



Предстоящие выходные легкими не покажутся. Особенно для тех из нас, кто хранит «привычки милой старины» - близится к завершению масленичная неделя, со вчерашнего дня вступившая в период Широкой Масленицы. А это значит, что придется-таки водить хороводы и плясать, играть и петь, набиваться в гости и кататься на санках с горок. И еще – печь блины, есть блины, блинами угощать и угощаться, потому что в праздник прощания с зимой на Руси принято есть от пуза. Почему? Давайте выясним.

Обиделся, блин?

«Масленица... Я теперь еще чувствую это слово, как чувствовал его в детстве: яркие пятна, звоны — вызывает оно во мне; пылающие свечи, синеватые волны чада в довольном гуле набравшегося люда, ухабистую снежную дорогу, уже замаслившуюся на солнце с ныряющими по ней веселыми санями, с веселыми конями в розанах, в колокольцах и бубенцах, с игривыми переборами гармонии...».

И. Шмелев. «Лето Господне»

Вот отчего у нас последнее время всё через пень колоду? Кризис по России сильнее, чем по другим странам ударил. Ещё и лето выдалось такое, что спалило весь урожай. А почему? Может, на нас обиделся блин, который почитали наши предки?

Мы, конечно, на Масленицу блины едим и даже веселимся, но обычаи не соблюдаем. Вот, к примеру, была у наших предков верная примета – если в масленичную неделю не поест как следует (а по-русски «как следует» значит «от пуза») блинов, не скатиться с горы на санках, не покачаться на качелях, не посмеяться над скоморохами, то год не удастся, одна напасть за другой навалится.

Вот! Может, Масленица и осерчала на нас, что не чтим заветы предков?

То, что делали русские люди в Масленицу, похоже, связано с еще одной житейской мудростью — «перед смертью не надышишься». И вправду, в предстоящие семь недель поста придется отказаться не только от скоромного, но и от веселья, плясок, плотских утех и других мирских «грехов». Народ свято верил, что если как следует не отвести душу и тело накануне поста, то год получится плохим, урожай — скудным и удача от тебя отвернется. Англичанин Самуэль Коллинс, личный врач царя Алексея Михайловича, писал о нравах XVII века: «На масленице, перед Великим постом, русские предаются всякого рода увеселениям с необузданностью и пьют так много, как будто им суждено пить в последний раз на веку своем».

Конечно же, наши предки не только пили, но и развлекались, что называется, по полной. Заливали водой горки, с которых неслись вниз на санках, коньках или просто «на пятой точке». Поделившись на две дружины, яростно штурмовали и защищали ледяные и снежные крепости — именно эту забаву изобразил художник Суриков в картине «Взятие снежного городка». На главной площади, где водружался высоченный столб с колесом на вершине, символизирующим солнце, сходились стенка на стенку попробовать молодецкую удаль в кулачных боях. Дрались всласть. Известный этнограф XIX века академик Сергей Максимов в очерках о народном быте рассказывает о том, как это происходило, на примере Пензенской волости. «В последний день Масленицы на базарную площадь еще с утра собираются все крестьяне, от мала до велика... все дерутся, столпившись в одну кучу, не разбирая ни родных, ни друзей, ни знакомых. Издали эта куча барахтающихся людей очень походит на опьяненное чудовище, которое колыхается, ревет, кричит и стонет от охватившей его страсти разрушения. До какой степени жарки бывают эти схватки, можно судить по тому, что многие бойцы уходят с поля битвы почти нагишом: и сорочки, и порты на них разодраны в клочья».

По центральным улицам городов и деревень ходили ряженные с соломенно-тряпичным чучелом, символом зимы — его утопят в проруби или сожгут в последний день праздника. Повсюду разводили костры — не столько погреться, сколько избавиться, согласно старинному обычаю, от старого тряпья. Катались на тройках, на качелях, ходили друг к другу в гости и просто глазами по сторонам.

«Все пространство большой Адмиралтейской площади было покрыто временными бараками и

деревянными театрами, а также цирками, каруселями, ледяными горами и т. д., устроенными для развлечения народа, — так вспоминает Масленицу 1846 года в Петербурге супруга английского посла лорда Блумфила. — Дорога против Зимнего дворца была занята непрерывной линией карет, которые тянулись, точно в процессии, и были преимущественно наполнены детьми. В общем, это было красивое и веселое зрелище, словно большая ярмарка».

