



ШИРОКАЯ МАСЛЕНИЦА

обычай • православные традиции • рецепты



Таисия Левкина
Широкая Масленица.
Обычаи, православные
традиции, рецепты

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=11829691

*Широкая Масленица. Обычаи, православные традиции, рецепты, Авт.-
сост. Т.В. Левкина.: ДАРЪ; Москва; 2010
ISBN 978-5-485-00293-0*

Аннотация

Главным угощением стола на Масленицу традиционно считаются золотистые горячие блины. Вспомните, как радуются ваши домочадцы, когда вы обещаете порадовать их блинчиками или оладушками. А когда блины уже на столе, оторваться от них невозможно. В данной книге собраны многочисленные рецепты приготовления блинов и других вкусных блюд, которые станут украшением стола на Масленной неделе. Кроме того, здесь рассказывается о традициях празднования Масленицы в России и других странах.

Содержание

Пробуждение солнца и весны	5
Сырная седмица	7
Православные традиции	7
О молитве святого Ефрема Сирина	10
Народные традиции	11
Русские писатели о Масленице	17
И. Шмелев. Из книги «Лето Господне»	17
М. Забылин. Из книги «Русский народ. Его обычаи, обряды, предания, суеверия и поэзия»	18
В. Никифоров-Волгин. Рассказ «Кануны Великого поста»	19
А. Чехов. Отрывок из рассказа «Блины»	24
Празднование Масленицы в других христианских странах	25
Блины	27
Русские блины	29
Красные блины	29
Гречневые блины на воде	30
Простые дрожжевые гречневые блины	31
Сдобные гречневые блины	32
Конец ознакомительного фрагмента.	33

Т.В. Левкина
Широкая Масленица.
Обычай, православные
традиции, рецепты

© Издательство «ДАРЪ»

Пробуждение солнца и весны

Масленица – народный праздник, корнями уходящий в древность. Празднуют Масленицу на последней неделе перед Великим постом, который длится семь недель и заканчивается Пасхой. Во время Великого поста Церковь предписывает верующим воздерживаться от скоромных продуктов (мяса, масла и т. д.), увеселений и развлечений – вот народ и стремится повеселиться «впрок». А название «Масленица» возникло потому, что на этой неделе, по православному обычаю, мясо уже исключается из пищи, а масло и молочные продукты еще можно употреблять – вот и пекут блины масляные. По этой же причине Масленицу называют Сырной неделей (седмицей).

На Масленицу люди радуются приходу весны, началу новой жизни, пробуждению солнца. Поэтому традиционным блюдом Масленой недели стал золотистый, круглый и горячий блин – своеобразный символ праздника. Хотите попотчевать своих близких и гостей вкусными блинами? Это сделать нетрудно – воспользуйтесь рецептами из данной книги, и вы научитесь печь вкуснейшие блины, рецептов которых существует множество. Рецепты закусок из рыбы, сыра и яиц, а также различные десерты помогут хозяйке сделать разнообразным масленичный стол.

В книге также содержатся интересные сведения о право-

славных и народных традициях празднования Масленицы, а также о том, как встречают ее в разных странах мира.

Сырная седмица

Православные традиции

Последняя подготовительная к Великому посту неделя называется Сырной седмицей. Примечательно, что, с одной стороны, эта седмица особенно радостна – это время в церковном календаре связано с размышлениями о грядущем конце зла и победе добра после Страшного Суда – в течение этой недели христиане должны прочувствовать «радость ожидаемого пришествия Царства Божия». По традиции, предполагаются праздничные застолья с родными и друзьями. Хождение друг к другу в гости в Масленую неделю неслучайно – это сближает, дает повод простить обиды и недовольства, которые накопились за год, ведь в конце этой седмицы, в день накануне Великого поста – Прощеное воскресенье.

С другой стороны, Церковь предостерегает паству от всякой неумеренности, пьянства, легкомысленных поступков и опасных игр в это время – за весельем не стоит забывать о высоком подготовительном назначении этой светлой, радостной недели.

