

МАСЛЕНИЦА

ЧТОБЫ ЗИМА – СТАРУХА НЕ ГНЕВАЛАСЬ, УШЛА ПО ХОРОШЕМУ И В ПОЛОЖЕННЫЙ СРОК, РУССКИЙ НАРОД ИЗДАВНА УСТРАИВАЛ ЕЙ ПЫШНЫЕ ВЕСЁЛЫЕ ПРОВОДЫ, НАЗВАВ ЭТОТ ПРАЗДНЕЧНЫЙ ОБРЯД –

МАСЛЕНИЦЕЙ.

ЩЕДРО, ВЕСЕЛО И СЫТНО ПРАЗДНОВАЛИ МАСЛЕНИЦУ. С ПЕСНЯМИ И ПЛЯСКАМИ, С РЯЖЕННЫМИ И СКОМОРОХАМИ, ПОТЕШАВШИМИ НАРОД, С ДЕВИЧЬИМИ ХОРОВОДАМИ И МОЛОДЕЦКИМИ ИГРИЩАМИ. ЦЕЛЮЮ НЕДЕЛЮ КАТАЛИ НА САНЯХ МАСЛЕНИЦУ (СОЛОМЕННОЕ ЧУЧЕЛО). КАТАЛИСЬ С ГОР НА САНЯХ, НА ЛОШАДЯХ ПО КРУГУ, ЛАКОМИЛИСЬ БЛИНАМИ – СОЛНЫШКАМИ, ЧТОБЫ СОЛНЦЕ ЖАРЧЕ ГРЕЛО, ГНАЛО ЗИМУ.

РУССКИЕ ЛЮДИ ЕЛИ МНОГО БЛИНОВ НА
МАСЛЕНИЦУ, САМИ НАД СОБОЙ ПОТОМ ПОД-
ШУЧИВАЛИ.

О БЛИНАХ СЛОЖЕНО МНОГО ПОГОВОРК:

- БЕЗ БЛИНОВ НЕ МАСЛЕНИЦА, БЕЗ ПИРОГОВ
НЕ ИМЕНИНЫ.

- БЛИН БРЮХА НЕ ПОРТИТ.

РЕБЯТИШКИ ХОДИЛИ ПО ДОМАМ, ПОЗДРАВЛЯ-
ЛИ С МАСЛЕНИЦЕЙ И ВЫПРАШИВАЛИ БЛИНЫ:

- ТИН – ТИНКА, ПОДАЙ БЛИНКА,

ОЛАДЫШКА – ПРИБАВЫШКА,

МАСЛЕННЫЙ КУСОК.

БЛИНЫ – ОДНО ИЗ САМЫХ ДРЕВНИХ ИЗДЕЛИЙ РУССКОЙ КУХНИ, ИЗВЕСТНОЕ ЕЩЁ С ЯЗЫЧЕСКИХ ВРЕМЁН, С IX ВЕКА. НАШИ ДАЛЁКИЕ ПРЕДКИ СЧИТАЛИ, ЧТО ГЛАДКИЙ, РУМЯНЫЙ, КРУГЛЫЙ БЛИН ОЛИЦЕТВОРЯЕТ СОЛНЦЕ. ЕСЛИ БЛИНЫ НА СТОЛЕ – ЗНАЧИТ, САМО СВЕТИЛО БЛАГОСЛОВИТ НАЧИНАНИЕ.

А НАЗЫВАЛОСЬ ТОГДА ЭТО ЗАМЕЧАТЕЛЬНОЕ БЛЮДО "МЛИН", ОТ СЛОВА МОЛОТЬ, ТО ЕСТЬ ИЗ НАМЕЛЕННОГО ЗЕРНА.

ДЛИТСЯ МАСЛЕНИЦА ЦЕЛУЮ НЕДЕЛЮ.

КАЖДЫЙ ДЕНЬ ИМЕЕТ СВОЁ НАЗВАНИЕ:

ПОНЕДЕЛЬНИК – "ВСТРЕЧА"

ВТОРНИК – "ЗАИГРЫШИ"

СРЕДА – "ЛАКОМКА"

ЧЕТВЕРГ – "ШИРОКИЙ ЧЕТВЕРГ"

ПЯТНИЦА – "ТЁЩИНЫ ВЕЧЁРКИ"

СУББОТА – "ЗОЛОВКИНЫ ПОСИДЕЛКИ"

ВОСКРЕСЕНЬЕ – "ПРОВОДЫ, ПРОЩЁННЫЙ

ДЕНЬ"

НЕОБЫЧНЫЕ БЛИНЫ

"СЫРНЫЕ БЛИНЫ"

2,5 СТАКАНА МУКИ, 5 ЯИЦ, 100 Г. САХАРА, 300 Г. ЛЮБОГО ТВЁРДОГО СЫРА, ¾ Ч. ЛОЖКИ СОЛИ, 200 Г. РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА ДЛЯ ЖАРЕНИЯ.

