

Не красна изба углами, а красна... блинами



Скоро, скоро конец зимы. Вот уже солнце по-весеннему припекает, появляются первые лужи и ранние мартовские коты. Но следует по старому обычаю проводить зиму блинами. Масленица. Такое вкусное слово. И какая же масленица без блинов!

Есть версия, что слово «блин» появилось от слова «млин», которым славяне называли любую пищу, приготовленную из теста. Это одно из самых популярных наших национальных блюд. И одно из самых демократичных. Недаром ещё со Средних веков блины были неотъемлемой частью праздничного стола как в княжеских палатах, так и в самой бедной избе.

Блины - главное блюдо Масленой недели. Для наших предков блин был символом солнца - круглый, золотистый, румяный и горячий. И на весеннее равноденствие пекли блины именно в честь дарящего свет, тепло и жизнь божества.

Блины и лепёшки - древнее воплощение заквашенного хлеба. Некогда именно круглый блин или лепёшка были жертвенным хлебом, даром языческим богам. Этим символом солнца провожали зиму и встречали весну. Православная церковь не стала бороться с древней традицией, а приняла праздник в церковный календарь в качестве Масленичной недели перед началом Великого Поста.

Александр Куприн:

«Блин - символ солнца, красных дней, хороших урожаев, ладных браков и здоровых детей!»

Начиналась Масленица с «масленных дедов». Славяне верили, что вместе с теплом, травами и птицами на землю возвращаются души умерших, которые будут помогать им. Поэтому первый блин обычно клали на «духовое» окошко - для душ предков: «На Масленице первый блин - за упокой».

Иногда первый блин отдавали нищим, чтобы они помянули всех усопших. В Прощёное (народное название - прощальное) воскресенье ходили на кладбища, оставляли на могилах блины.

На Руси пекли разные блины: ржаные, овсяные, с картошкой, с творогом и коноплёй. Ели их с маслом, сметаной, мёдом, икрой, рыбой и овощной начинкой. Праздник перед самым долгим постом в году требовал изобилия: сыр, масло, молоко, сметана, рыба и блины не должны были сходить со стола.

Пекут блины всю Масленую неделю, особенно начиная с четверга, когда начинается Широкая Масленица.

Любая хозяйка на Руси могла похвастаться своим, особенным рецептом приготовления этого блюда, который передавался из глубины веков от матери к дочери.

Пекли блины из пшеничной, овсяной, кукурузной муки, добавляя пшённую или манную кашу, картошку, тыкву, яблоки. Как правило, тесто было дрожжевое и блины получались толстые, ноздреватые. Но позднее из Европы пришла мода на тоненькие блины на молоке. А самые деликатесные лакомства пеклись из гречневой муки пополам с белой, пшеничной. Вместо воды в тесто порой добавляли талый снег - не только из экономии, но и потому, что считали, что такие блины приносят удачу. Кстати, в старину их не жарили, а пекли в печи.

Бытовало поверье - тех, кто мало веселится и не объедается на Масленицу, ожидают большие неприятности.



Простые блины на сметане

Вам понадобится:

- 500 мл молока
- 2 яйца
- 300 г муки
- 1 ст.л. сахара
- Соль
- 2 ст. ложки домашней сметаны
- 40 мл растительного масла

Шаг 1. В теплое молоко вбить яйца, добавить муку, положить сахар

и соль.

Важно, чтобы молоко было теплым, но не горячим, иначе яйца могут свернуться. Порядок введения ингредиентов в тесто не важен, это же просто блины. Сначала замесить молоко и яйца, потом добавить сухие ингредиенты. Кто-то сначала растирает сахар и яйца. Это не принципиально, это же блины, к ним нужно проще относиться.

Шаг 2. Перемешать до однородной массы, тщательно разбивая комочки. Добавить сметану, перемешать.
Сметану можно и не добавлять, без нее блины тоже получатся. Сметана увеличивает кислотность теста, делает его более пышным, а вкус – насыщенным. Берут домашнюю, не слишком кислую и довольно жирную сметану.

