

*Как на Масленой неделе
В потолок блины летели.
Ой, блины, мои блины,
Блины масленые...*

"... Блин кругл, как настоящее щедрое солнце. Блин красив и горяч, как горячее всепрогревающее солнце, блин полит растительным маслом - это воспоминание о жертвах, приносимых могущественным каменным идолам. Блин - символ солнца, красных дней, хороших урожаев, ладных браков и здоровых детей", - писал А. И. Куприн.

БЛИНЫ КРЕСТЬЯНСКИЕ

Гречневую муку смешать с пшеничной и, отделив половину, замесить опару на смеси воды и молока. Когда тесто поднимется, размешать его деревянной ложкой, влить остальное молоко, всыпать оставшуюся муку и хорошо перемешать. Тесто снова поставить в теплое место. После того как тесто снова подойдет, в него добавить яичные желтки, растертые с двумя столовыми ложками растопленного сливочного масла, сахаром, солью. Все продукты перемешать. Выпекать блины обычным способом. Есть блины лучше всего "с пылу, с жару", то есть сразу же после того, как их испекли. 3 стакана гречневой муки, 1 стакан пшеничной муки, по 2 стакана молока и воды, 2 - 3 столовых ложки растопленного сливочного масла, 4 - 5 яиц, 25 - 30 г. дрожжей, сахар и соль по вкусу.

ВСТРЕТИМ МАСЛЕНИЦУ С БЛИНАМИ!

Сплошная сырная неделя, или **масленица**, начинается **7 марта**. Предпостная неделя в России – это ежегодный национальный веселый блинный праздник. На стол в эти дни подаются знаменитые русские блины: из разной муки, с разными припеками и разной начинкой, исключается только мясо...

Хотя масленица отмечается практически всеми европейскими народами, только называется по-своему, например, у Романцев этот праздник «carnevale» (мясоед) или «carne-vale» (да здравствует плоть!), у немцев - «Fastenacht» (ночь перед постом), у голландцев – «Vastenavond» (канун поста)... Главным блюдом у западных народов тоже являются блины. Различие же между нашей масленицей и западной в том, что у них праздник длится всего три дня: воскресенье, понедельник и вторник, тогда как на Руси масленица поет и играет всю неделю перед Великим постом.

Настоящие русские красные блины пекут на масленицу из пшеничной муки и обязательно на дрожжах. Во все остальные дни можно есть «скородумки» (блины на кислом молоке) или блинчики из пресного теста.

Сковороды для выпечки блинов не следует мыть, их лучше очистить: насыпать на сковороды соль, прокалить и вытереть. Потом смазать растительным маслом, вновь прогреть до образования дыма и протереть. Если этого не сделать, то «комом» может получиться не только первый блин, но и все остальные. Разогретые сковороды смазать несоленым шпиком или жиром и налить тесто (раньше хозяйки смазывали сковороду пером). Можно добавить в тесто масло, тогда оно меньше пригорает. Когда одна сторона зарумянится, блин перевернуть.

В сдобные блины вместо воды добавляется молоко и немного больше яиц. В тесто для блинов можно добавлять просяную муку. Блины на гречневой муке не только придадут им особый вкус и аромат, но и повысят их питательность. И поныне сохранилась

старинная традиция выпекать блины с припеком – добавками: на сковороду, смазанную жиром, выкладываются обжаренные, мелко нарезанные рыбное филе, сваренные вкрутую и нарубленные яйца, зелень петрушки, укропа, лук, а затем заливаются блинным тестом и выпекаются.

Истари говорили: «Сухой блин горло дерет» и, чтобы этого не было, подавали к нему сметану, масло, мед, икру, рыбу и другие приправы.

По русской традиции блины полагается брать **только руками**. Их можно сворачивать в трубочку, скручивать, даже рвать, но всё это нужно делать исключительно руками.