

Масленичная неделя: история и традиции



Традиции празднования Масленицы уходят вглубь нашей истории. Самыми популярными забавами, которые раньше устраивали в селах, были: кулачные бои, поедание на время блинов, катания на санях, лазанье на столб за призом, игры с медведем, сжигание чучела, купание в прорубях. Главным угощением как раньше, так и сейчас являются блины, которые

могут иметь различную начинку. Их пекут каждый день в больших количествах. Отмечают праздник с понедельника по воскресенье. На Масленой неделе каждый день принято проводить по-своему, соблюдая традиции наших предков. На самом деле Масленица является языческим праздником, который был со временем изменен под «фор-

Один из самых зазорных праздников в году, который длится семь дней

мат» православной церкви. В дохристианской Руси празднование называли «Проводы зимы».

Наши предки почитали солнце, как Бога, поэтому и появилась традиция печь круглы, по форме напоминающие солнце, лепешки. Считалось, что, съев такое кушанье, человек получит частичку солнечного света и тепла. Со временем лепешки заменили блинами.

Понедельник – «Встреча Масленицы»

В этот день начинают печь блины. Первый блин принято отдавать бедным и нуждающимся людям. В понедельник наши предки гото-

вили чучело, одевали его в лохмотья и выставляли на главной улице деревни. Оно стояло на всеобщем обозрении до воскресения.

Вторник – «Заигрыш»

Его посвящали молодёжи. В этот день устраивали народные гуляния: катались на санях, ледяных горках, каруселях.

Среда – «Лакомка»

В этот день звали в дом гостей. Их угощали блинами, медовыми пряниками и пирогами. В среду было принято потчевать блинами своих зятьев,

отсюда пошло выражение «Пришел зять, где сметаны взять?». Также проводились конные бега и кулачные бои.

Четверг – «Разгуляй»

С этого дня начинается Широкая Масленица, которая сопровождается играми в снежки, катанием на санках, веселыми хороводами и песнопениями.

Пятница – «Тещины вечерки»

В этот день зятья приглашали тещу в свой дом и угощали вкусными блинами.

Суббота – «Золовкины посиделки»

Невестки приглашали в свой дом сестер мужа, беседовали с ними, угощали блинами и дарили подарки.

Воскресенье – «Прощеное воскресенье»

В воскресенье прощались с зимой, проводили Масленицу и символично сжигали её чучело. В этот день принято просить у знакомых и родных прощения за те, обиды, накопившиеся за весь год.

Источник информации: diletant.media

7 рецептов блинов со всего мира

Блины – блюдо интернациональное, только вот готовят его в каждой стране по-разному

Русские – румяные

В глубокой миске смешайте воду (750 мл), яйца (3 штуки), сахар (2 столовые ложки) и соль (щепотка). Полученную смесь интенсивно взбейте венчиком и постепенно вмешайте муку (просеянная, 500 граммов). Затем добавьте разрыхлитель и растительное масло (50 граммов). Выпекайте блинчики в течение нескольких минут, а затем добавьте любую понравившуюся вам начинку.

Итальянские блины Тирамису

Итальянцы предпочитают не только изысканный десерт со знаменитым названием, но и блинчики, которые еще более калорийные, но как водится – очень вкусные!

Первым делом необходимо приготовить нежный крем. Для этого взбейте стакан сливок с сырым маскарпоне (125 граммов) до воздушной консистенции и отправьте крем в холодильник. Тем временем в одной миске смешайте муку (2 стакана), какао-порошок (2 столовые ложки), сахар, разрыхлитель (2 чайные ложки), соду и соль. Во второй миске взбейте молоко и сметану (берем и того, и того по полстакана), добавьте кофе (4 столовые ложки) и три яйца, растопленное сливочное масло и ваниль. Теперь можно соединить содержимое двух мисок и тщательно перемешать, чтобы не осталось комочков. Из полученного теста выпекайте блинчики по обычной схеме, выложите их на тарелку стопкой, промазывая каждый блин кремом с маскарпоне.

Американские панкейки

Если в Италии любят крем и черный кофе, то в Америке главное – объем, а приготовить блины можно чем угодно, в зависимости от желания.

