

БЛИНУ РОТ РАДУЕТСЯ

Вы еще не наелись блинов? Ближайшие дни – самое раздолье для их любителей, началась широкая Масленица.

ПНР НА ВСЕЬ МНР

У большинства людей Масленица ассоциируется с двумя понятиями - "блины" и "сожжение чучела". Какова же история праздника? Убеждение, что Масленица – праздник религиозный, нужно отвести 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 приглашают в гости тещ, чтобы угостить их блинами. Завтра – "золовкины 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, каяться друг перед другом, освобождаясь от грехов.

СЪЕДОБНОЕ СОЛНЦЕ

Блины, возможно, были первым блюдом, которое стали готовить из муки. Их разнообразности 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.

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 намеленного, 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.

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 запекли – "припекли" – какую-либо начинку. В качестве припека берут рубленые варенные 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 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.

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 г 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 четверо, полейте маслом и ликером. К блюду подайте апельсиновый сок.

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 сковороде и снова обжарить.

Иван Шмелёв

Масленица

(глава из книги "Лето Господне")

Масленица... Я и теперь еще чувствую это слово, как чувствовал его в детстве: яркие пятна, звоны - вызывает оно во мне; пылающие печи, синеватые волны чада в довольном гуле набравшегося люда, ухабистую снежную дорогу, уже замазавшуюся на солнце, с ныряющими по ней веселыми санями, с веселыми конями в розанах, в колокольцах и бубенцах, с игривыми переборами гармонии. Или с детства осталось во мне чудесное, непохожее ни на что другое, в ярких цветах и позолоте, что весело называлось - "масленица"? Она стояла на высоком прилавке в банях. На большом круглом пряннике, - на блине? - от которого пахло медом - и клеєм пахло! - с золочеными горками по краю, с дремучим лесом, где торчали на колышках медведи, волки и зайчики, - поднимались чудесные пышные цветы, похожие на розы, и все это блистало, обвитое золотом канителью.

... Из кухни кричит Гарнык:

- Эй, зачинаю расстегаи!..

- Зачина-ай!.. - кричит Василь-Василич умоляющим голосом и почему-то пляшет.

Стологромный. Чего только нет на нем! Рыбы, рыбы... икорницы в хрустале, во льду, сига в петрушке, красная семга, лососина, белорыбица-жемчужница, с зелеными глазами огурца, глыбы паюсной, глыбы сыру, хрящ осетровый в уксусе, фарфоровые вазы со сметаной, в которой торчком ложки, розовые масленки с золотистым кипящим маслом на камфорках, графинчики, бутылки... Черные сюртуки, белые и палевые шали, "головки", кружевные наколочки...

Несут блины, под покровом.

- Ваше преосвященство!..

Архиерей сухощавый, строгий, - как говорится, постный. Кушает мало, скромно. Протодьякон - против него, громаден, страшен. Я вижу с уголка, как раскрывается его рот до зева, и наваленные блины, серые от икры текучей, льются в

протодьякона стопами. Плывет к нему сиг, и отплывает с разрытым боком. Льется масло в икру, в сметану. Льется по редкой борозке протодьякона, по мягким губам, малиновым.

В субботу, после блинов, едем кататься с гор. Зоологический сад, где устроены наши горы, - они из дерева и залиты льдом, - завален глубоким снегом, дорожки в сугробах только. Видно пустые клетки с сухими деревьями; ни птиц, ни зверей не видно. Да теперь и не до зверей. Высоченные горы на прудах. Над свежими тесовыми беседками на горах пестро играют флаги. Рухаются с рычаньем высокие "дилижаны"



с гор, мчатся по ледяным дорожкам, между валами снега с воткнутыми в них елками. Черно на горах народом. Василь-Василич распорядится, хрипло кричит с верхушки; видно его высокую фигуру, в котиковой, отцовской, шанке. Степенный плотник Иван помогает Пашке-контрщику резать и выдавать билетки, на которых написано - "с обеих концов по разу". Народ длинным хвостом у кассы. Масленица погожая, сегодня немножко закрепило, а после блинов - катается.

...Приходит вечер. Я вытаскиваю из прянника медведиков и волков... разламываю золотые горы, не застряло ли пятакча,

выдергиваю все елочки, снимаю розы, срываю золотые нитки. Остается пустынный пряник. Он необыкновенно вкусный. Стоял он неделю в банях, у "сборки", где собирают выручку, сыпали в "горки" денежки - на масленицу на чай, таскали его по городу... Но он необыкновенно вкусный: должно быть, с медом.

Поздний вечер. Заговелись перед Постом. Завтра будет печальный звон. Завтра - "Господи и Владыки живота моего..."

- будет. Сегодня "прощенный день", и будем просить прощенья: сперва у родных, потом у прислуг, у дворника, у всех. Вассу кривую встретишь, которая живет в "теменькой", и у той надо просить прощенья. Идти к Гришке, и поклониться в ноги? Недавно я расколлот лопату, и он сердился. А вдруг он возьмет и скажет - "не прощаю!?"

Падаем друг дружке в ноги. Немножко смешно и стыдно, но после делается легко, будто грехи очистились.

Мы сидим в столовой и после ужина доедаем орешки и пастилу, чтобы уже ничего не осталось на Чистый Понедельник. Стучат дверь из кухни, кто-то лезет по лестнице, тычется головою в дверь. Это Василь-Василич, вздерошенный, с напухшими глазами, в расстегнутой жилетке, в розовой под ней рубашке. Он громко падает на колени и стучается лбом в пол.

- Простите, Христа ради... для праздничка... - возит он языком и бухается опять. - Справили маслену... нагрешили... завтра в пять часов... как стеклышко... будь-п-койны-с!..

- Ступай, пропись. Бог простит!.. - говорит отец. - И нас прости, и ступай.

- И про... щая!.. всех прощаю, как Господь... Исус Христос... велено прощать!.. - он присаживается на пятки и шупает на себе жилетку. - По-божьи... все должны прощать... И все деньги ваши... до копейки!.. вся выручка, записано у меня... до грошика... простите, Христа ради!..

- Его поднимают и спроваживают в кухню. Нельзя сердиться - прощенный день.

Помолившись Богу, я подлезаю под ситцевую занавеску у окошка и открываю форточку. Слушаю, как тихо. Черная ночь, глухая. Потягивает сыро ветром. Слышно, как капает, булькает скучно-скучно. Бубенцы, как будто?.. Прорывается где-то вскрик, неясно. И опять тишина, глухая. Вот она, тишина Поста. Печальные дни его наступают в молчаньи, под унылое бульканье капели.