



# БЛИНУ рот радуется

**Вы еще не наелись блинов? Ближайшие дни – самое раздолье для обжорок, вчера началась широкая Масленица.**

Считается, что традиционные русские блины всегда делались именно опарным способом (из дрожжевого теста). Использование соды при приготовлении теста для блинов заимствовано у Запада сравнительно недавно и несвойственно русской кухне.

Блины — одно из самых древнейших блюд русской кухни. Славяне издревле считали блин символом Солнца и плодородия. Слово "блин" — искаженное "млин" от глагола "молоть". "Мелин", или "млин", означает изделие из наменного, т. е. мучное изделие. Русские блины особенные — мягкие, пышные и при этом пористые. Они хорошо впитывают в себя сливочное масло, сметану, варенье, отчего становятся сочнее и вкуснее.

В XIX веке блины стали традиционным масленичным блюдом. Еще делают блины с припеком — это блины, в которые запекают — "припекали" — какую-либо начинку. В качестве припека берут рубленые вареные яйца, измельченные грибы, овощи или фрукты. Из предварительно испеченных тонких блинов готовят также блинчатые пироги. Начинка для пирогов может быть из мясного или рыбного фарша или сладкого домашнего конфитюра. Раньше блины также использовали в качестве прослойки между разными слоями начинки в традиционном русском пироге-курнике.

## Не так-то просто

Несмотря на внешнюю простоту и незатейливость блюда, приготовление блинов требует определенного мастерства и сноровки, иначе — первый блин комом. Необходимо знать два нехитрых правила для того, чтобы блины не прилипали к сковороде и хорошо переворачивались. Во-первых, в тесто добавляют растительное масло, а во-вторых, блины нужно обжаривать на прокаленной, хорошо разогретой сковороде. Печь блины лучше на растительном масле или несоленом сале. Существует несколько способов подачи блюда к столу. Самый распространенный — с разными закусками. В тонкие блины заворачивают разнообразную начинку.

Еще делают блины с припеком — это блины, в которые запекают — "припекали" — какую-либо начинку. В качестве припека берут рубленые вареные яйца, измельченные грибы, овощи или фрукты. Из предварительно испеченных тонких блинов готовят также блинчатые пироги. Начинка для пирогов может быть из мясного или рыбного фарша или сладкого домашнего конфитюра. Раньше блины также использовали в качестве прослойки между разными слоями начинки в традиционном русском пироге-курнике.

Если вы не очень опытная хозяйка, прежде чем браться за блины, потренируйтесь немножко на оладьях. Оладьи бывают большими и маленькими, сдобными и овощными, сладкими и солеными, но нет сомнения, что в любом виде они готовятся проще, чем настоящие блины. В старину оладьями в России назывались любые

## Пошехонские блинчатые трубочки

Вам понадобится: 2 стакана пшеничной муки, 2 стакана молока, 3 яйца, 100 г масла сливочного, стакан сливок, 2 ст. ложки сахара, соль. Для начинки: яйца, сваренные вкрутую.

Высыпьте в миску муку, добавьте растертые с сахаром и солью желтки, влейте сливки и все хорошо размешайте, чтобы не было комков. Затем влейте молоко, добавьте растопленное масло, взбейте белки и снова все тщательно размешайте. Выпекайте блинчики очень тонкими, но только с одной стороны. Когда блинчики немного остынут, уложите их на жареную сторону. Сверху на блины уложите начинку из рубленых яиц, сваренных вкрутую, и масла и завернуть каждый трубочкой. Сложить блинчики на сковороду и снова обжарить.

мучные изделия толще блина, но тоньше пончика, приготовлявшиеся на сковороде. Да и сейчас главное отличие оладьи от блина — толщина. Если для блина действует правило "чем тоньше, тем лучше", то оладушки обязаны иметь толщину не меньше пяти миллиметров. Соответственно и масла на приготовление оладий идет больше (иначе оладушка не прожарится в середине), и тесто должно быть гуще блинного, но и опыта требуется куда меньше. Надо просто зачерпывать тесто большой ложкой и наливать-выкладывать его на горячую сковороду с маслом в виде небольших островков.

Подготовила  
Ольга АПРЕЛЬСКАЯ.

## Пир на весь мир

У большинства людей Масленица ассоциируется с двумя понятиями — "блины" и "сожжение чучела". Какова же история праздника? Убеждение, что Масленица — праздник религиозный, нужно отменить сразу и бесповоротно. Масленичное застолье никак не связано с православием.

