



# Елена Маслякова

## Твоя блинная

*Текст предоставлен правообладателем.*

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=176349](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=176349)*

*Е.Маслякова Твоя блинная: Вече; Москва; 2002*

*ISBN 5-94538-020-2*

### **Аннотация**

Русские блины – блюдо, любимое многими. Однако лишь незначительная часть людей знает, как правильно испечь блины и какие их разновидности существуют. Данная книга является уникальным изданием, посвящающим читателя в историю блинов. Особенности приготовления пресных, воздушных, заварных и дрожжевых блинов, блинов с кашей, припеком, блинцов и блинчиков, а также всевозможных начинок к ним, – все это можно найти в книге. Кроме того, издание содержит информацию о традициях, связанных с этим блюдом, напитках и соусах, которые принято подавать к ним, советы, следуя которым можно улучшить вкус этой выпечки, пословицы и поговорки, высказывания великих о блинах и многое другое. Книга заинтересует всех, кто отдает предпочтение русской кухне и любит готовить.

# Содержание

Введение	4
Глава 1. История блинов	8
Глава 2. Оборудование для домашней блинной	25
Конец ознакомительного фрагмента.	37

# Елена Владимировна Маслякова Твоя блинная

## Введение

Если раньше вы никогда не пекли блины, значит, познакомившись с этой замечательной книгой, обязательно научитесь готовить это вкуснейшее блюдо. Книга поможет вам даже стать настоящим профессионалом блинного дела. В ней вы найдете и достаточно простые, и оригинальные рецепты их приготовления, а также поближе познакомитесь с нашей историей, особенно с теми ее моментами, которые касаются «происхождения» блинов. В давние времена блины считались культовым блюдом славян и играли довольно значительную роль в их жизни, особенно во время всевозможных праздников.

Возможно, именно поэтому существовало огромное количество различных рецептов их приготовления. С чем только не пеклись блины! Раньше шутили, что «блин с любым блюдом охоч». Так, на Масленицу устраивались настоящие состязания среди хозяек, у кого и какие блины будут вкуснее: из пресного и дрожжевого теста, из разных сортов муки, с

добавлением всевозможных приправ, большие или маленькие.

К сожалению, сегодня перед нами не слишком радостная картина: некоторые, например, стали уже забывать, чем различаются между собой блины, блинчики и блинцы. Со временем многие рецепты оказались незаслуженно забытыми. Однако мы решили вспомнить о старинных традициях и рассказать читателю, насколько они применимы к новым условиям жизни. Именно поэтому вы не только узнаете, в чем же заключается различие между блином и его вариациями, но и познакомитесь с особенностями их приготовления.

Существует множество разнообразных рецептов всевозможных блинных пирогов и запеканок, в прежние времена очень популярных из-за своих вкусовых качеств и особой сытности. Вы можете самостоятельно поэкспериментировать, подбирая к своим запеканкам и блинницам новые оригинальные соусы и начинки. Помимо этого, вам наверняка захочется удивить домочадцев и гостей какими-либо новыми напитками. Рецепты последних также изложены на страницах этой книги.

Помимо рецептов и исторической справки, вас наверняка заинтересует и глава о том, как лучше оборудовать место для выпечки блинов, какую посуду и приспособления эффективнее использовать. Ведь нередко от того, какой сковородой вы пользуетесь для выпечки блинов, зависят их вкусовые качества. Так, к примеру, считается, что лучшие блины полу-

чаются на чугунных сковородах. Раньше их вообще предпочитали печь в русских печах, где они подрумянивались одновременно с обеих сторон, поэтому имели характерный коричневый оттенок, хотя их не приходилось переворачивать в процессе жарки. Сейчас, конечно, очень тяжело найти в городских условиях русскую печь, однако некоторые старинные рекомендации будут к месту и теперь.

Помимо своей чисто практической направленности, книга наверняка заинтересует вас небольшими рассказами о русских традициях, связанных с блинами, пословицами и поговорками о блинах. Насколько широко блины были и остаются популярными, говорит и тот факт, что даже известные писатели и поэты нередко упоминают о них в своих произведениях, отрывки из которых вы также увидите в этом издании. Известно, что многие великие люди не отказывали себе в удовольствии съесть на завтрак или ужин блин-другой. Об этом вы также узнаете, прочитав книгу.

Здесь же представлена масса советов, как сделать свои блины вкуснее, ароматнее и оригинальнее. Эта книга подойдет даже тем, кто упорно заботится о своей фигуре и избегает употреблять в пищу мучное. Все дело в том, что некоторые виды блинов, например из пресного теста на растительном масле, совершенно не повлияют на ваш вес. Поэтому даже люди, испытывающие проблемы с лишним весом, смогут побаловать себя любимым лакомством. Другими словами, мы надеемся, что эта книга будет интересна, а главное,

полезна широкому кругу читателей, ведь следовать ее советам и рекомендациям могут не только женщины, но и мужчины, желающие хотя бы раз в году сделать своей жене и детям что-нибудь приятное. Издание написано простым, доступным языком и содержит поистине ценную информацию о блинах и их приготовлении.

