



Вам с припеком, кашей, свеклой или селедкой?

Блины из разных регионов России – печем согласно национальным традициям

Оказывается, это блюдо можно приготовить очень по-разному: на дрожжах или без, с добавлением соды, на молоке, воде, кефире и даже на каше. Можно добавить начинку из сныти, лука или селедки с яйцом, выпекать тонкими, пышными или кружевными. Вы знали об этом?

В преддверии Масленицы – в год Единства народов России – рассказываем, какие рецепты есть у разных народов нашей великой и необъятной страны.

У каждого народа – свои традиции

Блины привычно связывают именно с Масленицей, но не у всех народов они символизируют солнце.

Начинку к блинам тоже любят разную в разных частях нашей страны. На западе предпочитают блины с мясом, а на юге – с грибами. В северных регионах чаще пекут блины с ветчиной, а на Дальнем Востоке больше всех кладут риса. В Вологодской, Кировской и Нижегородской областях любимым ингредиентом для начинки – лук.

Удмуртия: табани

Удмуртские блины называются табани. По сути это, скорее, лепешки из кислого теста, которые подаются со специальным соусом зыретом. Их особенность – все ингредиенты теста добавляют в подогретое молоко. Мука может быть не только пшеничной, но и гречневой, и гороховой. Тесто обязательно должно подняться в теплом месте.

Есть в Удмуртии и второй вид национальных блинов – мыльым, от обычных они отличаются большим количеством яиц в тесте.

Мордовия: пачат

Мордовские блины делают на пшеничной каше. Тесто дрожжевое, поэтому они получаются очень пышными, а из-за пшеники еще и очень сытными.

Татарстан: тэбикмэк

В Татарстане популярны блины на катыке – местном кисломолочном продукте, а в Башкирии на Масленицу кроме обычных блинов готовят тэбикмэки – традиционные блины на манке. Татарские блины тэбикмэки похожи на мордовские пачаты, но вместо пшеничной каши в них добавляют манку. Эти блины тоже дрожжевые: пышные и в дырочку.

Марий Эл: коман мелна

Марийские многослойные блины, которые называются коман мелна, делают из смеси ржаной и пшеничной муки. Блины раскатывают на сухой сковородке, а потом запекают в печи и складывают в стопку. Их прокладывают прослойкой из зерновых каш: пшеничной, овсяной, ячневой и кукурузной. Марийская Масленица называется Ёярня, и главная часть празднования – это катание с горы. Люди во время масленичной недели принимают гостей и сами навещают соседей, друзей и родственников.

Чувашия: блины со снытью

Отличительная черта мест-

ных блинов – растительные ингредиенты. В чувашские блины добавляют семена подсолнечника и различные травы, чаще всего сныть.

Нижегородская область: блины с припеком

В Лысково Нижегородской области традиционно делают блины с припеком: начинку из мелко нарезанных грибов, овощей или яиц помещают в тесто так же, как в закрытую пиццу. А в Княгинино выпекают блины с твердым сыром.

В самом Нижнем Новгороде на Масленицу популярны старообрядческие блины с начинкой из рубленой селедки с яйцом.

Дальний Восток: блины рисовые с рыбой

На рецепты местных блинов значительное влияние оказало соседство региона с Японией. Жители Дальнего Востока любят блины из рисовой муки, а в качестве начинки добавляют мясо крабов и рыбу, как правило семгу или треску.

Самара: блинные пироги

Для Масленицы по-самарски блинов нужно много, чтобы из них получилось сделать пирог. Слои из готовых блинов промазывают начинкой, которую готовят из куриного филе, обжаренного со сметаной или грибами. Затем стопку из блинов укладывают в форму, заливают сметанным соусом и запекают.



Кубань: картофельные блины

Традиционно кубанские блины готовят на тесте из картофельной муки, куда также добавляют рубленые яйца и лук.

Вологда: кружевные блины

Секрет рецепта блинов «Вологодское кружево» в том, что в тесто обязательно добавляют кефир и заваривают его крутым кипятком. На сковороду готовое тесто выливают тоненькой струйкой, формируя ячеистую структуру, похожую на кружева.

Киров: луковые блины

Кировские блины делают с луком. Луковицу репчатого мелко шинкуют и добавляют полученную кашу в тесто.

Урал: блины со щучьей икрой

Из щучьей икры на Урале готовят начинку для блинов, добавляя в нее мелко крошенный репчатый лук и огурец. Весенняя рыбалка, на которой можно поймать большую щуку, в регионе – обычное дело.

Источник информации фото: travel.yandex.ru

Сжигание огромного «цветка» и выступление фолк-группы



В «Парке Сказов» в это воскресенье пройдет масштабное празднование Масленицы

22 февраля в «Парке Сказов» Масленицу доведут до финала по сценарию, который редко увидишь на привычных городских площадках: вечер завершится сожжением 8-метрового арт-объекта «Каменный цветок». За полчаса до этого выступит дуэт «Белолуна» – концерт станет частью кульминации и перейдет в финальный ритуал в 18 часов.

«Белолуна» работает на стыке электронной музыки и русского фольклора; в составе – вокалистка Мария Иванова и композитор-мультиинструменталист Роман Квачев. Музыканты соеди-

няют в своем творчестве звучание синтезаторов, драм-машин и живых инструментов, создавая композиции с фолковыми мотивами и современным электронным звучанием.

Событие пройдет в рамках традиционного мероприятия «Парка Сказов», который ежегодно представляет на обозрение тематические арт-объекты – в прошлые года здесь сжигали гигантского Солнечного коня, Жар-птицу, Змея Горыныча. Каждый из этих объектов в высоту достигал 8 метров.

По данным организаторов, подобные события в парке собирают до 3500 зрителей. Билеты на мероприятие обычно раскупаются за день до проведения. И это – неудивительно, ведь Масленица в «Парке Сказов» – это событие, которое

сложно спутать с городской сценой или привычной ярмаркой. Ключевым элементом становится образцовая драматургия – от «проживания» праздника до финального ритуала сожжения арт-объекта. По их словам, именно сочетание сказочной среды, живого действия и современной музыки делает формат необычным для региона.

– Мы делаем Масленицу не «для галочки» и не «концерт между блинами», – отмечают основатель «Парка сказов» Наталья Ларионова и директор Алиса Ларионова. – В «Парке Сказов» праздник устроен так, будто сказ выходит из книги и начинается происходить вокруг – и это можно пережить только здесь, в Свердловской области, один раз в году и именно в этот вечер!