«Мир с родоначальниками горько да восплачет: снедию сладкою падший с падшими», – звучит в песнопениях Сыр-

ной седмицы – так вспоминается грехопадение Адама и Евы, произошедшее от невоздержания, и содержится восхваление поста с его спасительными плодами. Этим чтением Церковь напоминает нам, что мы должны делать добрые дела, и зовет грешников к покаянию, напоминая, что за все грехи нам придется отвечать. На Сырной седмице уже не совершается Таинство Венчания, в среду и пятницу не служитя Литургия, а на Часах произносится молитва прп. Ефрема Сирина с преклонением колен. В сырную субботу Церковь вспоминает всех преподобных отцов, «в постничестве просиявшие светло, преподобно же пожившия», напоминая нам тем самым о предстоящем подвиге Великого поста и указывая примеры добродетельной жизни в лице святых жен и мужей. Воздерживаясь от мяса, мы очищаем себя телесно и постепенно проникаемся светлым предчувствием поста.

Сложившийся на Руси обычай проводить Масленую седмицу с блинами вполне соответствует особенностям национального уклада. С давних времен в эти дни слабели сословные, имущественные, должностные различия – ведь к столу могли быть приглашены люди незнатные, странники, нищие. Богослужebные особенности Сырной седмицы и история церковного устава полностью опровергают ложное мнение, что Масленица восходит лишь к некоторым языческим обычаям, как, например, сжигание чучела в честь прощания с зимой и встречи весны.

О христианском происхождении традиций Масленицы –

Сырной седмицы, ставших всенародными, свидетельствует, в частности, история установления обычая этой подготовительной недели перед Постом: византийский император Ираклий (610–640 гг.) после шестилетней изнурительной войны с персидским царем Хозроем дал обет не вкушать мясо в последнюю седмицу перед Великим постом. Была одержана победа. Приняв благочестивый обет и ходатайство царя, Церковь ввела в устав семидневное воздержание от мясной пищи.

Напомним прекрасные слова современного русского писателя Владимира Крупина: «Масленичная неделя – это удивительное время ожидания Прощеного воскресения и Великого поста. Ведь в последний ее день, когда чувство вины за нанесенные друг другу обиды нас особенно подпирает, мы просим прощения у ближних и у Господа, испытывая великое облегчение, позволяющее с чистой душой вступить в Великий пост».

Важно не только попросить прощения у ближних, но и самому искреннее простить всех, ведь в Евангелии сказано: *Ибо если вы будете прощать людям согрешения их, то простит и вам Отец ваш Небесный, а если не будете прощать людям согрешения их, то и Отец ваш не простит вам согрешений ваших* (Мф. 6, 14–15).

О молитве святого Ефрема Сирина

Читается на часах в среду и пятницу Сырной недели и во всю, кроме субботы и воскресенья; а также в первые три дня Страстной седмицы.

Господи и Владыко живота моего, дух праздности, уныния, любоначалия и празднословия не даждь ми. Дух же целомудрия, смиренномудрия, терпения и любви даруй ми, рабу Твоему. Ей, Господи, Царю, даруй ми зрети моя прегрешения и не осуждати брата моего, яко благословен еси во веки веков. Аминь.

Эта молитва была написана в IV веке. Из глубины веков она дошла к нам благодаря своей мудрости и тому, что из года в год повторялась за церковным богослужением. Молитва Ефрема Сирина вдохновила прекрасного русского поэта А.С. Пушкина на одно из лучших его стихотворений:

Отцы пустынники и жены непорочны,
Чтоб сердцем возлетать во области заочны,
Чтоб укреплять его средь дольних бурь и битв,
Сложили множество божественных молитв;
Но ни одна из них меня не умиляет,
Как та, которую священник повторяет
Во дни печальные Великого поста;

Всех чаще мне она приходит на уста
И падшего крепит неведомою силой:
Владыка дней моих! Дух праздности унылой,
Любоначалия, змеи сокрытой сей,
И празднословия не дай душе моей.
Но дай мне зреть мои, о Боже, прегрешенья,
Да брат мой от меня не примет осужденья,
И дух смирения, терпения, любви
И целомудрия мне в сердце оживи.