# Глава 1. История блинов

Первое упоминание о блинах относится к VIII веку. На стоянке кривичей, найденной археологами вблизи озера Ильмень, была найдена кухонная утварь. Из черепков, обнаруженных в выгребных ямах, восстановлена посуда. Среди осколков глиняных кувшинов встречались и фрагменты плоских блюд. Предполагают, что такого рода посуда использовалась для хранения пирогов, а также блинов. Считается, что самым распространенным блюдом из теста после хлеба были блины.

Из всего множества племен, существовавших в те времена в Европе, посуда такой формы встречалась только у славеней и кривичей. Эти народы проживали на территории нынешних Ленинградской и Новгородской областей.

Историки-этнографы предполагают, что появление блинов связано с народными языческими обрядами. Так, у древних славян было распространено идолопоклонничество. В те времена существовало множество богов. Например, бог Солнца – Ярило, бог плодородия – Дажьбог, Перун – бог молнии и грома.

## **Из жизни великих**

Великий русский князь Владимир в 988 году крестил Русь. Он отменил языческие праздники. Первобытные языческие обычаи сопровождались жестокостью и

насилием. Например, в жертву некоторым богам в равной степени могли приносить как животных, так и людей, рядом с умершим хоронили его живую жену. Имели место и особенные языческие праздники. Один из них, сохранившийся до наших дней, – Масленица. На нее в большом количестве готовили блины. Сам князь с детства любил их, а также праздник, посвященный проводам зимы. В результате языческий обычай сохранился и в наши дни, существуя параллельно с обычаями православия. Наибольшей популярностью в те времена пользовались блины с медом.

Древние люди старались стать как можно ближе к божествам. Очень популярным был обряд принесения в жертву животных. Кроме того, славяне мастерили всевозможные фигурки богов – идолов. Одним из таких идолов можно по праву считать блюдо из теста – блин, который по форме напоминал солнце. В основном блины готовили во время великих праздников. В наше время осталось несколько таких праздников. Один из них – провода зимы – Масленица. Главным героем праздника было чучело, наряженное в женское тряпье или в солому. Вымышленный персонаж держал в руках масляный блин, отсюда и название. В редких случаях в руках у Масленицы была сковородка. Праздник продолжался в течение недели.

Так как металлические изделия в конце I тысячелетия были большой редкостью, то и блины готовили в основном в

глиняных печах на плоской каменной плите, которую смазывали животным жиром. Постепенно технология приготовления блинов совершенствовалась. Чуть позже в обиходе славянских племен стала появляться посуда из металла. В основном это были сковороды и жаровни из чугуна (высокоуглеродистая сталь). В это же время появились знаменитые чугунки, которые и до сих пор встречаются в глухих деревнях. Жаровни мазали не только салом, но и другими маслами. Все зависело от того, какой достаток был у семьи.

Первоначально качество муки оставляло желать лучшего. Иногда в тесто кроме пшеничной муки клали ржаную. Таким образом, в те времена у блинов были особенные вкусовые качества.

### **Русские традиции**

По всей России на перекрестках больших и малых торговых путей существовали так называемые ярмарки. Это особые места, которые оживлялись лишь несколько раз в год, во время ярмарочных гуляний. Основное время проведения ярмарок определялось завершением сбора урожая. Самые богатые россияне ехали на крупные ярмарки в Москву или Новгород. Люди победнее съезжались на местные ярмарки. Основная деятельность ярмарок – купля-продажа приготовленных к этому дню товаров. Но неотъемлемой частью было и гулянье, открывались питейные палатки, скоморохи давали представления, проводились конкурсы рукоделия и женского

мастерства. В числе основных блюд, оцениваемых на таких конкурсах, всегда присутствовали всевозможные блины.

В древности тесто для блинов готовили с добавлением пивных дрожжей. Но с течением времени рецепты и технология их выпечки эволюционировали. Такое изменение рецептов связано с историческими событиями, происходившими в те времена в Восточной Европе.

Разрозненные племена стали объединяться в небольшие княжества. Так появились в Киевской Руси, Владимиро-Суздальское и другие знаменитые владения русских князей. В конце IX столетия князь Владимир принял христианство. Крещение Руси сыграло большую роль в отношениях с Византией. Все языческие праздники были отменены. Стали строиться христианские церкви и храмы, развивалась каменная архитектура, появилась фресковая роспись.

Некоторые языческие праздники прочно закрепились среди русского народа. Люди по-прежнему отмечали Масленицу. Церковь не смогла искоренить все прежние обычаи.

Рецепт блинов издавна известен среди славянских племен. В самом начале их готовили без начинок, а только мазали жирами. Впоследствии их стали есть с различными добавками, таким образом появились блинчики. Для начинки старались использовать самые недорогие продукты, в основном это были грибы, в редких случаях мясо. Сладкая начинка представляла собой всевозможные виды варенья (чаще все-

го яблочное), а также творог.

