

Рецепты

Блины на дрожжах

Ингредиенты: молоко – 850 мл, яйцо куриное – 2 шт, мука – 500 г, дрожжи – 10 г, сахар – 2 ст. л, соль – 1 ч. л, растительное масло – 2 ст. л.

Приготовление: раскрошите дрожжи и залейте их половиной тёплого молока. Оставьте на 5–7 минут и аккуратно перемешайте, засыпав щепотку сахара. Дрожжи должны полностью раствориться. Всыпьте столько просеянной муки, чтобы масса получилась консистенции сметаны. Слегка присыпьте опару мукой, накройте пищевой пленкой и оставьте в тёплом месте примерно на час. Размешайте увеличившуюся опару для блинов.

Соедините оставшееся молоко, соль и сахар. Отделите желтки от белков, добавьте желтки к опаре вместе с расплавленным сливочным маслом и перемешайте. Оставьте опару ещё на час. Ещё раз перемешайте. Отдельно взбейте миксером яичные белки в пышную пену. Аккуратно введите их в изделие. Теперь можно печь блины.

Ажурные блины с дырочками

Ингредиенты: молоко – литр, мука – 320 гр (2 стакана), яйца – 2 шт, растительное масло – 4 ст. л, сахар – 2–3 ст. л. (по вкусу), соль – 0,5 ч. л, сода – 0,5 ч. л.

Приготовление: в глубокую миску разбейте яйца. Добавьте туда соль и сахар. Как следует перемешайте. Затем влейте растительное масло и снова перемешайте. Разогрейте молоко до тёплого состояния. Влейте в смесь 1/3 часть. Слегка перемешайте и высыпьте просеянную муку. Чтобы не осталось комочков, можно для этого использовать венчик или миксер. Далее влейте оставшееся молоко, в последнюю очередь высыпьте соду и быстро всё перемешайте. Оставьте на 30 минут, чтобы масса немного набухла. Перед жаркой блинов разогрейте сковороду и смажьте её небольшим количеством растительного масла.

Блины на кефире

Ингредиенты: яйца куриные – 2 шт, соль – щепотка, кипяток – стакан, кефир – стакан, мука – стакан, сода – 1/2 ч. л, растительное масло.

Приготовление: разбейте в чашу 2 яйца, добавьте немного соли и взбейте массу до пышной пены.

Затем медленной струйкой, продолжая взбивать, влейте кипяток, затем, продолжая взбивать, добавляем медленно кефир. Просеиваем в чашу муку и соду. Дайте тесту постоять минут 5–10, затем добавьте 2 ст. л. растительного масла и выпекайте блины на очень хорошо разогретой сковороде. Каждый блин хорошо промажьте растопленным сливочным маслом.

Блины по бабушкиному рецепту

Ингредиенты: молоко – 400 мл, мука пшеничная – 70 г, сахар – 3 ст. л, масло сливочное – 40 г, соль – щепотка, яйца куриные – 2 шт.

Приготовление: в миску насыпьте пшеничную муку и вбейте пару небольших яиц. Начните размешивать венчиком. Постепенно вливайте молоко небольшими порциями. Основная задача – приготовить густое тесто без комочков, а потом довести его до нужной структуры. В густую массу насыпьте сахар и щепотку соли. Растопите сливочное масло в микроволновой печи или на водяной бане, перелейте в миску, размешайте. Влейте оставшееся молоко, чтобы получить достаточно жидкое изделие. Дайте постоять минут 15, перед самой жаркой ещё раз перемешайте венчиком. Такие блины легко переворачиваются, не рвутся и получаются мягкими – в них можно завернуть сладкую или солёную начинку.

Заварные блины

Ингредиенты: молоко – 800 мл, кипяток – 200 мл, яйца – 2 шт, мука – 250 г, сливочное масло – для смазывания блинов, растительное масло – 2–3 ст. л, сахар – 2 ст. л, соль – 1 ч. л.