- ОТДЕЛИТЕ ЖЕЛТКИ ОТ БЕЛКОВ. ЖЕЛТКИ ВЗБЕЙТЕ С МОЛОКОМ, ДОБАВЬТЕ ТУДА ЖЕ ТЁРТЫЙ СЫР, МУКУ, СОЛЬ. ОТДЕЛЬНО ВЗБЕЙТЕ БЕЛКИ В КРЕПКУЮ ПЕНУ, ДОБАВЬТЕ ЕЁ В ТЕСТО И ХОРОШО ПЕРЕМЕШАЙТЕ.
- ПОЖАРЬТЕ В МАСЛЕ НЕБОЛЬШИЕ БЛИНЧИКИ ДО ЗОЛОТИСТОЙ ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКИ.

РУССКИЕ ХЛЕБНЫЕ БЛИНЫ

1 БУХАНКА БЕЛОГО ХЛЕБА БЕЗ КОРОК, ВОДА ИЛИ МОЛОКО – СКОЛЬКО ПОТРЕБУЕТСЯ, 100 Г. СЛИВОЧНОГО МАСЛА, 6 ЯИЦ, ЦЕДРА 1 ЛИМОНА, 2 СТ. ЛОЖКИ ТОЛЧЁНОГО МИНДАЛЯ, МОЛОТАЯ КОРИЦА, РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО ДЛЯ ЖАРЕНИЯ, САХАР И СОЛЬ – ПО ВКУСУ.

- ХЛЕБ ЗАМОЧИТЕ В ВОДЕ ИЛИ МОЛОКЕ, ДАЙТЕ ЕМУ ХОРОШО НАБУХНУТЬ, ОТЖМИТЕ ЛИШНЮЮ ЖИТКОСТЬ И ХОРОШО РАЗОМНИТЕ.
- СМЕШАЙТЕ РАЗМОЧЕННЫЙ ХЛЕБ С РАСТОПЛЕННЫМ МАСЛОМ И ВЗБИТЫМИ ЖЕЛТКАМИ. ДОБАВЬТЕ ТЁРТУЮ ЛИМОННУЮ ЦЕДРУ, ТОЛЧЁННЫЙ МИНДАЛЬ, КОРИЦУ, САХАР И СОЛЬ. ОСТОРОЖНО ВВЕДИТЕ ОТДЕЛЬНО ВЗБИТЫЕ БЕЛКИ И ХОРОШО ПЕРЕМЕШАЙТЕ.
- ЖАРЬТЕ БЛИНЫ НА БОЛЬШОЙ СКОВОРОДЕ, СМАЗЫВАЯ ЕЁ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ.

БЛИННЫЙ ТОРТ С СЁМГОЙ

7-8 ГОТОВЫХ БЛИНОВ ДИАМЕТРОМ 20-22 СМ., 300-350 Г. СЛАБО-СОЛЁНОЙ ЖИРНОЙ КРАСНОЙ РЫБЫ (СЁМГИ ИЛИ ФОРЕЛИ), 200-250 Г. МЯГКОГО ПЛАВЛЕННОГО СЛИВОЧНОГО СЫРА, 1-2 СТ. ЛОЖКИ СМЕТАНЫ, ЗЕЛЕНЬ УКРОПА.

- СЛИВОЧНЫЙ СЫР СМЕШАЙТЕ СО СМЕТАНОЙ И РАЗОТРИТЕ ДО ОДНОРОДНОСТИ.
- СЁМГУ НАРЕЖЬТЕ ТОНКИМИ ПОЛОСКАМИ, А УКРОП ВЫМОЙТЕ, ОБСУШИТЕ И ПОРУБИТЕ.
- КАЖДЫЙ БЛИН СМАЗЬТЕ СЫРНО-СМЕТАННОЙ МАССОЙ, СЛЕГКА ПРИСЫПЬТЕ УКРОПОМ, СВЕРХУ ПОКРОЙТЕ ЛОМТИКОМИ РЫБЫ (МОЖНО НЕ ВПЛОТНУЮ ДРУГ К ДРУГУ).
- **СОБЕРИТЕ ТОРТ:** УЛОЖИТЕ БЛИНЫ ДРУГ НА ДРУГА. ВЕРХНИЙ БЛИН СМАЗЬТЕ СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ И УКРАСТЕ ПО ЖЕЛАНИЮ – РУЛЕТИКАМИ ИЗ РЫБЫ, ИКРОЙ И УКРОПОМ.
- ГОТОВЫЙ ТОРТ ПОМЕСТИТЕ В ХОЛОДИЛЬНИК И ДАЙТЕ НЕМНОГО ПРОПИТАТЬСЯ.