Множество славянских племен жили в десной зоне, перемежающейся болотистыми местами, а значит, и клюквой, голубикой, брусникой, морошкой. Здесь, видимо, впервые и стали делать ягодную начинку для блинов. Обычно ягоды перетирали с сахаром, ранее – с медом. Впоследствии появилось огромное количество всевозможных начинок. Их разнообразие объясняется территориальной близостью различных племен, полукочевым образом жизни некоторых из них, а значит, и взаимопроникновением культур и обычаев.

300 лет русский народ находился под гнетом татар. За эти годы многое из культуры завоевателей перетекло к славянам. Кухня степняков отличалась пристрастием к мясным блюдам. Популярными считались плов, жаркое со всевозможными соусами. Эта традиция заимствована у татар. Впоследствии рецепты изменялись, дополнялись и доводились до совершенства. Таким образом появились новые мясные блюда. Мясо стали добавлять в изделия из теста. Как и пироги, блины начиняли мясным фаршем, в основном говяжьим.

Восточный вариант приготовления мясного фарша для блинов отличался присутствием огромного количества разнообразных специй и пряностей. Такие блины ели с острым соусом, приготовленным из мясного бульона со сливочным маслом, морковью, репчатым луком и т. д. Большой популярностью пользовался ливерный фарш, который рубили из внутренних органов, в основном из печени.

## О блинах

Братья Гримм в своей сказке « Волк и лиса » так описывают вкусовые качества истинно русского блюда – блинов: «Проглотил волк блины вмиг и говорит:

– Они такие вкусные, что мне еще хочется.

Пошел и свалил всю миску на пол – одни только черепки остались.»

Многочисленные войны послужили объединению русских княжеств в большое государство. Образовались Украина и Белоруссия, другие страны, где складывалась своя национальная кухня. Все заимствования в области поварского искусства постепенно изменялись и совершенствовались в соответствии со славянскими традициями. Таким образом и появились разновидности блинов. Причем изначальный рецепт теста практически не изменился, менялась технология их приготовления. В средние века блины были неотъемлемой частью праздничного стола. Это блюдо нашло свое место на столе как в княжеской палате, так и в самой бедной избе.

До XVI века Сибирь была неизвестна русскому народу. Попытки проникнуть в восточные земли неоднократно предпринимались различными первооткрывателями. Подобным образом в Сибири оказался и Ермак. Осваивая новые территории, этот человек торговал с местным населением, производил обмен товарами. Многие ученые предполагают, что благодаря походам Ермака сибиряки впервые узна-

ли о существовании блинов. Местное население в основном занималась охотой и рыболовством, здесь и не ведали о существовании пшеницы. Это была единственная сложность, возникшая на пути продвижения блинов на Восток. Немного позже в Сибири стали выращивать пшеницу, таким образом блины прочно закрепились в кухне народов, населяющих восточную часть нашей страны.

### **Из жизни великих**

Сын царя Василия III, оставивший заметный след в истории средневековой Руси, был известен своей жестокостью и презрением к поданным. Но на его счету не только казни и опричнина, этот человек проводил государственные реформы. Иван Грозный укрепил торговые отношения с иноземными странами, освободил большие территории, занятые татарскими ордами.

Грозный любил принимать в своих хоромах иностранных послов. В гостях у царя побывали послы из Византии, Германии, Англии, Польши, из других заморских государств. Царь с почтением относился к визитерам, устраивал огромные пиры, на которых в основном подавали истинно русские блюда: осетрину, черную икру, жаркое, а на десерт – блины с медом. Ведь от того, насколько щедро украшен стол, зависело представление о могуществе и богатстве государства.

В европейской части России в это время наибольшей популярностью пользовались блины со сметаной. Иногда в сме-

тану добавляли творог. В описании царских пиршеств часто упоминается о блинчиках с творогом, которыми угощались только дворяне. Самым почетным гостям, в основном чужеземцам, предоставлялось право отведать блинов с черной или красной икрой. Тогда же появилась еще одна разновидность блинов – творожники. Тесто для них готовили по тому же рецепту, что и для блинов, только с добавлением творога. Блины настолько прижились в народе, что даже глобальные реформы Петра I не смогли искоренить это «деревенское» кушанье.

Петр Великий «прорубил» окно в Европу, тем самым дал возможность торговли европейских стран с Россией. И потянулись в нашу страну суда с иностранными товарами. Царь хотел приобщить Россию к европейской цивилизации. Для достижения своей цели он ввел слишком много новшеств, необычных для русского народа. В этот период кулинария пополнилась огромным количеством заморских блюд: появились пирожные, торты, невиданные напитки (кофе, шоколад). И тем не менее на больших приемах иностранных гостей угощали сугубо национальными блюдами. В это время в странах Западной Европы считали Россию неразвитой страной, где по улицам городов ходят медведи и бородатые мужики в тулупах. Правда, Россия славилась блинами с медом, они всегда пользовались популярностью среди иностранных гостей.

### **Пословицы и поговорки о блинах**

Праздничный стол без блинов – что дерево без листьев.

