

«БЛИНЫ НА МАСЛЕННИЦУ»



Масленица-что это за праздник?





Этот праздник к нам идет
Раннею весною,
Сколько радостей несет
Он всегда с собою!

Ледяные горы ждут,
И снежок сверкает,
Санки с горок вниз бегут,
Смех не умолкает.

Дома аромат блинов
Праздничный чудесный,
На блины друзей зовем,
Будем есть их вместе.

Шумно, весело пройдет
Сырная Седмица,
А за ней - Великий пост,
Время, чтоб молиться.





Масленица... Я и теперь еще чувствую это слово, как чувствовал его в детстве: яркие пятна, звоны — вызывает оно во мне; пылающие печи, 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 гармоньи.

И.Шмелев



Не все коту масленница. Бывает и пост!

**Бойтся Масленица горькой редьки да
пареной репы (т.е. поста).**

Это Масленица идет, блин да мед несет.

Масленница семь дней гуляет.

На горах покататься, в блинах поваляться.

Не житье - бытье, а Масленица.

**Блинцы, блинчики, блины, как колеса у
Весны.**



Масленица — это озорное и весёлое прощание с зимой и встреча весны, несущей оживление в природе и солнечное тепло. Люди испокон веков воспринимали весну как начало новой жизни и почитали Солнце, дающее жизнь и силы всему живому. В честь солнца сначала пекли пресные лепёшки, а когда научились готовить заквасное тесто, стали печь блины.





Масленица бывает в конце февраля — начале марта. Ее празднуют в течение недели.



Блин хорош не один.

Зять на двор - пирог на стол.

Блин не клин, брюха не расколется.

Без блинов нет Масленицы!

Как на масленой неделе в потолок блины летели.

Без блина не маслена.

На горках покататься, в блинах поваляться

Не житье, а широкая масленица.

Хоть с себя все заложить, а маслену проводить.

Масленица семь дней гуляет.





Масленица начинается в *понедельник*, который называется -встреча. В этот день встречают Масленицу, наряжают куклу-чучело, строят снежные горы, балаганы. Те, кто побогаче, начинают печь блины. Первый блин отдают нищим на помин усопших.





Вторник — заигрыши. С утра молодые люди приглашались кататься с гор, поесть блинов. Звали родных и знакомых: «У нас де горы готовы и блины испечены — просим жаловать».



Среда — лакомки. В этот день зять приходил «к тёще на блины». Кроме зятя тёща приглашала и других гостей.



Блин является традиционным и излюбленным блюдом русского народа. Еще с древних времен блин был неизменным атрибутом различных обрядов и ритуалов. Но, конечно же, для большинства людей круглый золотистый блин, символизирующий солнце, в первую очередь является неизменным атрибутом Масленицы.

Благодаря обилию всевозможных рецептов, как самих блинов, так и начинок для них, это кушанье может стать как основным блюдом (блины с мясом, грибами, рыбой, яйцами), так прекрасным десертом (блины со сгущенным вареньем, творогом).





Четверг — разгул, самый веселый день. Возят чучело на колесе, катаются, песни поют, начинают колядовать.



С этого дня Масленица разворачивалась во всю ширь. Народ предавался всевозможным потехам: ледяные горы, балаганы, качели, катание на лошадях, карнавалы, кулачные бои , шумные пирушки.

ВАС НА МАСЛЕНИЦУ ЖДЕМ!
ВСТРЕТИМ МАСЛЕННЫМ БЛИНОМ,
СЫРОМ, МЕДОМ, КАЛАЧОМ
ДА С КАПУСТОЙ ПЫРОГОМ!



Пятница — тёщины вечерки. Зятья приглашали гости своих тёщ, угощали их блинами.





Суббота — золовкины посиделки. Невестка дарит золовкам (сестрам мужа) подарки. В этот день сжигают чучело Масленицы и окончательно прощаются с зимой. Пепел развеивают по полю, чтобы был хороший урожай.