Хорошенько взбейте молоко или сливки – 500 граммов – с тремя яйцами, добавьте к ним муку (полкило), сахар (5 чайных ложек) и пекарский порошок (3 чайных ложки). Когда тесто поднимется, и по консистенции будет напоминать густую сметану, можно смазывать сковороду сливочным маслом. По американскому рецепту толстые блины также выпекают с двух сторон, пока они не подрумянятся. Перед подачей сложите их стопочкой и полейте их сладким сиропом, карамелью или сгущенным молоком.

Индийская доса

В Индии, Малайзии и Сингапуре такие блинчики обычно заменяют хлеб, а благодаря необычной, чечевичной муке они получаются невероятно тонкими и прозрачными.

Залейте белый рис (300 граммов) и белую дробленую чечевицу (300 граммов) водой и оставьте на 6 – 8 часов, затем измельчите их в блендере с добавлением небольшого количества воды: должна получиться жидкая каша. Затем добавляем перец, сахар, соль (все по вкусу) и снова перемешайте. Тесто поставьте в теплое место на 10 – 12 часов. Перед выпеканием досы смажьте сковородку растительным или топленым

сливочным маслом (4 столовые ложки), а теперь влейте 4 столовые ложки теста в центр разогретой сковороды и распределите его по всей поверхности. Главная задача – успеть распределить тесто как можно быстрее, чтобы пока блин не начнет поджариваться.

Для начинки приготовьте картофельное пюре (из десяти клубней), кокосовую стружку (4 столовые ложки) с тертым имбирём (3 чайные ложки) смешайте с водой так, чтобы получилась густая паста, добавьте специи – по вкусу, а затем, смешав ее с картофелем, обжарьте на сковороде. Заверните начинку в досы и еще раз слегка обжарьте получившиеся фаршированные блинчики на растительном масле.

Голландские паннекокены

Эти блинчики очень калорийные, но в то же время невероятно питательные, ведь в прохладной Голландии подкрепиться чем-то сытным просто необходимо.

Высыпьте гречневую муку (200 граммов) в миску, сделайте небольшое углубление и разбейте туда 4 яйца. Взбейте венчиком. Затем влейте поллитра молока, добавьте сахар (70 граммов), арахисовое масло (2 столовые ложки), щепотку соли и снова взбейте. Затем растопите сливочное масло (20 граммов) и влейте его в тесто. Тщательно перемешайте: тесто должно получиться жидким. Смажьте чуть-чуть сковородку растительным маслом, налейте немного теста на сковородку. Когда краешки блинчика нач-



нут приподниматься вверх от сковороды, можно переворачивать. Приготовьте начинку на свой вкус и разложите ее на готовые блинчики.

Шведские рагмурки

Пожалуй, такие блинчики нам будут ближе других, ведь, по сути, это настоящие драники!

Муку (300 граммов) и соль (1 чайная ложка) смешайте в миске, влейте туда половину молока (350 мл) и взбейте до образования однородной массы, вмешайте в тесто 2 яйца. Долейте оставшееся молоко и дайте тесту немного постоять. Тем временем очистите и натрите на мелкой терке 8 картофеля и добавьте его в тесто. Обжарьте бекон (400 граммов) на сковороде до образования золотистой корочки, выложите обжаренный бекон на фольгу. Сохраните жир, оставшийся после жарки, аккуратно слейте его в отдельную мисочку, затем сформируйте картофельные оладьи и обжарьте их на сливочном масле. Рагмурки не должны быть толстыми – берите тесто понемногу. Теперь, когда наши блины почти готовы, заверните их в фольгу вместе с беконом, полейте оставшимся

свиным жиром и запекайте в духовке. Выпекать блинчики нужно 10 – 15 минут при температуре 175 градусов. Подают шведские блинчики с брусничным сиропом.

Французские крепы

Французы знают толк в тонких как кружево блинах, в которые они виртуозно заворачивают абсолютно любые начинки.

Растопите сливочное масло (20 граммов), 2 яйца слегка взбейте венчиком. Добавьте к яйцам пшеничную муку (120 граммов), сливки (500 граммов), соль (1 щепотка) и сахарную пудру (50 граммов). Тщательно перемешайте. Затем влейте растопленное сливочное масло. Снова перемешайте. Тесто должно получиться однородным, без комочков. Теперь разогрейте сковородку, смажьте ее при помощи кондитерской кисточки растительным маслом, но не наливайте масло на сковороду, это значительно усложнит вашу готовку. Почерпните немного теста и равномерно распределите его. Обжаривайте блин с обеих сторон примерно минуту.

Источник информации: www.marieclaire.ru