Позже блины в аристократических кругах стали выходить из моды. Во времена царствования Екатерины Великой было не принято подавать гостям такого рода кушанье, это считалось слишком несолидно. По правилам этикета, блины полагалось подносить ко рту при помощи вилки. Этот процесс занимал слишком много времени. Для того чтобы подцепить блин, нужно было обладать большой ловкостью и настойчивостью, так как пекли их из тонкого теста. Несмотря на это, блины довольно успешно выдержали конкуренцию и до сих пор радуют нас своим неповторимым вкусом.

Блины и блинчики были популярны среди людей со средним достатком, а также среди крестьян. Эти люди, совершенно не стесняясь своего невежества, подносили блины ко рту самыми универсальными столовыми приборами – руками. Этот поистине русский обычай так и остался в русской культуре. И в наше время принято брать блины руками.

Многие знаменитые личности, оставившие заметный след в истории России, весьма любили блины. Например, знаменитый баснописец Иван Андреевич Крылов был в этой области истинным гурманом: он мог есть блины в любое время и в любых количествах.

Как известно, многим людям лакомства улучшают настроение, а некоторых – вдохновляют. Лев Николаевич Толстой считал, что обязательным блюдом в любой трапезе должны

быть блины с медом, а работая над очередным литературным шедевром, просто требовал, чтобы ему в обязательном порядке подавали их к столу.

### **Пословицы и поговорки о блинах**

У богатого блины горой, а у бедного – с дырой.

В настоящее время существует несколько разновидностей этой выпечки: собственно блины, блинчики, блинцы и оладьи. Каждый вид имеет свой рецепт приготовления и, соответственно, специфические вкусовые качества. Настоящие блины должны быть толстыми и большими. Для приготовления обычных блинов используют дрожжевое тесто (кроме того, в качестве разрыхлителя зачастую вместо дрожжей кладут взбитые белки). Тесто для блинчиков делается без дрожжей, но с молоком и большим количеством яиц, из-за чего блинчики получаются тоненькими. Блинчики подают и как самостоятельное блюдо, и с различными соусами. Весьма популярны у гурманов и блинчики, фаршированные какой-нибудь начинкой. В качестве начинки наиболее часто используются творог, изюм, лук и яйца, мясной и рыбный фарши.

Оладьи отличаются от блинов размерами. Тесто для них приготавливают дрожжевое, в результате оладьи получаются пухленькие. Вкус у них своеобразный, потому что тесто не совсем хорошо прожаривается. Оладьи в основном намазывают сливочным маслом и посыпают сахарным песком или пудрой. Промежуточная стадия между оладьями и блинами

– блинцы.

В наше время, когда большинство женщин, не говоря уже о мужчинах, работают, дорога каждая свободная минута, в результате времени на приготовление очень замысловатых блюд не остается. Поэтому домашние хозяйки опасаются длинных рецептов. Приготовление блинов из дрожжевого теста, когда надо его вымешивать, а потом ждать, чтобы оно поднялось, требует достаточно много времени. Это послужило поводом для упрощения рецептов. Например, теперь не каждая домохозяйка знает о существовании блинцов. Самыми распространенными изделиями можно считать блинчики, испеченные из теста с молоком и яйцами. Наиболее популярные начинки для блинчиков – творог с изюмом и обжаренный мясной фарш.

### **Русские традиции**

Блины нельзя строго определить как деревенское или крестьянское блюдо. Однако именно в деревне развивалась традиция их выпечки. И до сих пор в сельской местности нет ни одного дома, где не пекли бы блинов и где не было бы своего семейного рецепта, которому следуют в точности и передают детям. В городах такое можно встретить гораздо реже. Хотя каждая хозяйка пекла блины так, как она могла и как нравилось ее семье, существовали и общие условия. Так, блин должен быть толстым, но пышным, хорошо пропеченным. В нем должно быть много дырочек, но сверху и снизу он должен быть гладким, почти без

дырок, румяный, не подгоревший и не бледный. Блины также должны быть одинакового размера.

В настоящее время в России блины едят с чаем, в редких случаях как закуску к алкогольным (горячительными) напиткам. Часто их пекут на сливочном масле и сравнительно редко на свином сале и животном жире. Блины, смазанные жиром, питательнее. Издавна известно, что жиры – энергетически ценный продукт. Блины с медом – одно из популярных блюд в России. Медовые блинчики – актуальное угощение на праздничном столе. Обычай берет свое начало от Медового Спаса. Это древнерусский праздник, который устраивается в то время, когда мед скапливается в больших количествах. Существует и яблочный Спас. Начинка из яблочного варенья для блинчиков появилась также в результате христианского праздника. Во время языческого праздника Костромы принято есть блины с творогом.

Самыми искусными мастерами в приготовлении блинов можно по праву считать деревенских жителей, так как мастерство их выпечки в древние времена устно передавалось из поколения в поколение. И только во времена Петра I рецепты стали переносить на бумагу. Какими блины были в средние века, узнать сейчас не составит особого труда. Для этого достаточно побывать в селах старообрядцев, небольшое число которых сохранилось до наших времен на Урале, в Западной и Восточной Сибири. Здесь вы найдете в первоизданном виде все старообрядческие обычаи, в том числе и

особенности приготовления пищи. Блины здесь пекут так, как пекли в незапамятные времена, рецепт практически не изменился.