Не житьё, а масленица!

Где блины, там и мы

«Она ест блины горячими как огонь, ест с маслом, со сметаной, с икрой зернистой, с паюсной, с салфеточной, с ачуевской, с кетовой, с сомовой, с селёдками всех сортов, с кильками, шпротами, сардинами, с сёмужкой и с сижком, с балычком осетровым и с белорыбым, с тешечкой и с осетровыми молоками, с копчёной стерлядкою, и со знаменитым сметком из Бела озера. Едят и с простой закладкой и с затейливо комбинированной». (А.Куприн).



О культуре выпекания и поедания блинов в старину читающий человек знает из классической литературы. В эссе «Блины» Чехов не без иронии рассуждает о масленичном таинстве. «Печенье блинов есть дело исключительно женское... это есть не простое поливание горячих сковород жидким тестом, а священнодействие, целая сложная система, где существуют свои верования, традиции, язык, предрассудки, радости, страдания... Тут много мистического, фантастического и даже спиритического... Глядя на женщину, пекущую блины, можно подумать, что она вызывает духов или добывает из теста философский камень».

Прав Антон Палыч, еще как прав! Для того, чтобы испечь «правильные» блины, нужно не только свободное время и хорошее настроение, но и «правильная» сковородка, и, конечно, «правильные» продукты.

Все, или почти все помнят противное слово «дефицит», от которого содрогалась наша страна и в советские годы, и перестроечное лихолетье. Напряженка с дрожжами, беготня за мукой, использование в готовке маленьких, хоть и неправильных хитростей вроде соды, постепенное оскудение ассортимента «приправ» к блинам... Все эти напасти в конце концов сменились эпохой ренессанса, блинного рая, в котором мы пребываем



В. И. Суриков. Взятие снежного городка.

сегодня: хоть покупай замороженные в вакууме, хоть пробуй в блинных лавках и ларьках, где пекут прямо при вас. И все же никакие «готовые» кулинарные изыски не могут сравниться с домашними блинами, оладушками и блинчиками — от бабушки, мамы, жены, с деликатесами или просто со сметаной. Блины в России — это и завтрак, и обед, и ужин, и закуска, и горячее, и десерт. Ничто другое мы так беззастенчиво не вореем у отвернувшейся хозяйки. Несмотря на вынужденный отказ

Кроме того, интересного и аппетитного цвета можно добиться, добавив в блинное тесто апельсиновый сок или мелко тертую цедру. Также можно влить ликер, а в тесто для закусочных блинов положить пассерованный лук.

Кстати, если добавить лук, получится не просто блин, а блин с припеком. На середину чугунной сковороды — лучшей посуды для выпечки блинов пока еще не придумали — накладывают начинку (грибы, овощи, крутые яйца, творог, белая часть лука-порея) и заливают ее тестом. Или другой вариант: уже почти испеченный блин, не снимая со сковороды, намазывают сверху тонким слоем творога, перетертого с сырым яйцом, и затем, обмазав его маслом, быстро переворачивают на другую сторону, прижимая к раскаленной поверхности, — как говорится, «прижаривают в пылу».

Вводить в блинное тесто алкоголь — идея, признаться, не новая, просто почему-то не очень популярная. Чаще всего берут водку, хотя вариантов может быть сколько угодно. Скажем, в английские традиционные блинчики всегда добавляли эль. Делалось это для того, чтобы тесто поднялось. С этой же целью используют пиво, только оно должно быть «живым». Считается также, что алкоголь не только влияет на вкус, как, например, ликер, но и позволяет блинам долго оставаться свежими. Хотя разве они могут залежаться? Во всяком случае, я с таким не сталкивалась.