Шаг 3. Закрывать полотенцем и дать постоять 20 минут.
Это важный момент. Любому тесту нужно дать постоять немного. Мука отдаст клейковину тесту, все настоится, блины будут лучше переворачиваться и пропекаться. Единственный момент: тесто может чуть загустеть после настаивания. Так как мука набухает. Но его можно разбавить теплым молоком, так что ничего страшного.

Шаг 4. Сковороду разогреть и смазать ее маслом.
Можно жарить на сковороде с антипригарным покрытием. Но лучше на чугуне. Чугунную сковороду надо очень хорошо раскалить, потом снять с огня, чуть остудить, смазать маслом и жарить. Первый блин, возможно, получится комом, но зато остальные пойдут – отличные.

Шаг 5. Добавить в тесто растительное масло, перемешать.
Это делается для того, чтобы тесто не прилипало к сковороде, блины лучше переворачивались. Если добавляете масло в тесто, то сковороду можно смазывать гораздо меньше или не потребуете смазывать совсем. Можно добавлять растительное масло без запаха, растопленное сливочное. Добавлять масло можно до расстойки теста, а можно после, прямо перед жаркой.

Шаг 6. На горячую сковороду половником налить тесто, распределить его по всей сковороде, поджарить 1 минуту с одной стороны, перевернуть и поджарить с другой стороны.
От консистенции теста зависит какими у вас получатся блины, если тесто жидкое, то можно сделать очень тоненькие блины, если густое – блины получатся толще.

Шаг 7. Уложить блины горкой, подавать горячими с вареньем или другими топингами по вкусу.
Если вы собираетесь подавать блины просто стопкой - то лучше их промазывать маслом, по мере выпекания. Если же будете в них заворачивать начинки, то маслом смазывать не нужно.

А еще:

Пышные

Состав: 300 г муки, 300 мл молока, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 2 ст. ложки разрыхлителя, 2 ст. ложки сахара.

Приготовление: яйца взбейте с молоком и сахаром. В отдельную миску просейте муку с солью и разрыхлителем. Соедините две смеси и замесите густое тесто. Влейте растопленное масло и хорошо перемешайте. Дайте тесту постоять 5 минут.

Гречневые

Состав: ½ стакана гречневой муки, ½ стакана пшеничной муки, 500 мл молока, 1 ст. ложка сахара, 2 яйца, ½ ч. ложки соли.

Приготовление: смешайте оба вида муки, добавьте молоко и размешайте, чтобы не образовывались комки. Добавьте 100 мл горячей воды, размешайте, затем добавьте яйца, соль и сахар. Опять размешайте. Растопите сливочное масло и влейте его в тесто. Дайте тесту постоять 30 минут.

Тонкие

Состав: 350 г муки, 1 л молока, 5 яиц, 125 г масла, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка соли.

Приготовление: смешайте яйца, сахар и соль, добавьте половину молока и муку и замесите тесто. Затем добавьте оставшееся молоко и снова хорошо размешайте, чтобы не было комков.

Овсяные

Состав: 2 стакана молока, 2 стакана воды, 1 стакан овсяных хлопьев, 1 яйцо, 2 ст. ложки сахара.

Приготовление: соедините молоко и холодную кипяченую воду, добавьте хлопья и сварите жидкую овсяную кашу. Дайте каше остыть до комнатной температуры, добавьте соль, сахар, яйцо и перемешайте всё в блендере. Тонким слоем выливайте тесто на горячую сковороду, смазанную растительным маслом, и выпекайте блины.



Кстати

Снизить калорийность блинов можно, если использовать обезжиренное молоко и не лить масло на сковороду, а смазывать её жиром при помощи марли или кусочка картофеля, насаженного на вилку.

В старину готовили блины с припёком (начинка, насыпанная сверху) и с подпёком (в этом случае начинка запекалась внутри теста). А уж какие ингредиенты использовали – и рассказать нельзя без того, чтобы не захлебнуться слюной! Мясо стерляди и белуги, осетрина, икра... Сладкие блины ели с мёдом, вареньем, творогом. Простой народ, конечно, делал начинки попроще – грибы, капусту.