Большинство начинок появилось еще до крещения Руси. Чтобы блины не надоедали повторяющимися начинками, хозяйки старались разнообразить их всевозможными наполнителями. Наиболее популярными считались и до сих пор считаются тушеная капуста, с картофель, а также салаты из овощей.

На территории России проживает множество народностей, и это способствует смешению разных культур. Объединение в свое время России и Украины сыграло большую роль в формировании современной культуры. Один мудрый человек сказал: « Если двое людей обменяются яблоками, то у каждого останется по яблоку. Если у двух людей есть по идее, и они ими обменяются, то у каждого останется по две идеи». Государство Российское объединяет в себе восточную и западную культуры. В разные времена степень проникновения этих культур была неодинакова – преобладало влияние стран Азии. Изменение влияния в основном обусловлено расширившимися отношениями России с европейскими странами.

Сегодня в европейской части России очень высокая плотность населения. Здесь живут украинцы, белорусы, казахи, татары, мордва, кавказские народы и т. д. Между людьми разных национальностей, проживающими на одной террито-

рии, происходит обмен опытом, в том числе и в области поварского искусства.

На Украине принято обжаривать блины на свином сале, которое растапливают на сковородке. Затем обжаривают лук, добавляют помидоры и яйца, то есть жарят яичницу с томатами. Это блюдо едят вместе с блинами. К блинчикам украинцы в основном приготавливают фаршированное мясо (свинину) или картофель. В некоторых случаях свинину заменяют птицей, которую предварительно пропускают через мясорубку. В основном для этих целей используют мясо кур или гусей, в редких случаях утиное. Иногда блинчики начиняют жареными грибами.

Сладкие блины также довольно распространены на Украине. Редко в тесто добавляют соль. Слегка соленые грибы идут как закуска к горилке. Для блинчиков украинцы иногда делают начинки из овощного фарша. Интересная особенность данного рецепта: фарш термически не обрабатывают. Состав ингредиентов, добавляемых в блинчики, географически изменяется. На Западной Украине предпочитают блинчики с морковным фаршем, в который кладут сахар. Люди, проживающие в восточной части этой страны, приготавливают фарш из сахарной свеклы.

В Белоруссии довольно популярны блинчики с вареными яйцами и зеленым луком. Часто начинку для них готовят, включая большое количество разных специй. Народным белорусским блюдом являются блинчики с грибами, карто-

фелем и луком. Блинчики с тушеной капустой по вкусовым качествам напоминают хорошо известные пирожки с тушеной капустой. Также большой популярностью пользуются необычные для России блинцы, по внешнему виду напоминающие олады.

### **Из жизни великих**

Один из великих русских людей – Александр Невский – знаменит как герой Ледового побоища. После победы над врагами на большом пиру, на котором князю подносили блины с медом. О том, что предпочитали великие люди, можно узнать только по описанию торжеств и великих праздников. Князь, по описанию, был высокий и крепкий человек, обладавший великой силой. К блинам на пирах предпочитали подавать душистый липовый мед. Уже в те далекие времена появилось первое упоминание о блинах, в которые заворачивали творог со сметаной. Такое кушанье еще не было распространено среди простонародья, естественно, что ими угощались князья и их приближенные. Вполне возможно, что во времена Александра Невского блины по вкусу сильно отличались от тех, которые едят в настоящее время.

Среди народов, проживающих на Юго-Востоке России, наиболее распространены начинки из рисового фарша с яйцом, из щавеля с сахарным песком.

На Дальнем Востоке считаются деликатесом блинчики с красной икрой. Неповторимый вкус у блинчиков с крабовым

мясом. Наиболее популярен фарш из морской рыбы. Часто для этих целей используют тихоокеанскую сельдь. В редких случаях для блинов готовят мясную начинку с добавлением крупных креветок, консервированных каштанов, а также кунжутного масла.

«Ареал» блинов постоянно расширялся. Они завоевали новые страны. В настоящее время блины очень популярны в Нидерландах, Англии и Бельгии. Здесь также периодически устраиваются соревнования по их приготовлению. Несколько результатов даже занесены в Книгу рекордов Гиннеса. В 1990 году в Нидерландах выпекли блин, масса которого составляла 1300 кг, а диаметр – 10,03 м. При таких огромных размерах он имел очень небольшую толщину – всего 2,6 см.

В Восточной Европе, а именно в Болгарии, для блинчиков используют начинку из баклажанной икры. Не меньшей популярностью у домашних хозяек пользуются блинчики с паштетом из кабачков и брынзы. Иногда для них приготавливают специальный чесночный соус с шаровидным сладким перцем. В Болгарии часто в качестве начинки используют мазеник – паштет по-асеновградски. Кроме грецких орехов в такой паштет добавляют чеснок, растительное масло и уксус.

Греческая кухня также привнесла некоторые изменения в рецепт блинов. Большой популярностью пользуется начинка из фаршированных огурцов, куда добавляют томатную пасту, муку, а также лимонный сок. Редко в качестве начинки

используют обжаренную фасоль.

