

Один из самых древних славянских народных праздников, дошедших до наших дней **Масленица** – это обряд, посвященный проходам зимы и радостному приветствию весны. Безусловно, сегодняшний формат празднования сильно отличается от изначальных традиций.



Главную роль, конечно, играет развлекательная сторона обряда, включающая ярмарку, хороводы, костры, приём гостей и, конечно же, огромное количество **блинов**.

Блин – это славянское слово, его произношение похоже у многих народов. Так, у украинцев блин звучит, как «млинець», в болгарском – «млин» (жернов, плоский и круглый камень). Пришло это слово из мельничного дела, одного из главных ремесел у славян.

Традиционно славянские народы готовили блины на опаре. Приготовление самой опары было связано со множеством обрядов и заговоров, призванных сделать блины вкусными, а тех, кто их съест, здоровыми и счастливыми.

**Пятый выпуск** проекта Территориального органа Федеральной службы государственной статистики по Пермскому краю **«Статистическая девятка»** расскажет о том, сколько стоит отпраздновать Масленицу в этом году



СТАТИСТИЧЕСКАЯ  
ДЕВЯТКА

## Стоимость отдельных продуктов к Масленице

1) В дни Масленицы на столах присутствуют в основном традиционные круглые блины, политые маслом. Во сколько же обойдётся пермякам набор продуктов питания для приготовления таких блинов?

Условные нормы продуктов питания							от 30 до 50 блинов
Молоко	Мука	Яйцо	Масло сливочное	Масло подсолнечное	Сахар	Соль	
							
1 л	400 г	4 шт.	50 г	50 г	60 г	3 г	
Стоимость продуктов в ценах февраля, руб. <sup>1</sup>							
47,03	13,64	24,33	26,40	4,89	2,69	0,04	119,01

<sup>1</sup> Стоимость рассчитана на основе единых условных норм продуктов питания, необходимых для приготовления блинов, и официальной статистической информации о средних потребительских ценах по Пермскому краю.

В современной российской кухне блины считаются лакомством для особого случая. Каждый день большинство хозяек их не готовят. Для многих из нас блины, как и пирожки, остаются приятными воспоминаниями из детства, когда добрая бабушка кормила нас до отвала. Конечно, блины хороши сами по себе, но и начинки их не испортят. В центр стола устанавливают блюдо с блинами, а вокруг него ставят тарелки и тарелочки с различными начинками и добавками. Каждый гость волен сам выбрать, какие начинки и в каком сочетании положить на свой блин.



2) Блины можно подавать со сметаной. Средняя стоимость сметаны 15-20% жирности в Пермском крае на конец февраля составила 190 руб. 52 коп.

3) Сладкоежки любят блины со сгущенным молоком. Банку сгущенки в феврале можно было купить за 81 руб. 33 коп.



4) Любители полакомиться предпочитают также в качестве начинки варенье и джемы, средняя цена которых в Пермском крае составила 290 руб. 61 коп. за кг.

5) Блины с мёдом не только вкусно, но и полезно. На потребительском рынке Пермского края мёд представлен в широком ассортименте – цветочный, липовый, луговой, разнотравье, алтайский горный и много других видов, собранных как в Пермском крае, так и в Новгородской области, Республике Башкортостан, Краснодарском и Алтайском краях.



Средняя стоимость 1 кг мёда – 513 руб. 12 коп.



6) Разнообразие творожных начинок для блинов способно удивить любого. С творогом готовят и сладкие, и пряные, и соленые начинки. При этом кто-то заботится о талии и предпочитает использовать нежирный творог, кто-то отдаёт предпочтение жирному. Ценовое различие между ними более 50 руб. за кг. В феврале цена 1 кг нежирного творога сложилась в размере 280 руб. 96 коп, жирного – 334 руб. 77 коп.

7) Традиционно самыми вкусными начинками к блинам считаются начинки из рыбы и икры. Солёные сёмга, форель, лосось стоили в Прикамье в среднем 1788 руб. 71 коп. за 1 кг.





8) Блины с красной икрой – самое щедрое угощение. В феврале средняя цена 1 кг икры лососевых рыб по краю составила 3085 руб. 49 коп.

9) Из напитков на Руси на стол в масленицу ставили сбитень. Сбитень - исконно традиционный русский напиток, готовится из мёда, воды, специальных пряностей с полезными свойствами — имбирь, корица, гвоздика, перец и др.



В настоящее время чаще к блинам подают чай. Потребительский рынок Пермского края представлен достаточно разнообразным ассортиментом чая как листового, так и пакетированного.

Знатоки чайной церемонии покупают листовый чай в коробках разной фасовки. В пересчёте на килограмм средняя цена обследуемых видов чая составила 808 руб. 82 коп. Но в наш быстрый век в целях экономии времени многие предпочитают чай «в пакетиках», стоимость упаковки из 25 штук в феврале сложилась 53 руб. 11 коп.

**26 марта 2019 года выйдет следующий выпуск «Статистической девятки» №6, посвященный международной акции "Час Земли", которая состоится 30 марта 2019 года.**