Коронный рецепт

**«Они хранили в жизни мирной
Привычки милой старины;
У них на масленице жирной
Водились русские блины;»
А.С. Пушкин «Евгений Онегин»**

Не бывает ли у вас так: работаете вы над чем-нибудь, и эта тема начинает вас просто преследовать? Когда я писала статью, происходила какая-то мистика. Прихожу в гости — подруга напекла блинов. Сыновья вдруг интересуются, не подарить ли маме на 8 марта блинную сковороду. Открываю свежий номер французского журнала Saveur — опять они, родимые, только, конечно, называются «креп сюзет», но все равно аппетитно золотятся на гляцевых полосах. Это что за блинная атака? Может, все набивают руку, чтобы потом в кругу близких и друзей лихо закрутить горячий блин в воздухе, подбросив его на сковороду?

Блины любят за красоту, за сам процесс выпекания, а главное — за «многоликость» и универсальность. Свой, коронный рецепт есть у каждой уважающей себя хозяйки.

Ну а если вы пока не обзавелись собственным «фирменным рецептом», то предлагаем воспользоваться универсальным способом приготовления блинов. Универсален рецепт потому, что он требует минимум времени на подготовку и выпечку; некоторое изменение пропорций позволяет получить тесто для разных целей; с ним можно делать тонкие или пышные блины, оладушки, использовать с любыми начинками; блины получаются вкусными. Всегда.

Понадобится: 2 полных стакана теплого молока или воды, или смеси того и другого; 1,5-2 стакана муки; 1-3 яйца, 1 ст. ложка сахара, меньше половинка чайной ложки соли, 2 ст. ложки растительного масла.

Итак, постепенно, непрерывно помешивая, влить в муку половину жидкости, добавить яйца, тщательно размешать (можно миксером), добавить оставшуюся жидкость, снова тщательно размешать. Добавить масло. Если собираемся печь тонкие блинчики — тесто должно напоминать совершенно жидкую сметану. Потолще — просто жидкую сметану. Все. Пеките на здоровье!

**Подготовила
Светлана ЗАВАДСКАЯ**

от икры паюсной и зернистой, осетровой и белужьей, нам есть еще что положить внутрь свежеспеченного шедевра. Испортить блин начинкой еще никому не удавалось.

Блины едят почти все. Во всяком случае, жители тех стран, где в древности поклонялись Солнцу. Каждый хотел удержать обжигающее светило, хранить его дома и быть к нему причастным. И неизменным символом солнечного круга стали обычные блины. Идолопоклонство кануло в Лету, а они остались.

«Блинные» секреты

«Блины были поджаристые, пористые, пухлые, как плечо купеческой дочки. Подтыкин приятно улыбнулся, икнул от восторга и облил их горячим маслом. Засим, как бы разжигая свой аппетит и наслаждаясь предвкушением, он медленно, с расстановкой обмазал их икрой. Места, на которые не попала икра, он облил сметаной... Оставалось теперь только есть, не правда ли? Но нет!.. Подтыкин взглянул на дела рук своих и не удовлетворился... Подумав немного, он положил на блины самый жирный кусок семги, кильку и сардинку, потом уж, млея и задыхаясь, свернул оба блина в трубку, с чувством выпил рюмку водки, крикнул, раскрыв рот...».

А. Чехов. «О бренности»

На русском столе тонкие бездрожжевые блины появились сравнительно недавно. Сначала они стали популярны среди интеллигентов, которые нашли золотую середину между национальными традициями и заграничными веяниями. Готовить такие блинчики быстрее и проще опарных блинов. Классические пропорции: на пол-литра молока — три яйца. Но на самом деле хватит и одного. Просто в этом случае от вас потребуются известная сноровка при выпекании: «однояйцевое» тесто менее упругое, а потому, переворачивая, блин легко порвать.

Блинчики, как правило, делают из пшеничной муки, в которую добавляют молоко. Именно так — не муку сыплют в молоко, а молоко льют в муку, и тесто получается однороднее. В последнюю очередь добавляют немного растительного масла — ложку или две.

Пройдя многолетний путь проб и ошибок, в конце концов я добилась того, что блины у меня всегда получаются не только вкусные, но и красивые — кружевные и золотистые, как натуральный загар. Однако точным рецептом поделиться не могу: как и многие хозяйки, все делаю на глаз. Но один из важнейших секретов плетения блинных кружев раскрою: если тесто заварить горячим молоком, то блинчики получатся ажурными.