*Ты прощай, прощай, прощай,
Наша Масленица!*

*Ты не в среду пришла и
не в пятницу.*

*Ты пришла в воскресенье,
Всю неделю веселье!*

*Всю неделю веселье!
Ты пришла с добром,
С сыром, маслом и яйцом!
Со блинами, с пирогами,
Да с оладьями!*





Последний день Масленицы - прощенное **воскресенье или проводы. Заканчивается гулянье, на ледяных горках разводят костры, чтобы лед растопить, холод уничтожить. Прощения просят, милосердные дела творят.**

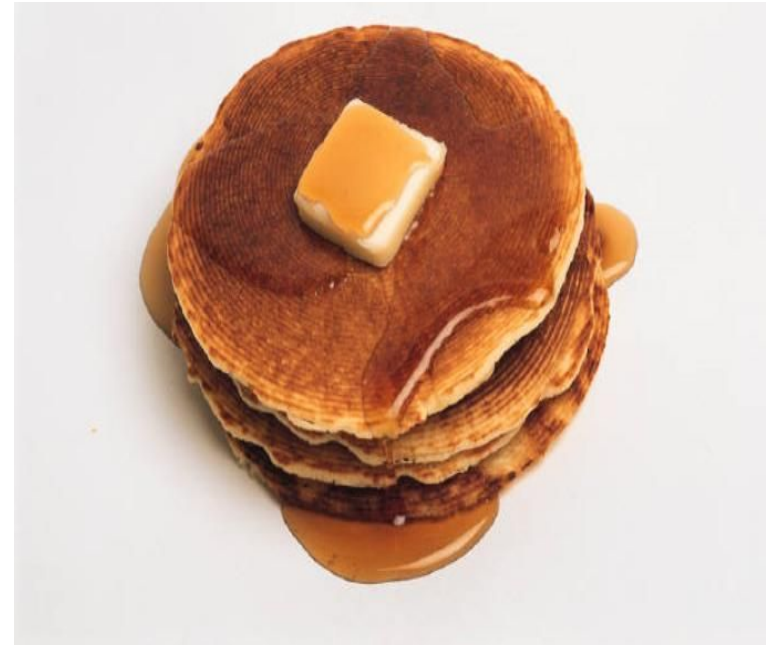


А для того чтобы блины получились тонкими и сочными их необходимо правильно пожарить. Лучше всего для этих целей подойдет небольшая чугунная сковорода. Перед тем как печь блины, сковороду необходимо хорошо нагреть и смазать маслом, после чего можно наливать тесто. Наливать нужно небольшое количество теста, и аккуратно наклонять сковороду, чтобы тесто равномерно распределилось по поверхности, тогда блин получится тонким. После того как одна сторона блина пропечется, его нужно осторожно поддеть ножом, и перевернуть. Однако, как бы вы не старались, первый блин наверняка получится комом. Предлагаем вам проверить достоверность известного утверждения на следующих рецептах:

Блины боярские

Приготовление блинов:

Гречневая мука – 3 стакана
Пшеничная мука – 2 стакана
Молоко – 4 стакана
Сливки (густые) – 1 стакан
Сметана – 1 стакан
Сливочное масло – 100 г
Яйца – 5 шт.
Дрожжи – 30 г
Сахар – 1 ст. ложка
Соль – по вкусу



Вскипятить 2 стакана молока, остудить до температуры парного, отлить полстакана и размешать в нем дрожжи. Влить молоко и дрожжи в эмалированную кастрюлю и замесить на гречневой муке опару. Через 1,5-2 часа, когда опара подойдет, влить в нее остальное молоко, добавить растертые со сметаной, маслом, солью и сахаром яичные желтки, и пшеничную муку. Все хорошо вымесить и дать тесту снова подняться. Когда тесто вновь подойдет, отдельно взбить сливки и яичные белки. Влить белки в сливки, а затем в тесто.

Блины с морковью

Приготовление блинов

Морковь – 5 шт.
Сливочное масло – 2 ст. ложки
Коринка – 1/2 стакана
Яйца – 6 шт.
Сметана – 2 ст. ложки
Толченые сухари – 2 ст. ложки
Молоко – 1,5 стакана
Мука – 150 г
Соль – 1/2 ч. ложки



Натереть морковь на терке, положить в кастрюлю, добавить 1 ст. ложку масла, вымытую коринку и варить, постоянно помешивая, до тех пор, пока морковь не утратит свой сырой вкус. Дать готовой массе остыть.

Для приготовления теста смешать желтки, сметану, толченые сухари, соль, молоко и муку. Тесто хорошо взбить и добавить в него морковную массу. После чего подмешать взбитые белки и выпекать блины в масле на умеренном огне.

