

Традиции

# Символ солнца

Масленица – всенародно любимый праздник, радующий и весельем, и вкусным столом



© Из архива «ММ». Андрей Серебряков

**Народные гуляния, шутки-прибаутки, сжигание чучела, наконец, великое разнообразие вкуснящих блинчиков – всё это наша любимая Масленица.**

В многонациональной и многоконфессиональной Магнитке этот православный праздник, как и мусульманский Сабантуй, объединяет всех горожан: и развлечения, и культурный обмен. В 2018 году Масленичная неделя, предваряющая Великий пост, продлится с 12 по 19 февраля.

## С древних времён

История Масленицы уходит в

глубь тысячелетий, в ещё дохристианские времена. Масленицу праздновали все славяне, а печь блины – это старинный, широко распространённый обычай. Наши предки почитали солнце, главным их богом был Ярило. Праздник Масленицы символизировал приход весны и конец зимы. Праздновали Масленицу во время весеннего солнцестояния, а круглый блин символизировал солнце.

На Масленичной неделе с языческих времен делали из соломы чучело Зимушки, или Масленицы, наряжали его в женское платье и носили всю неделю по деревне. Все пекли блины, ели их сами и угощали гостей. Первый блин отдавали

бедным, чтобы они были сыты и помянули покойных родственников. Считалось, что чем больше испечь блинов на Масленицу, тем больше получишь от Солнца энергии, тепла и богатства.

Когда наши предки перешли от язычества к христианству, то Масленицу стали праздновать в последнюю неделю перед Великим постом. Называли её Сырной седмицей. Христиане в эти дни должны были подготовиться к посту, поэтому, не разрешалось есть мясо, но можно было кушать рыбу, молочные продукты и яйца. Печь блины и есть их с маслом, сметаной и сыром, грибами стало одной из традиций этого праздника. Седмица так и не стала христианским праздником, но священники приурочили эту Масленицу к началу Великого поста.

## Из поколения в поколение

Рецепт блинов на Масленицу у большинства хозяек был свой и передавался, можно сказать, по наследству: от матери дочке, внучке, правнучке... Печь блины хозяйки могли и из пшеничной, и из кукурузной, а также овсяной или гречневой муки. Как дополнительный компонент добавлялись тыква, картофель, сливки и яблоки. За семь дней Масленицы для выпечки использовали разные рецепты: и на опаре, и на молоке, на кислом молоке и простые – на воде.

Традиция печь блины на Масленицу дошла и до наших дней. На Масленицу пекут блины и угощают гостей и родных. Тёща кормит зятя блинами, а невестка приглашает в гости родителей мужа. Катания на санках, песни, переодевания в маскарадные костюмы популярны и сейчас. А главное, Масленица – вкусный праздник. В соседней Украине пекут блины и лепят вареники с сыром, в Белоруссии к блинам прибавляются драники, в России же принято просто печь блины.

## Свежее и натуральное

Итак, пора изобретать новые или вспоминать хорошо забытые старые рецепты блинов и разнообразных, сладких и не сладких, начинок к ним – и, конечно, думать, кого же позвать в гости. Но, какими бы ни были ваши рецепты, наверняка понадобятся молоко, яйца и сметана. У наших бабушек и прабабушек продукты были свежие и натуральные. А как нам не ошибиться при покупке?

При выборе сметаны обратите внимание на состав, в нём должны быть молоко и закваска, больше ничего. В натуральной сметане нет загустителей, растительных жиров и крахмала. К тому же срок годности сметаны не должен превышать десять дней, если же срок – несколько месяцев, то это уже не сметана, а сметанный продукт, в составе которого присутствует растительный жир.

Выбирать яйца тоже несложно. Яйцо должно быть увесистым, а его скорлупа – матового цвета. Если яйцо глянцевое и лёгкое, скорее всего, оно испорчено. Можно яйцо потрясти. Если услышите бульканье, значит, оно несвежее. Само собой, яйцо в упаковке по 10–15 штук вы потрясти не станете, но можете хотя бы присмотреться к внешнему виду.

Лучшее молоко, которое только можно купить в магазине, – цельное, но, к сожалению, его непросто найти в продаже. Нормализованное молоко занимает второе место в рейтинге полезности. А восстановленное молоко лишь на третьем месте. Делайте выводы. Главное, что вы должны помнить: при покупке любых продовольственных товаров смотрите на состав, дату изготовления и срок годности, это никогда не лишнее.

## Блинные торты

Начнём со сладкого варианта – блинного торта со сметанным кремом. Приготовление не требует специальных навыков, а результат непременно порадует.

Понадобятся две мисочки – одна для яиц, другая для муки, миксер, сковорода и венчик.

Ингредиенты. Для теста: яйца – пять штук, мука – 2 стакана, сода – одна щепотка, соль – 0,5 чайной ложки, молоко – 0,5 литра, сахар – одна столовая ложка. Для крема: 450 граммов сметаны, 0,5 стакана сахара. Приготовление. Просеиваем муку. Смешиваем все ингредиенты венчиком, чтобы не было комков. Некоторые мастерицы добавляют в него растительное масло и гасят соду уксусом, а некоторые не делают этого – интересно, что и те и другие ссылаются на своих бабушек. Что ж, начинающие хозяйки могут попробовать оба варианта и, сравнив результаты, выбрать тот, что больше понравится. Но в любом случае замешенное тесто нужно оставить постоять на 15–20 минут.