Народные традиции

На Масленицу в течение всей недели веселье, традиции и забавы всегда имели установленную последовательность, что выражается в названии масленичных дней.

Понедельник зовется «встреча». В этот день достраивали ледяные горки, качели и балаганы, наряжали чучело Масленицы в старую женскую одежду. Насаживали его на большой шест и с веселыми величальными песнями возили на санях. Затем чучело устанавливали на ледяной горке, с которой устраивали катание на санях. В понедельник начинали печь блины, и первый блин обычно получали нищие на помин усопших.

Вторник называется «заигрыши». С утра молодые люди катались с гор и ели блины, а также приглашали в гости родных и знакомых: «У нас-де горы готовы, и блины испечены

– просим жаловать».

В деревянных балаганах давали театральные представления с участием Петрушки и масленичного деда. Скоморохи пели частушки. Было принято возводить ледяные крепости, устраивать шуточные бои.

В конце XVIII века в Петербурге устраивали гулянья на Исаакиевской площади, где устанавливали балаганы и карусели, строили ледяные горки. В Москве катались на санях по Москве-реке и реке Неглинке. Проводили маскарады на московских улицах.

В среду, в «лакомки», в каждой семье накрывали столы, предлагая гостям блины, кушанья из рыбы, яиц, творога, молока. В некоторых областях России особое внимание в этот день уделяли тещи своим зятям – «тещины блины». В городах и поселках устанавливали торговые палатки, где предлагали горячие сбитни, русские пряники, орехи, кипящий чай из самовара.

Самое веселье начиналось в четверг – «широкий разгул». Гуляли с утра до вечера, плясали, водили хороводы, пели частушки.

Широкая Масленица,
Мы тобою хвалимся,
На горах катаемся,
Блинами обедаемся.

Все с удовольствием катались на ледяных горках, качелях

и лошадях, устраивали пиры, карнавалы и кулачные бои, начинали колядовать. Катания на лошадях всегда были неотъемлемой частью праздника. Лошадей украшали цветными лоскутками и бубенчиками, колокольчиками и расписными дугами. К передку санок прикрепляли яркие флаги на шестах.

Пятница славилась «тещинными вечерами». «Приходи, Ванюша, блины кушать», – говорили в народе. Своих тещ зятья чаще всего посещали, для которых специально пеклись блины и готовились разные угощения. Там, где было принято приглашать зятьев на блины в среду, в пятницу, наоборот, тещи ходили к зятьям на блины.

В субботу, на «золовкины посиделки», молодые невестки принимали у себя родных, приглашали в гости золовок (сестер мужа) и дарили им подарки.

В последний день Масленицы, в «Прощеное воскресенье», принято просить друг у друга прощение и отвечать: «Бог простит, и я прощаю». Гулянье заканчивалось, на ледяных горках разводили костры, чтобы растопить лед и прогнать холод.

В этот день окончательного прощания с зимой сжигали чучело Масленицы, а пепел развеивали по полям, чтобы был хороший урожай.

Масленица – мокрохвостка!
Поезжай домой с двора,

Отошла твоя пора!
У нас с гор потоки,
Заиграй овражки,
Выверни оглобли,
Налаживай соху!
Весна – красна,
Наша ладушка пришла!

А.Н. Островский «Снегурочка» (песня берендеев)

Много шуток, прибауток, песен, пословиц и поговорок связано с этими днями: «Без блина не масляна»; «На горах покататься, в блинах поваляться»; «Не житье, а Масленица»; «Масленица объедуха, деньгам приберуха»; «Хоть с себя все заложить, а Масленицу проводить»; «Не все коту Масленица, будет и Великий пост».

Блины на Масленицу пекут каждый день Масленичной недели.

В первый – блинница, во второй – блины, в третий – блинцы, в четвертый – блинчики, в пятый – блинки, в шестой – блиночки, в седьмой – царские блины.

