

## 🍷🍷 ШИРОКАЯ МАСЛЕНИЦА, или КАКИЕ БЛИНЫ ЛЮБИЛА ТАТЬЯНА ЛАРИНА? 🍷🍷

Герои русской литературы тоже отмечали проводы зимы.

Масленичная неделя в самом разгаре, а это значит, что самое время угощать друг друга вкусными блинами. Это традиционное русское блюдо с богатой историей.

Давайте вместе с вами попробуем приготовить любимые блины литературных героев

Блины с припёком для Чичикова



Признанный мастер описаний разного рода застолий — Николай Васильевич Гоголь. Например, в «Мёртвых душах» он очень аппетитно описал угощение, которое приготовила Коробочка для Чичикова. «Чичиков оглянулся и увидел, что на столе стояли уже грибки, пирожки, скородумки, шанишки, пряглы, блины, лепёшки со всякими припёками: припёкой с лучком, припёкой с маком, припёкой с творогом, припёкой со сняточками», — пишет Гоголь.

Всё просто: блины запекают уже с начинкой. К примеру, можно взять творог, тогда получим такой рецепт:

«Ингредиенты: два яйца, шесть столовых ложек муки, одна столовая ложка

растительного масла, два стакана молока, 200 граммов творога, сода, сахар и соль по вкусу.

Яйца нужно взбить с молоком, солью, содой и сахаром, затем соединить всё это с мукой и проследить, чтобы масса была однородной и без комочков. После этого нужно добавить растительное масло и снова перемешать. Творог размять вилкой, добавить сахар. Потом нужно налить на сковороду тесто, положить тонким слоем творог и налить поверх творога ещё один тонкий слой теста. Жарить блины надо с двух сторон. В качестве припёка можно использовать всё, что пожелается: грибы, овощи, фрукты, мясо и рыбу».

### Красные блины для Татьяны Лариной



Теперь обратимся к светилу русской литературы Александру Сергеевичу Пушкину. Тему блинов он тоже не обошёл стороной и упомянул в своём «Евгении Онегине» так называемые русские блины:

«Они хранили в жизни мирной  
Привычки милой старины:  
У них на Масленице жирной  
Водились русские блины...»

Если обратиться к поваренной книге, можно быстро выяснить, что русскими,

или красными, называются гречневые или полугречневые блины. Для того чтобы их испечь, понадобятся следующие ингредиенты: один стакан пшеничной муки, один стакан гречневой муки, одно яйцо, два стакана молока, столовая ложка сахара, 20 граммов масла, половина чайной ложки сахара, 20 граммов дрожжей.

Сначала готовится дрожжевое тесто. Молоко при этом подогрывается до 35–40 градусов, в нём растворяются дрожжи. Затем добавляются мука и яйца. Всё перемешивается до однородной массы, потом добавляется растопленное масло. Тесто нужно оставить в тёплом месте на три-четыре часа, а когда оно поднимется, посолить и влить ещё немного молока. Всё перемешивается, а тесту дают снова подняться. Уже после этого можно выпекать. Красные блины смазывают маслом, а подают их со сметаной, сельдью, вареньем, джемом, икрой и другими добавками.

#### Чеховские блинчики с красной икрой



Антон Павлович Чехов при описании трапез тоже не забыл про традиционное русское лакомство. Например, в рассказе «Глупый француз» можно встретить такие строки: «В ожидании, пока подадут консоме, Пуркуа занялся наблюдением. Первое, что бросилось ему в глаза, был какой-то полный благообразный господин, сидевший за соседним столом и приготавливающийся есть блины.

“Как, однако, много подают в русских ресторанах! — подумал француз, глядя, как сосед поливает свои блины горячим маслом. — Пять блинов! Разве один человек может съесть так много теста?”

Сосед между тем помазал блины икрой, разрезал все их на половинки и проглотил скорее чем в пять минут...»

В рассказе «О бренности» тоже упоминаются блины: «Но вот наконец показалась кухарка с блинами... Семён Петрович, рискуя ожечь пальцы, схватил два верхних, самых горячих блина и аппетитно шлёпнул их на свою тарелку. Блины были поджаристые, пористые, пухлые, как плечо купеческой дочки... Подтыкин приятно улыбнулся, икнул от восторга и облил их горячим маслом. Засим, как бы разжигая свой аппетит и наслаждаясь предвкушением, он медленно, с расстановкой, обмазал их икрой».

А теперь рецепт тех самых блинов, которые так вкусно есть, смазав икрой. Чтобы испечь их, вам понадобится: 400 миллилитров молока, 250 граммов муки, 200 граммов икры, 60 миллилитров растительного масла, 60 граммов сливочного масла, 50 граммов сахара, три яйца и соль по вкусу.

Яйца, сахар, соль и 200 миллилитров молока соединяются, всё тщательно перемешивается, затем добавляется мука, вливается оставшееся молоко. Можно добавить в тесто растительное масло, с ним блинчики будут легче жариться. Жарить их надо с двух сторон на разогретой сковородке до золотистого оттенка. Каждый блинчик нужно смазать растопленным сливочным маслом. Затем на них кладётся по столовой ложке икры, после чего блин надо свернуть рулетом.

Получилась вот такая вкусная история! Приятного Вам аппетита!