Что еще можно завернуть в блинчик. Представляем вам десять интересных и оригинальных начинок для блинов, которые не сложно готовить и которые будут вкусны для детей.



1. Мясная

Ингредиенты:

Отварное мясо - 350 г;

Лук - 2 шт.;

Соль, перец по вкусу;

Сливочное масло.

Приготовление:

Этот рецепт начинки один из самых простых.

Отварите подготовленное мясо до готовности, нарежьте маленькими кусочками. Мясо рекомендуется использовать нежирное (свинину или говядину), варить цельным куском, а не частями. Многие пропускают мясо через мясорубку, так что делайте по своему вкусу. Нарубите мелко лук, обжарьте в сливочном масле. Как только лук станет прозрачным, выложите к нему в сковороду мясо. Приправьте солью, перцем, тщательно перемешайте и жарьте еще примерно минут 10. Пусть начинка немного остынет, и можно заворачивать мясо в блинчики!



2. Куриная

Ингредиенты:

Куриная грудка - 500 г;

Сметана - 2 ст. л.;

Сыр - 100 г;

Лук - 1 шт.;

Чеснок - зубчик;

Соль, перец по вкусу;

Сливочное масло для жарки.

Приготовление:

Вскипятите воду в кастрюле, немного подсолите. Опустите в воду куриную грудку и варите до готовности. После того, как мясо остынет, нарежьте его на мелкие кусочки или измельчите в мясорубке. Лук обжарьте на сливочном масле, смешайте с курицей. В смесь добавьте чеснок и сметану. Затем крупно натрите сыр и добавьте его к мясу, тщательно перемешайте. В процессе добавляйте соли, перца по вкусу. Начинка для блинов готова! Блинчики может свернуть конвертиком или любым другим способом. По желанию обжарьте блины на сковороде.



3. Творожная

Ингредиенты:

Творог - 500 г;

Желток яйца - 1 шт.;

Полстакана изюма;

Сахар - 3 ст.л.;

Сметана - 2 ст.л.;

Ванильный сахар - 1 ч.л.;

Сливочное масло

Приготовление:

Творог тщательно разомните или протрите через сито. Добавьте сметану и сырой желток. Смесь разомните, затем всыпьте сахар (ванильный и обычный), снова перемешайте. Добавьте изюм и еще раз доведите до однородной массы. Желательно подержать начинку пару часов в холодильнике. Так что продумайте свое время так, чтобы подготовить заранее блюдо до застолья. Начините блинчики творожной смесью и обжарьте на сливочном масле.



4. Грибная

Ингредиенты:

Шампиньоны - 500 г;

Сливочное масло - 3 ст.л.;

Луковица - 1 шт.;

Укроп, перец, соль.

Приготовление:

Рецепт начинки для блинов с грибами тоже один из самых популярных. Для этого возьмите любые грибы, обычно это шампиньоны. Нарежьте на маленькие кусочки, измельчите лук, обжарьте лук на сковороде с предварительно растопленным маслом, через пять минут добавьте к луку грибы и продолжайте обжаривать. Приправьте солью и перцем по вкусу. Через десять минут откиньте смесь на тарелку. Измельчите укроп, добавьте к грибам с луком. Кто-то после обжарки дополнительно прокручивает грибы через мясорубку, кто-то просто мелко-мелко их нарезает. Вы можете сделать по своему вкусу! Сверните блинчики с грибной начинкой и подавайте к столу!



5. Банановая

Ингредиенты:

Бананы – 3 шт.;
Сливочное масло – 70 г;
Лимон – 1 шт.;
Сахар - 2 ст.л.

Приготовление:

Если хотите приготовить блинчики с оригинальной начинкой, то попробуйте этот рецепт с бананами. Сахар и масло взбейте в миксере. Из бананов сделайте пюре, аккуратно размяв фрукты вилкой. К банановой каше добавьте сок лимона. Затем выложите банановую смесь к масляной массе и доведите до однородности. Банановая начинка готова! Сверните блинчики с начинкой трубочками или конвертиками. Сверху блинчики можно полить горячим шоколадом, джемом или украсить ягодами.