О блинах, которыми потчуют на Масленицу, в народе складывались стихи и песни:

Это Масленица идет,
блин да мед несет.
Блинцы, блинчики, блины,
как колеса у весны.
На горах покататься,

в блинах поваляться.
Блин не клин, брюха не расколет.

* * *

Тетушка Варвара,
меня матушка послала:
дай сковороды да сковородничка,
мучки да подмазочки.
Вода в печи,
хочет блины печи.
Где блины, тут и мы.

* * *

Как на Масляной неделе
Мы блиночков захотели!
Ой, блины, блины, блины,
Вы, блиночки мои!

Наша старшая сестрица
Печь блины-то мастерица.
Ой, блины, блины, блины,
Вы, блиночки мои!

На поднос она кладет
И сама на стол несет.
Ой, блины, блины, блины,
Вы, блиночки мои!

С Масленицей связаны также и некоторые народные приметы. В старину говорили: «Какова пестрая, такова и Маслена»; «Если на всеядной будет хорошая погода, то и Маслена будет тепла»; «Ненастная погода в воскресенье перед Масленицей – к урожаю грибов»; «Какой день Масленицы красный – в такой сей по весне пшеницу».

Русские писатели о Масленице

Тема Масленицы нашла довольно полное и всестороннее отражение в произведениях русских писателей. Много прекрасных строк посвятил Масленице Иван Шмелев в романе «Лето Господне», писал о ней и Вячеслав Шишков, и Василий Никифоров-Волгин. Упоминание о Масленице можно встретить у А.С. Пушкина в «Евгении Онегине» и М.Ю. Лермонтова в «Песне о купце Калашникове».

Напомним некоторые отрывки из произведений русских писателей.

И. Шмелев. Из книги «Лето Господне»

...Оттепели все чаще, снег маслится. С солнечной стороны висят стеклянную бахромою сосульки, плавятся-звякают о льдышки. Прыгаешь на одном коньке, и чувствуется, как мягко режет, словно по толстой коже. Прощай, зима! Это и по галкам видно, как они кружат «свадьбой», и цокающий их гомон куда-то манит. Болтаешь коньком на лавочке и долго следишь за черной их кашей в небе. Куда-то скрылись. И вот проступают звезды. Ветерок сыроватый, мягкий, пахнет печеным хлебом, вкусным дымком березовым, блинами. Капает в темноте, – Масленица идет. Давно на окне в столовой поставлен огромный ящик: посадили лучок, «к блинам»; зе-

ленные его перышки – большие, приятно гладить. Мальчишка от мучника кому-то провез муку. Нам уже привезли: мешок голубой крупчатки и четыре мешка «людской». Привезли и сухих дров, березовых. «Еловые стрекают, – сказал мне ездок Михаила, – “галочка” не припек. Уж и поедим мы с тобой блинков!»

М. Забылин. Из книги «Русский народ. Его обычаи, обряды, предания, суеверия и поэзия»

В Петербурге в прежнее время масленичное гулянье было устраиваемо на Исаакиевской площади. Тут были устраиваемы и балаганы, и ледяные горы, и карусели, а по окраинам или вне пределов этой местности, назначенной для удовольствия публики, так называемой горной, была установлена езда в экипажах, прогулка аристократии и вообще богатого народа.

В Москве до конца XVIII катание на Масленице производилось на Москве-реке и на Неглинной, от Воскресенских до Троицких ворот, где ныне разбит Александровский сад. При Петре Великом масленичные потехи помещались близ Красных ворот, где Петр сам в понедельник на Масленице открывал масленичное торжество, покачавшись со своими офицерами на качелях.

В. Никифоров-Волгин. Рассказ «Кануны Великого поста»

Вся в метели прошла преподобная Евфимия Великая – государыня Масленица будет метельной! Прошел апостол Тимофей полужимник; за ним три вселенских святителя; св. Никита епископ новгородский – избавитель от пожара и всякого запаления; догорели восковые свечи Сретения Господня – были лютые сретенские морозы; прошли Симеон Богоприимец и Анна Пророчица. Снег продолжает заметать окна до самого наверхия, морозы стоят словно медные, по ночам метель воет, но на душе любо – прошла половина зимы. Дни светлеют! Во сне уж видишь траву и березовые сережки. Сердце похоже на птицу, готовую к полету. В лютый мороз я объявил Гришке:

– Весна наступает!

