

И сбоку — припека

СЕГОДНЯ НАЧАЛАСЬ МАСЛЕНИЦА

Масленая неделя упреждает Великий пост и считается временем приготовления к нему. Поэтому по христианской традиции она посвящена примирению с ближними, прощению обид. Второе название Масленой недели — Сырная седмица, так как по правилам в течение Масленицы не едят мясо, но можно употреблять рыбу и молочные продукты.

В народе принято делить Масленую неделю на два периода. Узкая Масленица — первые три дня — понедельник, вторник и среда. В это время можно заниматься хозяйственными делами. Последние четыре дня недели — четверг, пятница, суббота и воскресенье — Широкая масленица, когда всякая работа прекращалась. Каждый день недели имеет свое название.

ПОНЕДЕЛЬНИК — встреча. Сваты, то есть старшее поколение — родители молодой супружеской пары, ходили друг к другу в гости. Обычно родители сына к родителям невестки. Во время чинного застолья обговаривалось совместное празднование Масленицы. Начинали печь блины.

ВТОРНИК — заигрыш. На этот день назначались смотрины невест. Все масленичные обряды по сути сводились к сватовству, для того чтобы после Великого поста, на Красную горку, сыграть свадьбу.

СРЕДА — лакомки. В этот день зять приходил к теще на блины. Кроме зятя приглашались и другие гости.

ЧЕТВЕРГ — разгуляй. Начало Широкой масленицы, празднования разворачивались во всю ширь. Народ предавался все-

возможным потехам, которые завершались шумными пирушками.

ПЯТНИЦА — тещины вечерки. Ответный визит тещи к зятю. Блины в этот день пекла дочь — жена зятя. Теща приходила в гости со своими родственниками и подругами.

СУББОТА — золовкины посиделки. Молодые невестки приглашали в гости к себе золовок, то есть сестер мужа, и других родственников мужа.

ВОСКРЕСЕНЬЕ — проводы. Также называется Прощеным днем, а в православной традиции Прощеным воскресеньем. Кульминация всей Масленой недели. В воскресенье происходило заговенье перед началом Великого поста. Все близкие просили друг у друга прощения за причиненные за год неприятности и обиды.



В последние четыре дня Масленицы всякая работа прекращалась и начинались гулянья.

НЕСКОЛЬКО ПРОСТЫХ РЕЦЕПТОВ БЛИНОВ

НА СКОРУЮ РУКУ

500 г муки, 3 стакана воды, 3 яйца, 1 ст. ложка сахара, 0,5 ч. ложки соли, 0,5 ч. ложки соды, 0,5 ч. ложки лимонной кислоты.

В трех стаканах теплой воды размешать яйца, добавить соль, сахар, всыпать муку и тщательно перемешать, чтобы в массе не осталось комочков. Лимонную кислоту и пищевую соду развести в теплой воде, влить в подготовленное тесто, размешать и сразу начинать выпекать блинчики.

Подают блинчики горячими с растопленным сливочным маслом, сметаной, медом, вареньем, также можно подавать с любой начинкой: икрой, красной рыбой, грибами и т. д.

БЛИНЧИКИ С ПРИПЕКОМ

Так называют блины, в которых запечены какие-либо продукты: рубленые вареные яйца, грибы, измельченные вареные овощи и пр. Пекут их так: на сковороду наливают теста меньше, чем обычно. Когда блин слегка подрумянится, кладут на него тонким слоем начинку («припек»), распределяя ее равномерно по блину, но отступив от краев. Затем заливают начинку новой порцией теста так, чтобы «припек» оказался внутри блина. Затем переворачивают блин на другую сторону и слегка обжаривают.



Немудреное, казалось бы, блюдо — блины, а фантазии кулинара есть где разгуляться!

КАРТОФЕЛЬНЫЕ БЛИНЫ — ДРАНИКИ

1,5 стакана муки, 2 яйца, 100 г сахара, 3 стакана молока, 400 г картофеля, 1 головка репчатого лука, соль и черный перец.

Смешать молоко и яйца, муку и приправы. Тщательно вымесить, дать тесту постоять. В это время мелко нарезать лук, натереть картофель и затем добавить их в тесто. Блинчики лучше выпекать небольшими, как оладьи, обжаривать на сливочном масле на медленном огне с двух сторон до золотисто-коричневой корочки.

БЛИНЫ ГРЕЧНЕВЫЕ

В магазинах сравнительно недавно появилась гречневая мука. И теперь можно печь блины по рецептам наших бабушек. Судя по литературным источникам, до революции гречневые блины были весьма популярны.

1 ст. гречневой муки, 1 ст. пшеничной муки, 4 ст. кислого молока, 3 яйца, 70 г сливочного масла, 1 ст. л. сахара-песка, соль по вкусу, 1/2 ч. л. соды, растительное масло для смазывания сковороды.

Гречневую и пшеничную муку всыпать в глубокую кастрюлю. Подогреть кислое молоко и вылить в муку. Тщательно перемешать, затем влить яичные желтки, добавить соль, сахар. Снова перемешать. Добавить сливочное масло из холодильника, натерев его на терке. Добавить соду. Замесить тесто. Оставшиеся белки взбить и осторожно ввести в тесто, венчиком перемешивая его «вверх-вниз».

Сковороду обильно смазать растительным маслом, разогреть и выпекать блины обычным способом, с двух сторон. Сковороду смазывать каждый раз перед тем, как налить новую порцию теста. Блины получаются приятного коричневатого цвета с особым вкусом. Подают их с разогретым сливочным маслом, сметаной и другими продуктами, которые подскажет вкус.