Блины на дрожжах

Приготовление блинов Ингредиенты:

Мука – 500 г

Молоко – 2,5 стакана

Дрожжи – 20 г

Яйца – 2 шт.

Топленое масло – 40 г

Сахар – 1 ст. ложка

Соль – по вкусу



Развести дрожжи в стакане теплого молока, добавить 250 г муки, тщательно перемешать, накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 1 час. Когда опара подойдет, прибавить соль, сахар, растертые яичные желтки и масло, все перемешать, после чего добавить остатки муки и вымесить тесто до гладкости. Затем медленно влить в тесто оставшееся тепкое молоко, вымесить его еще раз, накрыть полотенцем и поставить в теплое место. После того как тесто поднимется его необходимо обмять, чтобы оно опустилось, затем снова дать подойти, и еще раз обмять, добавив к нему сбитые в пену яичные белки. Как только тесто снова подойдет, можно выпекать блины.

Блины пресные

Приготовление блинов :

Мука – 2 стакана

Молоко – 3 стакана

Яйца – 5 шт.

Сливочное масло – 50г

Сахар – 1 ст. ложка

Соль – 1/2 ч. ложки



Взболтать яичные желтки, посолить, добавить сахар, растопленное масло, молоко, и размешивая, всыпать муку. Все перемешать, после чего добавить взбитые белки, и еще раз тщательно перемешать.

Скороспелые блины

Приготовление блинов :

Мука – 500г

Вода – 3 стакана

Яйца – 2-3 шт.

Сахар – 1 ст. ложка

Соль – 1/2 ч. ложки

Сода – 1/2 ч. ложки

Лимонная кислота – 1/2 ч. ложки



Смешать яйца с теплой водой, добавить соль, сахар и соду, всыпать муку и тщательно перемешать, чтобы в тесте не было комков. Лимонную кислоту развести в стакане воды, влить в тесто, размешать, и сразу же приступить к выпечке.

Блины из манной крупы

Приготовление блинов

Манная крупа – 1/2 стакана

Мука – 1/2 стакана

Молоко – 3 стакана

Яйца (желтки) – 2 шт.

Сливочное масло – 10 г

Соль – по вкусу



В стакан кипящего молока засыпать манную крупу и добавить масло. Сварить кашу до готовности и поставить в холод на 1 час.

Замесить тесто из муки, желтков, 2 стаканов молока и соли. Смешать тесто с остывшей манной кашей. Вымешать массу до однородной консистенции. Печь блины на маленьких сковородах с двух сторон.

Блины с тыквой

Приготовление блинов

Тыква – 400 г

Мука – 600 г

Сахар – 20 г

Сливочное масло – 25 г

Яйца – 1 шт.

Дрожжи – 25 г

Соль – 10 г

Молоко – 800 мл



Тыкву запечь и протереть сквозь сито. Затем добавить в нее молоко, разведенные теплым молоком дрожжи, муку и поставить в теплое место. Когда тесто подойдет, добавить растопленное масло, растертые с сахаром яйца и соль.

Сырные блины

Сыр – 300 г

Яйца – 5 шт.

Мука – 2,5 стакана

Сахар – 100 г

Сливочное масло – 200 г

Молоко – 3 стакана

Соль – 3/4 ч. ложки



Натереть сыр на мелкой терке. Отделить желтки от белков. Взбить желтки с молоком, добавив в массу тертый сыр, муку и соль. Взбить белки с сахаром и добавить полученную белковую пену в тесто.

Выпекать небольшие блинчики в масле до появления золотистой хрустящей корочки.

Блины с грибами

Грибы (белые грибы, лисички)
500 г

Мука – 2 стакана

Молоко – 1,5 стакана

Яйца – 2 шт.

Соль – по вкусу



Грибы очистить, мелко нашинковать и тушить в собственном соку, пока не выделится весь сок, и грибы не станут более сухими.

Замесить тесто из муки, молока и яиц. Выпекать блины на горячей сковороде, смазанной жиром. На каждый блин в еще не пропекшееся тесто класть по ложке грибов, после чего блины заворачивать конвертиком или трубочкой. Подавать блины к столу горячими.

Блины с крыжовником

Мука – 1 стакан

Яйца – 2 шт.