В Испанской обычно в блинчики помещают свиной паштет по-каталонски. Для него используют белое вино, молотый черный перец, гвоздику и майоран.

На Пиренейском полуострове предпочитают блины с суфле, которое приготавливают из апельсинового сока, сливочного масла, муки, яичного белка. Поскольку в Испании под клубнику заняты огромные плантации, здесь к блинам подают сладкую подливку из перетертой свежей клубники и сметаны. Из-за жаркого климата блины здесь употребляют с мороженым или же обмакивают в холодный молочно-фруктовый коктейль.

В Германии предпочитают мясные и рыбные блюда. Именно поэтому здесь самая распространенная начинка для блинчиков – колбасный фарш, особенно домашнего приготовления.

Из всего сказанного можно сделать вывод, что русские блины – блюдо достаточно древнего происхождения, за долгие годы ставшее одним из любимых лакомств практически на всем земном шаре.

## Глава 2. Оборудование для домашней блинной

В этой главе мы подробно рассмотрим все, чем должна быть оборудована домашняя блинная, все, что может вам пригодиться при жарке блинов, а также расскажем о способах, которые помогут поддерживать в кухне чистоту и порядок.

Начнем по порядку. Во-первых, для приготовления теста вам понадобятся довольно вместительные емкости. Для дрожжевого теста, увеличивающего свой объем по крайней мере в 2 раза, подойдет кастрюля на 5—6 л, но может пригодиться и емкость поменьше, объемом около 3 л – для замешивания теста для блинчиков, блинцов и прочего. 2—3 кастрюли разной величины, эмалированные или из нержавеющей стали, должны быть всегда под рукой.

### О блинах

«...Чичиков свернул три блина вместе и, обмакнув их в растопленное масло, отправил в рот, а губы и руки вытер салфеткой. Повторивши это три раза, он попросил хозяйку приказать заложить его бричку. Настасья Петровна тут же послала Фетинью, приказавши в то же время принести еще горячих блинов.

– У вас, матушка, блинцы очень вкусны, – сказал

Чичиков, принимаясь за принесенные горячие».

*Н.В. Гоголь. «Мертвые души»*

Старайтесь использовать их исключительно для работы с тестом, так оно очень чувствительно к посторонним запахам. Если вам все-таки приходится пользоваться емкостью из алюминия или другого цветного металла, советуем не оставлять в ней тесто на долгое время. Иногда неиспользованное тесто хозяйки ставят на ночь в холодильник, в этом случае его необходимо перелить в кастрюлю с нейтральным покрытием.

Накрывайте кастрюлю с тестом не крышкой, а чистой льняной или хлопчатобумажной салфеткой или полотенцем. Таких салфеток на кухне должно быть несколько.

Вам понадобится и сито для просеивания муки, чтобы она перед замешиванием обогатилась кислородом. Можете пользоваться традиционным деревянным ситом с капроновой сеточкой, но подойдет и металлическое, с достаточно мелкой сеткой из металла. Просеивайте муку прямо на чистый кухонный стол или на специальную разделочную доску. Просеивание муки также предохраняет от попадания в тесто различных паразитов и постороннего мусора.

### **Блинные советы**

При замешивании блинного теста можно использовать необычную технологию, а вернее, порядок смешивания ингредиентов: разотрите яйца с сахаром, добавьте соль, затем попеременно всыпайте небольшие

порции муки и вливайте молоко, каждый раз доводя тесто до густоты сметаны. В конце влейте оставшееся молоко и размешайте тесто венчиком или миксером.

Размешивать тесто можно простой столовой ложкой, но целесообразнее это делать специальным венчиком или пружинкой. Венчиком очень удобно взбивать яйца, их консистенция при этом становится особенно однородной. Жидкое тесто для блинчиков и даже более густое тесто для блинов также размешивайте венчиком, если он достаточно жесткий. Но, безусловно, наиболее продуктивный и наименее трудоемкий способ – использование миксера.

Выбор современных миксеров с самыми разнообразными насадками поистине огромен. Основные параметры, на которые стоит обратить внимание – это мощность миксера и наличие у него соответствующих насадок. Форма их может быть различна, но наиболее удобной для перемешивания жидкого теста считается насадка из тонкой жесткой проволоки в форме призмы или параллелепипеда. Но даже довольно мощный миксер не сможет долго перемешивать густое тесто, поэтому при его замешивании следите, чтобы он не перегрелся и не перегорел. При приготовлении легкого, более жидкого теста для блинчиков и тонких блинов миксер – незаменимый помощник. Его функцию с успехом может выполнить и кухонный комбайн, если в нем заложено выполнение таких операций.

## **О блинах**

Наш великий поэт Александр Сергеевич Пушкин воспел блины в своем романе «Евгений Онегин». Описывая семью Лариных, русскую по своему духу и жизненному укладу, несмотря на стремление хозяйки по молодости подражать западным образцам, он отмечает: «У них на Масленице жирной водились русские блины». В этом все – и наше православие, и органично сочетающееся с ним язычество, и древнейшие традиции России – русские масленичные блины.