А он мне ответил:

– Дать бы тебе по затылку за такие слова! Кака тут весна, ежели птица на лету мерзнет!

– Это последние морозы, – уверял я, дую на окоченевшие пальцы, – уже ветер веселее дует, да и лед на реке по ночам воет... Это к весне!

Гришка не хочет верить, но по глазам вижу, что ему тоже любо от весенних слов.

Нищий Яков Гриб пил у нас чай. Подув на блюдечко, он

сказал поникшим голосом:

– Бежит время... бежит... Завтра наступает неделя о мытаре и фарисее. Готовьтесь к Великому посту – редька и хрен, да книга Ефрем. Все вздохнули, а я обрадовался. Великий пост – это весна, ручьи, петушиные вскрики, желтое солнце на белых церквах и ледоход на реке. За Всенощной, после выноса Евангелия на середину церкви, впервые запели покаянную молитву:

«Покаяния отверзи ми двери, Жизнодавче, Утреннеет бо дух мой ко храму Святому Твоему».

С Мытаревой недели в доме начиналась подготовка к Великому посту. Перед иконами затопляли лампаду, и она уже становилась неугасимой. По средам и пятницам ничего не ели мясного. Перед обедом и ужином молились «в землю». Мать становилась строже и как бы уходящей от земли. До прихода Великого поста я спешил взять от зимы все ее благодатности, катался на санях, валялся в сугробах, сбивал палкой ледяные сосульки, становился на запятки извозчичьих санок, сосал льдинки, спускался в овраги и слушал снег.

Наступила другая седмица. Она называлась по церковному – неделя о блудном сыне. За Всенощной пели еще более горькую песню, чем «Покаяние», – «На реках Вавилонских».

В воскресенье пришел к нам погреться Яков Гриб. Присев к печке, он запел старинный стих «Плач Адама»: «Раю мой раю, пресветлый мой раю, ради мене сотворенный, ради Евы затворенный». Стих этот заставил отца разговориться. Он

стал вспоминать большие русские дороги, по которым ходили старцы-слепцы с поводырями. Прозывались они Божиими певунами. На посохе у них изображались голубь, шестиконечный крест, а у иных змея. Остановятся, бывало, перед окнами избы и запоют о смертном часе, о последней трубе Архангела, об Иосафе – царевиче, о вселении в пустыню.

Мать свою бабушку вспомнила:

– Мастерница была петь духовные стихи! До того было усладно, что, слушая ее, душа лечилась от греха и помрачения!..

– Когда-то и я на ярмарках пел! – отозвался Яков, – пока голоса своего не пропил. Дело это выгодное и утешительное. Народ-то русский за благоглаголивость слов крестильный крест с себя сымет! Все дело забудет. Опустит, бывало, голову и слушает, а слезы-то по лицу так и катятся!.. Да, без Бога мы не можем, будь ты хоть самый что ни на есть чистокровный жулик и арестант!

– Теперь не те времена, – вздохнула мать, – старинный стих повыветрился! Все больше фабричное да граммофонное поют!

– Так-то оно так, – возразил Яков, – это верно, что старину редко поют, но попробуй запой вот теперь твоя бабушка про Алексия человека Божия или там про антихриста, так расплачутся разбойники и востоскуют! Потому что это... русскую в этом стихе услышат... Прадеды да деды перед глазами встанут... Вся история из гробов восстанет!.. Да... От крови

да от земли своей не убежишь. Она свое возьмет... кровь-то!

Вечером увидел я нежный бирюзовый лоскуток неба, и он показался мне знамением весны – она всегда, ранняя весна-то, бирюзовой бывает! Я сказал про это Гришке, и он опять выругался.

– Дам я тебе по затылку, курногая пятница! Надоел ты мне со своей весной хуже горькой редьки!