Совсем напротив. Масленица — древний языческий праздник проводов зимы, русский карнавал, который по традиции сопровождался весельем и хмельными пирами, а в дохристианские времена — еще и жертвоприношениями. Запретить Масленицу после Крещения Руси Церковь так и не смогла, поэтому постаралась как-то христианизировать ее, совместив с "сырной седмицей" — последней подготовительной неделей перед Великим постом.

С понедельника в России начали есть блины. с четверга идет разгул, широкая Масленица. Сегодня пятница, а значит, по традиции — "тещины вечерки". Зятя приглашали в гости тещ, чтобы угостить их блинами. Завтра — "зо-



## Блин блину рознь

Если за неделю вам уже наскучили обычные блины, попробуйте в выходные поэкспериментировать.

### Креп "Сюзетт".

История создания этих блинчиков начинается в XIX веке. Одна известная парижская актриса ежедневно играла в спектакле, где по роли должна была кушать блины. Хозяин ресторана, поставившего блинчики в театр, каждый день старался усовершенствовать рецепт, чтобы кушанье не наскучило звезде. И в результате придумал этот вариант. Теперь рецепт носит имя той, в честь которой и был создан.

Вам понадобится: 350 г муки, 350 г сливок, 6 яиц, 70 сахара, немного соли, апельсиновый ликер, сливочное масло.

Тщательно просейте муку через сито, добавьте яйца, соль и сахар. Не переставая мешать, постепенно добавляйте сливки и отставьте в прохладное место. На раскаленной сковороде выпекайте тонкие блинчики, обжаривая их с двух сторон. Горячие блинчики сверните вчетверо, полейте маслом и ликером. К блюду подайте апельсиновый сок.

ловкины посиделки". Молодые невестки ждут в свой дом сестер мужа и дарят им подарки.

Воскресенье — последний день Масленицы. В этот день принято сжигать соломенное чучело — символ зимы и провожать стужу. Мы привыкли называть этот день Прощеным воскресеньем, каются друг перед другом, освобождаясь от грехов.

## Съедобное солнце

Блины, возможно, были первым блюдом, которое стали готовить из муки. Их разновидности встречаются практически у всех народов: русские блины, французские крепы, английские панкейки, индийские досы, эфиопские инджеры...

Тесто для блинов, бездрожжевое или дрожжевое, готовится на основе муки: пшеничной, гречневой, овсяной, рисовой. Бездрожжевые (пресные) блины — самые простые и быстрые. Их готовят на молоке, воде, кефире, простокваше, йогурте, ряженке, на слабом алкоголе — медовухе, пиве. Классические дрожжевые блины (особенно гречневые) делаются на опаре.

## В Ульяновске проходят масленичные гулянья.

5 и 6 марта главный праздник развернется на площади Ленина. Здесь уже установили чучело Масленицы, ледяной столб, ростовые куклы, балаганчики. Оборудованы площадки для спортивных традиционных состязаний, построена снежная крепость. Гостей праздника ожидают театрализованные программы фольклорных коллективов, народные обряды, конкурсы частушечников и гармонистов, катания на санях. На Масленичной ярмарке будут угощать блинами, колобками, сладостями, продавать изделия народных промыслов. В торговых павильонах будет представлена продукция предприятий общественного питания и пищевой промышленности.

5 марта по случаю золовочных посиделок ульяновцев порадуют творческие коллективы города и области. Концерт начнется в 17.30.

6 марта, с 11.00 до 14.00, на главной площади Ульяновска - семейная программа "Прощеное

воскресенье". В сценарии бои на мешках, покорение ледяного столба, медвежьи забавы, кулачные бои, взятие снежной крепости. Запланирована презентация сказочного персонажа Колебякко. Народные гулянья завершатся сожжением чучела Масленицы.

С 17.00 до 20.00 на площади Ленина состоится молодежная программа - "М@сленица@tonight" с файер-шоу и фейерверком.

6 марта в Засвияжском районе организуют три площадки для проведения народных гуляний, посвященных проводам зимы. Центральным станет площадь перед торговым центром "Звезда". Начало праздничных мероприятий в 10.00. В парке культуры и отдыха "Молодежный" Масленица будет проводиться с 11.00. В 13.00 здесь состоится награждение победителей районного конкурса по изго-



товлению чучел. В 11.00 начнутся гулянья в парке "Семья". В Заволжском районе праздник пройдет в парках "Прибрежный" и "40 лет ВЛКСМ", на площади у ДК им. 1 Мая, в сквере "Олимпийский" (ул. Гоголя,34).

В Железнодорожном районе театрализованное представление "Прощай, Масленица!" намечено в парке "Винновская роща" в 11.00.

Отмечать Масленицу также будут в парке Победы и парке имени Матросова. В 11.00 любителей блинов приглашают в УлГУ на Набережную р. Свияги.