6. Кабачковая

Ингредиенты:

Цукини - 400 г;
Луковица – 1 шт.;
Твёрдый сыр – 100 г;
Соль и перец по вкусу;
Растительное масло для жарки.

Приготовление:

Лучше всего для приготовления этой начинки брать кабачок цукини. Очистите и натрите его на крупной терке. Накрошите мелко лук, обжарьте на растительном масле, пока лук не станет прозрачным. Всыпьте в сковороду с луком кабачки, приправьте по вкусу и продолжайте жарить на небольшом огне. Сыр натрите на крупной или средней терке, добавьте его к кабачкам с луком. Помешивайте, пока сыр не станет вязким. Начинка готовая, осталось только завернуть ее в блинчики и подавать к столу!



7. Медовая

Ингредиенты:

Творог – 500 г;
Мёд - 2 ст. л.;
Горсть грецких орехов и изюма.

Приготовление:

Разомните творог вилкой или протрите через сито. Добавьте к нему мед, перемешайте. Можно взбить творог с медом в блендере до образования кремовой консистенции. Грецкие орехи измельчите, а изюм промойте под проточной водой. Добавьте всё к творожной массе, перемешайте. Начиненные блинчики обжарьте на сковороде с растопленным сливочным маслом.



8. Брусничные сливки

Ингредиенты:

300 г брусники (можно мороженной)
1 стакан сахара
250 г сметаны

Приготовление:

Ягоды разморозить, если нужно, слить лишнюю жидкость и растолочь их с сахаром. Дать настояться 2 часа. Перед подачей к блинам смешать со сметаной.



9. Из красной рыбы

Ингредиенты:

Слабосоленая красная рыба – 300 г;
мягкого сливочного сыра – 200 г;
Зелень.

Приготовление:

Для приготовления этой начинки для блинов можно использовать любую красную рыбу: семгу, форель, горбушу или другую, которая вам по карману. Подготовьте филе рыбы, нарежьте его длинными полосками. Укроп или другую зелень мелко порубите. Сливочный сыр нужен для того, чтобы выложить его на блин, а сверху укладывать рыбку и укроп. Сверните блинчики в трубочки и подавайте на стол.

10. Крабовая

Ингредиенты:

Крабовые палочки – 200 г;
Молоко – 200 мл;
Яйца – 2 шт.;
Зелёный горошек – 150 г;



Мука - 2 ст.л.;
Сливочное масло - 2 ст. л.;
Зелёный лук;
Соль по вкусу.

Приготовление:

Сперва приготовьте соус. Растопите масло, добавьте к нему в муку и в течение двух минут при постоянном помешивании держите на небольшом огне. В мучную смесь добавьте молоко, не переставая помешивать. Продолжайте варить, пока смесь не начнет густеть, примерно пять минут. Приправьте солью и снимайте с огня. Далее крабовые палочки мелко нарежьте, отварите вкрутую яйца, нарежьте и смешайте с крабовыми палочками и зеленым горошком. Лук нарежьте кольцами, смешайте все ингредиенты. В полученную смесь добавьте соус и заверните всю начинку в блинчики.

Каждый раз после приготовления той или иной начинки мы задавались вопросом: как завернуть блин? На самом деле способ заворачивания зависит от начинки. Свернуть в трубочку можно блинчик, если начинка густая и не сможет «убежать». А если начинка рассыпчатая, то лучше сворачивайте конвертиком или треугольничком. Многие начинки были настолько вкусными, что могли вполне сойти за отдельное блюдо. Поэтому особо сытную начинку можно положить в пиалку и подавать отдельно от блинов, как например, в случае с красной икрой и ягодной смесью. В нашей статье нет рецептов с этими ингредиентами, да и что там писать? Набираешь ложку икры с горкой, обильно смазываешь свой блин и отправляешь в рот! То же самое касается ягодно-сахарной начинки.