Наступила неделя о Страшном Суде. Накануне поминали в церкви усопших сродников. Дома готовили кутью из зерен – в знак веры в воскресение из мертвых. В этот день Церковь поминала всех «от Адама до днесь усопших в благочестии и вере» и особенное моление воссылала за тех, «коих вода покрыла, от брани, пожара и землетрясения погибших, убийцами убитых, молнией попаленных, зверьми и гадами умерщвленных, от мороза замерзших...». И за тех «яже уби меч, конь совосхити, яже удави камень, или перст посыпа; яже убиша чаровныя напоения, отравы, удавления...».

В воскресенье читали за литургией Евангелие о Страшном Суде. Дни были страшными, похожими на ночные молнии или отдаленные раскаты грома.

Во мне боролись два чувства: страх перед грозным Судом Божьим, и радость от близкого наступления Масленицы. Последнее чувство было так сильно и буйно, что я перекрестился и сказал:

– Прости, Господи, великие мои согрешения!

Масленица пришла в легкой метелице. ... От людей пах-

ло блинами. Богатые пекли блины с понедельника, а бедные с четверга. Мать пекла блины с молитвою. Первый испеченный блин она положила на слуховое окно в память умерших родителей. Мать много рассказывала о деревенской Масленице, и я очень жалел, почему родителям вздумалось перебраться в город. Там все было по-другому. В деревне Масленичный понедельник назывался – встреча; вторник – заигрыши; среда – лакомка; четверг – перелом; пятница – тещины вечерки; суббота – золовкины посиделки; воскресенье – проводы и прощенный день. Масленицу называли также Боярыней, Царицей, Осударыней, Матушкой, Гуленой, Красавой. Пели песни, вытканые из звезд, солнечных лучей, месяца-золотые рожки, из снега, из ржаных колосков.

В эти дни все веселились, и только одна церковь скорбела в своих вечерних молитвах. Священник читал уже великопостную молитву Ефрема Сирина «Господи и Владыка живота моего». Наступило Прощеное воскресенье. Днем ходили на кладбище прощаться с усопшими сродниками. В церкви, после вечерни, священник поклонился всему народу в ноги и попросил прощения. Перед отходом ко сну земно кланялись друг другу, обнимались и говорили: «Простите, Христа ради», и на это отвечали: «Бог простит». В этот день в деревне зорнили пряжу, т. е. выставляли моток пряжи на утреннюю зарю, чтобы вся пряжа была чиста. Снился мне грядущий Великий пост, почему-то в образе преподобного Сергия Радонежского, идущего по снегу и опирающегося на черный

игуменский посох.

А. Чехов. Отрывок из рассказа «Блины»

Поддаются времена, и исчезают мало-помалу на Руси древние обычаи, одежды, песни; многое уже исчезло и имеет только исторический интерес, а между тем такая чепуха, как блины, занимает в современном российском репертуаре такое же прочное и насиженное место, как и 1000 лет тому назад. Не видно конца им и в будущем... Принимая во внимание почтенную давность блинов и их необыкновенную, веками засвидетельствованную стойкость в борьбе с новаторством, обидно думать, что эти вкусные круги из теста служат только узким целям кулинарии и благоутробия... Обидно и за давность и за примерную, чисто спартанскую стойкость... Право, кухня и чрево не стоят тысячи лет.

Празднование Масленицы в других христианских странах

В западноевропейских христианских странах есть соответствующий русской Масленице «жирный вторник» – «марди гра» (*фр.* mardi gras). На Кипре отмечают апокрию. В Германии в рейнских горах празднуют «карневаль» (Karneval), в Майнце и его окрестностях «фастнахт» (Fastnacht), в Швабии «фаснет» (Fassnet), а в Баварии «фашинг» (Fasching). Различаются не только названия праздника, но и отмечают его везде по-разному. Так, в странах Западной Европы Масленица плавно переходит в общенародный карнавал, где на время празднования смолкают ссоры и споры, везде царит безудержное веселье, смех и юмор.