Рекомендуем использовать миксер или комбайн лишь на первом этапе, когда тесто еще жидкое, не вся мука смешана с жидкостью и вы продолжаете добавлять ее. Очень важно для качества теста тщательно вымесить его именно на этом, первом, этапе, чтобы не возникло множества мучных комков, справиться с которыми потом будет нелегко. Миксер поможет вам в этом. Оставшуюся часть муки продолжайте замешивать вручную. Это предохранит миксер от перегрева.

Для выкладывания блинного теста на сковороду необходимы половник или обыкновенная большая ложка. Никаких особенных требований к ним не предъявляется. Круглая форма половника может быть более удобной, если у емкости для теста также закругленное дно. Таким половником будет проще зачерпывать остатки теста. Но это не столь существенно.

Для выпекания блинов и блинчиков различных размеров вам понадобятся неглубокие сковороды без крышек, специ-

ально предназначенные для выпекания блинов. Для небольших блинчиков – небольшого диаметра, для настоящих блинов – большие. Основным требованием к ним являются качество покрытия и абсолютная плоскость дна. Такой параметр, как толщина дна, у сковород может быть различным. На сковородках с толстым дном блины выпекаются медленней, но зато прогреваются равномернее. На подобных сковородах наши бабушки выпекали большие блины из дрожжевого теста в русской печи. Размер сковородок для настоящих русских блинов должен быть достаточно большим, дно может быть как тонкое, так и потолще, но для более качественного пропечения лучше пользоваться сковородой с дном, толщина которого не менее 5—6 мм.

### **Русские традиции**

Одна из самых эффектных русских традиций, признанных и популярных во всем мире, – это обычай подавать блины с черной зернистой икрой. Таким образом, в оборудование вашей блинной можно включить стеклянную, мельхиоровую или даже серебряную вазочку, а также специальную небольшую ложечку для икры в виде лопаточки.

Для тонких, «ажурных» блинчиков подойдут небольшие сковороды с дном толщиной около 3 мм. На сковородках с тонким дном появляется большая опасность пригорания. Для выпекания блинцов и блинов с припеком можно использовать сковороды потолще. Углубленная форма сково-

роды не всегда подходит. Края «блинной» сковороды должны быть невысокими, с мягко закругленными бортиками. Иначе они будут все время пригорать по краям, там, где толщина теста меньше.

Еще один важный критерий качества – покрытие сковороды. Современные технологии предоставляют в наше распоряжение самые разнообразные типы покрытий, тефлоновые, антипригарные, со специальным стеклянным напылением. Все они вполне подойдут для наших целей, но нужно иметь в виду, что такое покрытие очень чувствительно к воздействию металлических предметов, и придется пользоваться при выпечке блинов только деревянными лопаточками. Это создаст некоторые неудобства. Такой лопаточкой перевернуть тонкий блин, который так и норовит прилипнуть по краям к сковороде, не так легко. Так что самым удобным материалом для сковороды можно считать нержавеющей сталь или какой-либо сплав, который не так легко повредить при переворачивании блинов.

### **Блинные советы**

Чтобы не приходилось смазывать сковороду перед выпеканием каждого блина, опытные хозяйки советуют влить растительное масло прямо в тесто. После тщательного перемешивания миксером или венчиком тесто готово. Лишь перед первым блином всю поверхность разогретой сковороды необходимо аккуратно смазать маслом.

Можно пользоваться и простейшими железными сковородками без специального покрытия. Но ухаживать за ними гораздо труднее, так как при малейших капельках влаги, остающихся на их поверхности, они покрываются ржавчиной. Возможно также прилипание теста к поверхности сковороды. В этом случае тщательнее промазывайте сковороду маслом. Перед началом работы еще холодное дно смажьте вручную, затем поставьте на огонь и долейте еще немного масла. И все равно на некачественном покрытии первый блин, согласно поговорке, может «выйти комом».

Довольно важным элементом сковороды является длинная ручка. Пользоваться традиционным сковородником не слишком удобно, да и небезопасно, так как технология профессиональной выпечки подразумевает «свободное владение» сковородой. Ее же все время приходится снимать с огня, наклонять, крутить и переворачивать. Лучше, если ручка сделана из дерева или другого не слишком нагревающегося, термостойкого материала. Ручка из металла, постоянно нагреваясь, создаст определенные неудобства и даже может привести к серьезным ожогам.

### **Русские традиции**

По русской традиции, блины подавались, обильно смазанные сливочным маслом. Растопленное масло буквально капало с каждого. Особенной жирностью отличались блины на масленой неделе. Это связано с предстоявшим Великим постом. В последнюю,

скромную, неделю перед постом как бы накапливались силы для его преодоления.

Целесообразно для выпекания блинов иметь нескольких одинаковых сковородок (двух или более). Технология выпечки параллельно на нескольких сковородах, можно сказать, профессиональная. Темп при этом значительно ускоряется. Так что, если у вас большая семья, осваивайте этот метод, так вы сэкономите массу времени. Приобретите пару небольших сковородок с тонким дном и пару – большего диаметра и с дном чуть потолще, с длинными и удобными ручками.