В это время готовим крем. Смешиваем сметану и сахар, взбиваем

венчиком. Крем должен быть достаточно густым, иначе он вытечет из торта.

Перед тем как начать выпекать блины, нужно хорошенько перемешать тесто ещё раз: пока оно стояло, мука осела. Блины стопкой складывать на тарелку, каждый смазывать кремом.

Не нравится вариант со сметанным кремом? Используйте вместо него другие ингредиенты. Прекрасный вкус у блинных тортов с курино-грибной начинкой. К измельчённой куриной грудке или окорочкам и жареным шампиньонам можно добавить жареный лук, измельчённые отварные яйца... Словом, всё зависит от фантазии хозяйки и содержимого холодильника. Например, в качестве начинки может использоваться прокрученная через мясорубку жареная печень, рыбное филе, творожная паста с зеленью.

## Не только блины

Блины – главный атрибут и символ Масленицы, но ими, разумеется, рацион на Масленичной неделе не ограничивается. В дни Сырной седмицы готовят все мучные блюда. А это не только блины, но и караваи, булочки, оладушки, сладкие пироги и пирожки.

Ещё готовят рыбу в любом виде, пироги с солёными грибами и рыбой, пирожки с рыбной начинкой или ягодами.

В числе лёгких десертов наши предки, и мы вслед за ними, готовили печёные яблоки. Это и вкусно, и не перегружает организм, на который, прямо скажем, приходится немалая нагрузка.

Из «серьёзных» блюд наши предки готовили жаркое с мясом и кашей, об этой традиции мы тоже помним. Кроме того, на столе должны быть сметана, яйца и сыр. Кулинарное обилие Масленичной недели объясняется тем, что после неё начинается Великий пост, который длится до самой Пасхи.

Напоследок всё же вспомним, что впрок не наешься, а потому, налегая на вкусняшки, желательнее соблюдать меру. И помнить, что Масленица – это ещё и народные забавы на свежем воздухе. Как бы ни говорили о проводах зимы, середина февраля на Южном Урале не балует южной погодой. И это, пожалуй, клучшему. Минимизировать последствия переадаптации катание на санках, лыжах, коньках и тюбингах – да и просто прогулки на свежем воздухе.

Советы

# В поисках правильной сковороды

**Хорошая сковорода при приготовлении блинов – едва ли не половина успеха. Каких рекомендаций придерживаться при выборе?**

Сначала – об общих правилах. В первую очередь обратите внимание на высоту бортов – в идеале она не должна превышать одного сантиметра. Благодаря такому ограничению переворачивать блины будет гораздо проще. Диаметр сковороды для блинов колеблется от 15 до 25 сантиметров. Рекомендуется ориентироваться и на длину ручки: чем она больше, тем меньше шансов обжечься. Удобно, если у ручки будет силиконовое покрытие. А теперь расскажем о разновидностях блинных сковород.

## Чугунная

Чугун имеет низкую химическую инертность, то есть он практически не воздействует на используемые во время готовки продукты. К тому

же поверхность равномерно нагревается и долго сохраняет тепло.

Чугун имеет пористую структуру, поэтому во время жарки она накапливает масло, что улучшает антипригарные свойства. Стоит отметить устойчивость чугуна и к воздействию кислот. А в числе недостатков – большой вес и хрупкость чугуна.

## Индукционная

Нагревание такой сковороды происходит быстро и равномерно за счёт электромагнитного тока. На многих приспособлениях есть специальные индикаторы, которые при нагревании меняют цвет. Однако если изделие повреждается, разогрев поверхности становится неравномерным.

## Электрическая

Существует два вида блинной электрической сковороды: плоская и с выемками для небольших блинов. В первом случае можно

готовить блины любого размера и формы, а во втором тесто не будет растекаться и можно сразу выпекать несколько небольших блинчиков. Многие модели имеют антипригарное покрытие и автоматический регулятор температуры.

## Погружная

Это вариант электрической блинницы, который внешне похож на обычную сковороду, но с выпуклым дном. В комплекте есть специальная чаша, куда наливается тесто. Прибор, включенный в сеть, разогревается, и когда гаснет индикатор, погружную сковороду окунают рабочей поверхностью в тесто на несколько секунд. После этого её переворачивают и держат блин еще одну-две минуты, а затем снимают его.

## С антипригарным покрытием

Это самый распространённый вариант приспособлений для готовки

блинов. Лёгкая, но с толстым дном, что обеспечит равномерное пропекание. Выпечка легко снимается, можно не смазывать поверхность жиром. Минусы: деформация поверхности при быстром нагреве, появление трещин при перегреве и возможность использования только деревянных или силиконовых лопаток.



## С керамическим покрытием

Изделие с таким покрытием считается экологически чистым, выдерживает высокие температуры и устойчиво к царапинам. Увы, керамические сковороды недолговечны и боятся перепадов температуры. Нельзя мыть такое изделие в посудомоечной машине, поскольку керамика не терпит щелочной среды.

## С мраморным покрытием

Один из аналогов керамического покрытия – из крошки гранита и мрамора. Дорогая, но качественная сковорода с толстым дном изготовлена из литого алюминия, специальное покрытие устойчиво к царапинам. Преимущество – устойчивость к высоким температурам и исключение пригорания. При жарке блинов можно не использовать масло.