Особенно знаменит своими масками и костюмами десятидневный венецианский карнавал (*ит.* carnelevart – «убить мясо»), продолжающийся, как и положено всем масленичным праздникам, до первого дня католического Великого поста, который у католиков начинается в «Пепельную среду». В прежние времена в ночь на «Пепельную среду» сжигали в очаге или на костре все остатки скоромной пищи, чтобы они во время поста не вводили в соблазн, – отсюда и название.

В Германии до сих пор широкой известностью пользуется

карнавал в Рейнской области – Рейнланде. Безудержное веселье начинается с Масленичного четверга и продолжается до вторника. Гуляющие поют, танцуют, пьют горячительные напитки и флиртуют. На улицах веселятся ряженые всех возрастов, в разнообразных костюмах. Детям достаются сладости, которые участники карнавального парада горстями бросают в толпу с разукрашенных автомобилей, а взрослым частенько подносят по рюмке шнапса. Вызывает восхищение фантазия, с которой оформляют карнавальные автомобили: мимо пестрой толпы проплывают замки и парусные корабли, между ними шествуют оркестры, которые исполняют известные карнавальные песни.

На масленичных празднествах на юго-западе Германии участники надевают деревянные маски ведьм и чертей, а также маски фантастических животных. В каждой местности есть своя фигура карнавального шута.

Вне Европы самый знаменитый – это пятидневный масленичный карнавал в Рио-де-Жанейро, тоже продолжающийся до католической «Пепельной среды». На это время город официально переходит во власть карнавала. Мэр Рио-де-Жанейро в присутствии сотен жителей Рио, туристов и прессы вручает ключи от города фольклорным «хозяевам» праздника – тучному шутовскому королю Момо, королеве карнавала и двум «принцессам». Карнавал открывается выступлениями детских школ самбы, и уже весь город живет в круглосуточном веселом праздничном ритме.

Блины

Блины разного типа, различной консистенции, из многих видов муки с десертными, овощными, фруктовыми, пряными наполнителями известны почти у всех народов мира. Особенное развитие это блюдо получило у славянских народов – в основном его специфическая дрожжевая разновидность, а не изделие из пресного теста.

Кстати, интересно, что о приготовлении любых блинов и блинчиков говорят «печь», а не «жарить» – ведь раньше блины пекли в русской печке, их не нужно было переворачивать.

Блинчики готовят не только на Масленицу, но по разным другим поводам. До настоящего времени сохранялся обычай в качестве первого блюда за поминальным столом подавать блины. Раньше на Руси было принято блинами завершать свадьбы.

Блины – одно из самых древних кулинарных блюд, не требующее больших затрат. Для их приготовления необходим минимум муки при максимуме жидкости (воды, молока), так как нужно получить очень жидкое тесто. Кроме того, объем теста значительно увеличивается при использовании дрожжей, соды, разрыхлителя.

Очень удобно выпекать блины из готовой блинной муки разного состава. Приготовленное из нее тесто легко сделать более сдобным и сладким, внося нужные ингредиенты.

Хорошо выпеченный блин – гордость хозяйки, здесь требуются определенные знание, умение, навыки, ведь пословица утверждает: «Та же мучка, да другая ручка».

Есть несколько секретов приготовления вкусных блинов, о некоторых из них мы вам расскажем. Обязательно просеивайте муку для блинов, даже если уверены, что она абсолютно чистая – просеивание разрыхляет муку воздухом, и тесто потом становится мягким и пышным. Просеивать муку надо непосредственно в момент приготовления блинов.

При приготовлении блинов можно использовать только свежие яйца, причем перед добавлением яиц в тесто их необходимо хорошо взбить.

Важно правильно подобрать сковороду. Для дрожжевых блинов больше подходит сковорода с толстым дном (лучше чугунная), а тонкие пресные блинчики отлично выпекаются на любой современной сковороде с антипригарным покрытием. Сковороду нужно тщательно раскалить, смазать маслом и по первому блину определить количество нужного для выпечки теста.