Основное требование к лопаточкам для переворачивания блинов, как всегда – удобство. Для сковородок с современным антипригарным покрытием вам понадобятся деревянные лопаточки, но тонкие и при этом довольно широкие, чтобы ими было удобно подцеплять блины. Правда, чем тоньше край лопаточки, тем больше опасность, что он сломается. Выбирайте их из твердых пород дерева, чтобы фактура не была рыхлой, легко расщепляющейся. Такая лопаточка прослужит дольше.

### **Блинные советы**

Для улучшения вкуса при складывании в стопочку каждый блин смазывайте небольшим кусочком топленого масла. Иногда – по вкусу хозяйки – насыпают сахар или добавляют мед. Таким образом, блины сразу готовы к употреблению.

Для сковородок из обычных металлов подойдут лопатки из нержавеющей стали или прочного сплава. Форма их может быть самой различной, лишь бы они были удобны в пользовании. Но оптимальной считается удлиненная прямоугольная форма с чуть закругленными углами, которые будут легко подцеплять блин и не рвать его при этом.

Впрочем, некоторые профессионалы переворачивают блины не лопатками, а одним ловким движением сковороды, когда блин подлетает в воздух, там переворачивается и падает на подставленную сковороду уже другой стороной. Но и при этом способе лопаточка бывает нужна, когда край блина чуть прилипает и его необходимо отсоединить от поверхности сковородки. Только тогда свободно лежащий блин легко оторвется и взлетит в воздух. Для овладения таким способом переворачивания нужна тренировка, иначе можно потерять значительное количество продукции.

### **Блинные советы**

Чтобы блины лучше пропекались, перед выпечкой обязательно хорошенько раскалите сковороду на огне – это дает прекрасные результаты. И сковороды лучше использовать проверенные временем: чугунные или стальные, так как на капризной тефлоновой сковороде хорошо зажарить блин весьма проблематично.

Некоторые способы предусматривают выпекание блинов из дрожжевого теста в духовом шкафу, по старому бабушкиному рецепту, когда их не жарили, а выпекали в русской печ-

ке. Для такого способа вам пригодится толстая чугунная сковородка с довольно высокими закругленными краями. Она может быть и без ручки, ставят ее в «печь», вернее, в духовку, с помощью старинного сковородня.

Самые современные способы, наоборот, предусматривают новейшие технологии. Широко известны блинницы таких популярных фирм, как Tefal, Ardo, Siemens и других. Их прекрасные антипригарные покрытия, выполненные с учетом самых последних разработок, возможность выпекать одновременно несколько блинчиков, удобство в пользовании привлекают все большее число любителей этого исконно русского блюда. Но при всех технологических совершенствах, по нашему мнению, в блинах, приготовленных на такой современной блиннице, пропадает какой-то секрет. Очарование, живая, «легендарная» сущность русского блина исчезает. Но, с другой стороны, взамен приходят скорость, иногда так необходимая, и вполне современные удобства.

### **Русские традиции**

Европейская традиция подразумевает использование столовых приборов в сервировке, то есть разрезание блинов с помощью ножа и вилки. Но по русской традиции блины всегда берут руками, и поэтому для удобства участников трапезы на столе должны присутствовать салфетки – полотняные, гармонирующие по цвету со скатертью, или бумажные.

Для складывания готовых блинов у хорошей хозяйки

должны быть приготовлены широкие плоские тарелки разных размеров, например такие, которые используются для пиццы. На такой тарелке они не будут изгибаться. Диаметр тарелки должен быть немного больше готового блина, иначе свисающие края через некоторое время высохнут и сломаются.

Ассортимент начинок, наполнителей и припеков, как вы поймете, прочитав эту книгу, просто огромен. Для приготовления мясного фарша понадобится мясорубка – хоть ручная, хоть электрическая. Подойдет и универсальный кухонный комбайн достаточной мощности с предусмотренной операцией измельчения мяса. Для рубки овощей, например капусты, можно использовать специальные деревянные корытце и топорик с двойным лезвием. И мясо в таком корытце можно изрубить довольно мелко.

Для приготовления картофельного пюре пригодится деревянная толкушка или специальное приспособление из нержавеющей стали с круглыми дырочками. Всевозможные керамические или эмалированные миски также не помешают на кухне.

### **Блинные советы**

Для смазывания сковородки каким-либо жиром хорошо использовать гусиное перо. Но можно использовать просто кусок марли или другой ткани, сложенной в несколько слоев. Ткань обмакивают в растительное масло и смазывают ею сковороду.

Обычный способ приготовления овощного и мясного фарша предусматривает его пассерование или обжаривание почти до полной готовности. Для этого вам понадобится довольно глубокая сковорода с крышкой. Для растирания творога пригодятся глубокая миска и круглая деревянная ложка.

Некоторые опытные хозяйки считают, что керамическая миска и деревянная ложка (без росписи и не покрытая лаком) совершенно необходимы для растирания яиц. Считается, что растертые таким способом, с добавлением небольшого количества сахара, они приобретают особенно равномерную и мягкую консистенцию. Яйца лучше соединять с молоком или другой жидкостью уже в растертом, готовом виде.

# Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.