Молоко – 1,5 стакана

Растительное масло – 3 ст. лож

Начинка:

Крыжовник – 1 стакан

Крахмал – 2 ст. ложки

Сахар – 1/2 стакана



В муку добавить яйца, постоянно помешивая, влить молоко и половину растительного масла. Выпекать блины на хорошо разогретой сковороде с оставшимся маслом. Затем положить на каждый блин начинку и свернуть вчетверо.

Для приготовления начинки отварить ягоды в небольшом количестве воды с сахаром в течение 2 минут. Затем, помешивая добавить разведенный крахмал и сразу же снять с огня

Блины с малиной

Приготовление блинов Ингредиенты:

Малина (или вишня) – 3 стакана

Яйца – 4 шт.

Сахар – 3 ст. ложки

Молоко – 1,5 стакана

Мука – 3 ст. ложки

Соль – 1/2 ч. ложки

Масло – 1 ст. ложка



Размешать желтки с 1 ст. ложкой сахара, стаканом молока, мукой, солью и разбавить все оставшимся молоком. Добавить в тесто взбитые белки.

Положить масло на сковороду средней величины и налить тесто. Дать тесту слегка окрепнуть на слабом огне, всыпать хорошо перебранную, только перед этим посыпанную сахаром малину. Когда блин хорошо зарумянится с одной стороны, перевернуть его, снова положив на сковороду масло, и поджарить с другой стороны.

Готовые блины посыпать сахаром и подавать горячими.

Сметанные блины Приготовление блинов

Сметана – 2 стакана
Пшеничная мука – 3
Яйца (белки) – 5 шт.
Сливочное масло – 5
Вода – 1 стакан
Дрожжи – 30 г
Гречневая мука – 1 с
Сахар – 1 ст. ложка
Молоко – 1 стакан
Соль – по вкусу



Влить в кастрюлю теплую воду, размешать в ней дрожжи, добавить гречневую муку, хорошо перемешать и поставить опару в теплое место.

Выложить в кастрюлю сметану, всыпать пшеничную муку и замесить

Творожно-ореховые блины

Творог – 250 г
Молоко – 220 мл
Лимон – 1 шт.
Сахарная пудра – 1-2 ст. ложки
Малина (свежзамороженная) – 200 г
Яйца – 2 шт.
Крахмал – 50 г
Мука – 100 г
Орехи (молотые) – 3 ст. ложки
Сахар – 3 ст. ложки
Соль – по вкусу



Перемешать творог с 2 ст. ложками молока. Лимон вымыть, натереть цедру и добавить ее в творог. Отжать сок из лимона и перемешать с творожной смесью. Посыпать сахарной пудрой. Разморозить малину.

Взбить белки. Замесить тесто из крахмала, муки, орехов, желтков, соли и 200 мл молока. Осторожно, снизу вверх, подмешать к тесту взбитые белки. Испечь из теста в масле маленькие блинчики. Половину блинов намазать творожной массой, сверху выложить малину и накрыть оставшимися блинами.

Блины из манной крупы

Манная крупа – 1/2 стакана

Мука – 1/2 стакана

Молоко – 3 стакана

Яйца (желтки) – 2 шт.

Сливочное масло – 10 г

Соль – по вкусу



В стакан кипящего молока засыпать манную крупу и добавить масло. Сварить кашу до готовности и поставить в холод на 1 час.

Замесить тесто из муки, желтков, 2 стаканов молока и соли. Смешать тесто с остывшей манной кашей. Вымешать массу до однородной консистенции. Печь блины на маленьких сковородах с двух сторон.

Кукурузные блины

Кукурузная мука – 1 стакан
Пшеничная мука – 2 стакана
Молоко – 2 стакана
Яйца – 4 шт.
Сливки – 1 стакан
Дрожжи – 25 г
Сахар – по вкусу
Соль – по вкусу



Влить в кастрюлю теплое молоко, размешать в нем дрожжи, добавить оба вида муки и хорошо размешать. Затем накрыть кастрюлю с тестом полотенцем и поставить в теплое место подходить. Через 1,5-2 часа добавить в тесто желтки, растертые с сахаром и солью, тщательно все перемешать и снова поставить подходить. Белки хорошо взбить и смешать с взбитыми сливками. После того как тесто вторично подойдет, осторожно ввести в него яичные белки со сливками и дать постоять в течение 15-20 минут.

Удачной масленицы!

