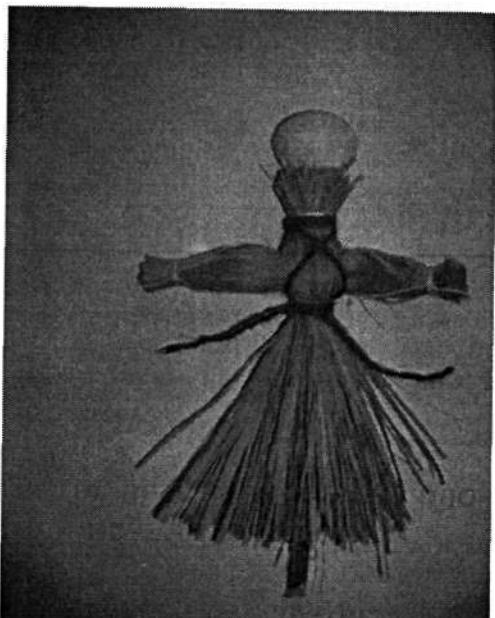




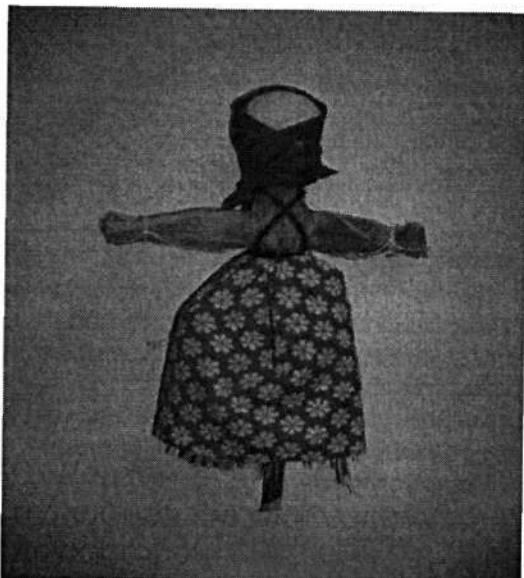
2. Привязываем пучок соломы или мочала к палке.



3. Делаем ручки. Связываем пучок мочала или соломы с двух сторон.



4. Привязываем ручки крест накрест к основе.



5. Надеваем на куклу юбку и платок.



6. Повязываем передничек, кукла готова.

Надеемся, что куколка, сделанная своими руками принесёт в ваш дом достаток и счастье.

**МИР ВАШЕМУ ДОМУ!**

**Базанова О. М., г. Курган**  
Схемы изготовления кукол и материал  
для статьи взят с сайта  
<http://www.rukukla.ru>



# На посошок

## ВЕСТИ

### Сайт фольклорного коллектива Колоход

Рады сообщить, что начал работу сайт нашего коллектива в сети Интернет.  
Его адрес: [www.kolohod.narod.ru](http://www.kolohod.narod.ru)

На сайте вы найдёте множество материалов по славянской культуре (тексты первоисточников, работы учёных - историков и фольклористов). Также вы сможете послушать музыку ансамблей «Колоход», «Громовник», «Навья», посмотреть фото и видео с наших мероприятий: концертов, праздников и т.п.

Кроме того, работает форум: <http://kolohod.forum24.ru/>

Там вы можете пообщаться с участниками «Колохода» и, разумеется, не только на тему традиционной культуры.

**ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ!**

Базанов В.В., г. Курган

### Лекции, посвящённые традиционной культуре

Фольклорный коллектив «Колоход» проводит лекции, посвящённые славянской традиционной культуре. Уже два таких мероприятия прошло в Курганском городском центре культуры и досуга по адресу ул. Пушкина 85. Темы лекций были «Славянское традиционное мировоззрение» и «Славянские традиционные праздники». Видео с первой можно посмотреть здесь:

<http://www.youtube.com/watch?v=CczHYSb2YmA>

В дальнейшем планируется ещё ряд лекций по основополагающим аспектам традиционной славянской культуры, в том числе по музыке и музыкальным инструментам, обрядам жизненного цикла и др.

Если вас заинтересовала эта информация и вы хотели бы услышать лекцию по вышеуказанным или другим темам - напишите на наш электронный почтовый ящик: [kolohod@mail.ru](mailto:kolohod@mail.ru), мы обязательно рассмотрим ваше предложение.

Базанов В.В., г. Курган

Выпуск свёрстан в березозоле месяце лета 2010 от Н. Х. Л.

Правка, вёрстка: Базанова Ольга, Базанов Виктор

Изукрас: Ступина Наталья, использован фрагмент картины Б. Кустодиева «Масленица»

Вы можете связаться с нами, написав по адресу: [kolohod@mail.ru](mailto:kolohod@mail.ru)

Наш сайт: [www.kolohod.narod.ru](http://www.kolohod.narod.ru)