Приготовление: возьмите глубокую миску, 2 яйца, затем соль, сахар и взбейте массу до побеления миксером. К образовавшейся массе просейте муку. Делаем это постепенно, постоянно смешивая её с яйцами. Процесс просеивания влияет на дальнейшую пористость изделия. В густое тесто выливаем оставшееся молоко и всё перемешиваем до однородности. Оставляем основу на столе минут на 20, чтобы мучная клейковина успела разойтись. Затем на плиту устанавливаем сковороду и смазываем её капелькой растительного масла. Добавляем туда кипятка и растительное масло. При заливании горячей воды обязательно перемешивайте массу, чтобы не свернулся белок. Теперь можно выпекать блины.

Традиции

В 2022 году Масленичная неделя началась 28 февраля, а закончится Прощёным воскресеньем 6 марта. Каждый день Масленицы имеет своё название и особые традиции. До наших дней дошли лишь элементы старинных обрядов, но когда-то праздник отмечали по всем правилам. Особенно популярен он был в деревнях.

Смешение культур и обрядов

Масленица вбирает в себя всю полноту и богатство истории России, в том числе и её сложный духовный путь. В языческие времена Масленица символизировала проводы зимы, возрождение, оживление природы. Наши предки отождествляли зиму со смертью. У этого времени года было даже имя – Мара. Зима – это время тяжёлых испытаний и для человека, и для зверя, и для растений. Всё приходит в упадок, замерзает. И если в первые дни зимы Мара выступала в роли краси-



Алина Кондратьева

До свидания, зима!

Масленица – один из ярких праздников в России

вой белоснежной девушки, то к концу она превращалась в страшную старуху, несущую смерть и разрушение. Именно поэтому люди так отчаянно хотели избавиться от злой колдуньи. Они мастерили огромную соломенную куклу, наряжали её в старую одежду и отдавали на растерзание огня. А ярко пылающий костёр выступал как символ победы света и тепла над холодом и смертью. Прах Масленицы рассеивали над полями, чтобы призвать оттепель. С приходом весны наступал новый отсчёт времени. Природа возрождалась.

От язычества к православию

С течением времени Масленица стала утрачивать исключительно языческий смысл и органично влилась в православие. Масленичная неделя (или же Сырная, когда уже нельзя есть мясо) заканчивается Прощёным воскресеньем – очень нелёгким днём для человека с чувством гордости и собственного достоинства, когда надо по собственной инициативе примириться с теми, с кем рассорился и кого обидел. И не просто примириться, а по возможности первым попросить прощения. Причём если в храме – то стоя на коленях. За Прощёным воскресеньем следует Великий пост, начинающийся с Чистого понедельника. Великий пост перед Пасхой

у православных будет длиться 48 дней с 7 марта по 23 апреля включительно. Это время всевозможных ограничений – духовных, эмоциональных и физиологических. Пасха, Воскресение Христово, в 2022 году выпадает на 24 апреля.

Почему блины – символ Масленицы?

Форма блина напоминает солнце. Это символ жизни, света, тепла, всего того, без чего не может существовать ни травинка, ни зверь, ни человек. Считается, что с каждым кусочком человек словно наполняет себя энергией этого светила. С Масленицей был связан праздник прощания с зимой. И обращение к Богу солнца – Яриле.

Вот только не каждый знает, что правильный блин – это тот, который приготовлен на воде и муке. Его называют поминальным. И в Масленицу готовят блины не только задобрить Бога солнца, но и, следуя традиции, помянуть умерших родственников. И первый блинчик всегда предназначался усопшим. Считалось, что именно в этот период времени происходит встреча жизни и смерти и обновление. Поэтому блинами поминали умерших, а живых угощали, чтобы задобрить души родственников, которые покинули этот мир.