Русские блины

По преданию, славяне узнали секрет дрожжевого теста через скифов от жителей причерноморских греческих поселений. Традиционные русские дрожжевые блины получаются рыхлыми, мягкими, пышными, пористыми. В результате готовые блины прекрасно впитывают жидкое масло, сливки, сметану и становятся нежными, сочными и блестящими.

Вот что писал о блинах А.И. Куприн: «Блин красен и горяч, как горячее всесогревающее Солнце, блин налит растопленным маслом, – это воспоминание о жертвах, приносимых могущественным идолам. Блин – символ солнца, красных дней, хороших урожаев, ладных браков и здоровых детей».

В основном, блины различаются взятым сырьем (мукой – пшеничная, гречневая, пшенная и др., водой или молоком, видом масла, наличием или отсутствием сахарного песка и яиц), а вот процесс изготовления, как правило, одинаков в любой рецептуре.

Красные блины

При приготовлении без заваривания, чтобы дрожжевые блины получались достаточно рыхлыми, нежными и ноздреватыми, в готовое тесто перед самой выпечкой осторожно

вносят сливочно-белковую смесь. При этом сначала взбивают сливки и потом в них вводят взбитые белки.

4 1/2 стакана муки, 4 стакана молока, по 25 г дрожжей и сливочного масла, 1/2 стакана сливок, 2 яйца, отдельно белки и желтки, 2 ч. ложки сахарного песка, растительное масло, соль.

1. В кастрюле в молоке развести 2 стакана муки, дрожжи и сливочное масло, дать подойти. Тесто взбить, желтки растереть с сахарным песком и солью.

2. В тесто добавить остальную муку, растертые желтки, взбить. Сливки взбить, ввести в них белки и вмешать в тесто. Дать подойти.

3. Раскаленную сковороду смазать растительным маслом, выпекать блины с двух сторон до золотистого цвета.

Гречневые блины на воде

Качество выпеченных блинов зависит от количества масла для смазывания сковороды. Если масла недостаточно, блины начнут пригорать. Избыток масла на сковороде не позволяет тесту равномерно разливаться по поверхности, в результате блины получатся толстыми и неровными.

4 стакана гречневой муки, 25–30 г дрожжей, 1 ч. ложка сахарного песка, сметана, топленое масло, растительное масло, соль.

1. В миске развести 1 стакан гречневой муки в 1 стакане

холодной воды. Затем заварить 3 1/2 стаканами горячей воды, размешать.

2. Полученную массу остудить до теплого состояния, вмешать разведенные дрожжи, дать тесту подойти. Добавить остальную муку, сахарный песок, соль, размешать, дать подойти.

3. Выпекать блины с двух сторон на раскаленной и смазанной растительным маслом сковородке. Теплую сметану взбить с растопленным топленым маслом и полить блины при подаче к столу.

Простые дрожжевые гречневые блины

Тесто для простых классических блинов легко приготовить двумя вариантами: получить сначала опару из половины муки, затем вымесить тесто или всю муку залить для опары половиной молока по рецептуре.

4 стакана гречневой муки, 4 1/2 стакана молока, 25–30 г дрожжей, сметана, сахарная пудра, растительное масло, соль.

1. По первому варианту в миску всыпать 2 стакана муки. В небольшом количестве молока развести дрожжи, влить их в посуду с мукой, размешать. Оставить на 1 час 30 мин., чтобы опара поднялась. Всыпать остальную муку, посолить, влить молоко, вымесить тесто и оставить для подъема на 2 часа.

2. По второму варианту поставить опару из всей муки на

горячем молоке (2 стакана), остудить. Вмешать разведенные дрожжи, дать подняться (2 часа). Развести опару оставшимся молоком, посолить, вымесить, дать тесту еще раз подняться (1 час 30 мин.).

3. Выпекать блины на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде с двух сторон. Подавать блины к столу со взбитой с сахарной пудрой сметаной.

Сдобные гречневые блины

На основе таких блинов готовят блинник. Это род круглого пшеничного пирога, который начиняют мелкосеченными гречневыми блинами, пересыпанными измельченными вареными яйцами, жареным луком, грибами и гречневой кашей.

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.