Календарь Масленицы

Дата	Название дня	Что делать?	
		На Руси	В наши дни
28 февраля, понедельник	Встреча	Начинали печь блины. Первым блином угощали нищих. Из соломы изготавливали чучело и начинали возить его на санях по деревне. Невестка на один день уходила к родителям, вечером к ним в гости приходили свёкр со свекровью.	Открываются ледяные горки, качели, ярмарки. Пекут блины и идут в гости к родственникам. Обсуждают дизайн-проект чучела Масленицы и прикидывают, где достать соломы.
1 марта, вторник	Заигрыш	В этот день проводили смотрины невест. Сосватанные во время Масленицы девушки выходили замуж сразу после Великого поста.	Собираются большой компанией есть блины, веселиться, кататься с горок. Неженатые и незамужние присматривают себе вторую половину. Девушки гадают.
2 марта, среда	Лакомка	В этот день тёща пекла блины для зятя, а также всячески показывала своё расположение к нему.	Зятя приходят к тёщам на блины. Дома накрываются пышные столы. Свободным девушкам обязательно надо открыть дверь парню с блинами. На улицах открываются продовольственные палатки.
3 марта, четверг	Разгул (Широкий четверг)	В этот день празднование Масленицы набирало обороты, устраивались народные гуляния: снежные битвы, прыжки через костёр. В этот день выплёскивали всю накопившуюся энергию.	Собираются большой компанией и устраивают застолье, естественно с блинами. Надо веселиться, танцевать, участвовать в уличных забавах, кататься с горок.
4 марта, пятница	Тёщины вечеринки	В этот день уже тёща лакомилась блинами в доме зятя. И теперь была его очередь всячески показывать доброе отношение к матери его жены.	Тёща приходит на блины в дом зятя. Делают чучело Масленицы.
5 марта, суббота	Золовкины посиделки	В этот день молодые женщины приглашали в гости сестёр мужа (золовок) и других родственников. Невестка по традиции дарила золовке подарок.	Молодые невестки приглашают к себе родных мужа и одаривают подарками.
6 марта, воскресенье	Проводы (Прощёное воскресенье)	В этот день заканчивалась Масленица. Нужно было просить прощенье у всех близких людей за обиды, нанесённые в течение года. Вечером поминали усопших родственников, а затем ходили в баню. Заканчивали народные гуляния сжиганием чучела Масленицы. Кульминацией всей Масленицы недели в воскресенье было заговление перед Великим постом.	Праздник с массовыми гуляниями и сожжением чучела Масленицы. Доедаются все блины. В Прощёное воскресенье принято совершать обряд очищения и покаяния перед наступающим Великим постом. Все друг у друга просят прощения.

Опрос

Всероссийский центр изучения общественного мнения узнал, с чем больше всего любят есть блины россияне.

Сметана – самая популярная начинка для блинов у наших сограждан (49 процентов). Наибольшая доля любителей блинов со сметаной – среди женщин (52 про-

Любимые начинки

цента) и россиян 60 лет и старше (56 процентов).

Варенье – на втором месте. Его назвали треть опрошенных (33 процента, среди молодёжи 18–24 лет – 40 процентов).

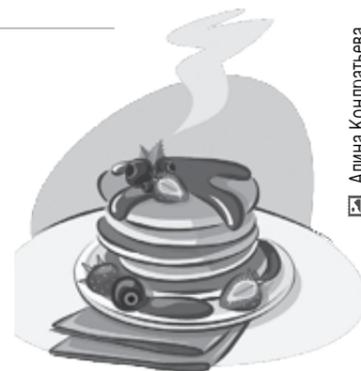
Со сгущённым молоком – пред-

почитает блины каждый четвёртый житель России (25 процентов). Блины с этой начинкой в первую очередь любят молодые россияне 18–24 лет – сгущенка у них на первом месте (49 процентов).

Творог – занимает четвёртое

место (23 процента), этот продукт чаще называли женщины и представители старшего поколения (по 29 процентов).

Мёд и мясо – замыкают топ-5 любимых начинок к блинам (по 19 процентов). Ещё 15 процентов опрошенных любят блины со сливочным маслом (15 процентов), каждый десятый – с икрой (10 процентов).



Алина Кондратьева