

Елена Владимировна Маслякова

Твоя блинная

УДК 641/642
ББК 36.997
МЗ1

Маслякова, Е. В.

МЗ1 Твоя блинная / Е. В. Маслякова. — М. : Т8 Издательские технологии / RUGRAM, 2020. — 320 с. — (Готовим легко и просто!).

ISBN 978-5-521-75741-1

Русские блины — блюдо, любимое многими. Однако не все знают, как правильно испечь блины и какие их разновидности существуют. Данная книга является уникальным изданием, посвящающим читателя в историю блинов. Особенности приготовления пресных, воздушных, заварных и дрожжевых блинов, блинов с кашей, припеком, блинцов и блинчиков, а также всевозможных начинок к ним, — все это можно найти в книге. Кроме того, издание содержит информацию о традициях, связанных с этим блюдом, напитках и соусах, которые принято подавать к ним, советы, следуя которым можно улучшить вкус этой выпечки, пословицы и поговорки, высказывания великих о блинах и многое другое. Книга заинтересует всех, кто отдает предпочтение русской кухне и любит готовить.

BIC WBA
BISAC CKB000000

ISBN 978-5-521-75741-1

© Т8 RUGRAM, оформление, 2020
© Т8 Издательские технологии, 2020

Введение

Если раньше вы никогда не пекли блины, значит, познакомившись с этой замечательной книгой, обязательно научитесь готовить это вкуснейшее блюдо. Книга поможет вам даже стать настоящим профессионалом блинного дела. В ней вы найдете и достаточно простые, и оригинальные рецепты их приготовления, а также поближе познакомитесь с нашей историей, особенно с теми ее моментами, которые касаются «происхождения» блинов. В давние времена блины считались культовым блюдом славян и играли довольно значительную роль в их жизни, особенно во время всевозможных праздников.

Возможно, именно поэтому существовало огромное количество различных рецептов их приготовления. С чем только не пеклись блины! Раньше шутили, что «блин с любым блюдом охоч». Так, на Масленицу устраивались настоящие состязания среди хозяек, у кого и какие блины будут вкуснее: из пресного и дрожжевого теста, из разных сортов муки, с добавлением всевозможных приправ, большие или маленькие.

К сожалению, сегодня перед нами не слишком радостная картина: некоторые, например, стали уже забывать, чем различаются между собой блины, блинчики и блинцы. Со временем многие рецепты оказались незаслуженно забытыми. Однако мы решили вспомнить о старинных традициях и рассказать читателю, насколько они применимы к новым условиям жизни. Именно поэтому вы не только узнаете, в чем же заключается различие между блином и его вариациями, но и познакомитесь с особенностями их приготовления.

Существует множество разнообразных рецептов всевозможных блинных пирогов и запеканок, в прежние

времена очень популярных из-за своих вкусовых качеств и особой сытности. Вы можете самостоятельно поэкспериментировать, подбирая к своим запеканкам и блинницам новые оригинальные соусы и начинки. Помимо этого, вам наверняка захочется удивить домочадцев и гостей какими-либо новыми напитками. Рецепты последних также изложены на страницах этой книги.

Помимо рецептов и исторической справки, вас наверняка заинтересует и глава о том, как лучше оборудовать место для выпечки блинов, какую посуду и приспособления эффективнее использовать. Ведь нередко от того, какой сковородой вы пользуетесь для выпечки блинов, зависят их вкусовые качества. Так, к примеру, считается, что лучшие блины получаются на чугунных сковородах. Раньше их вообще предпочитали печь в русских печах, где они подрумянивались одновременно с обеих сторон, поэтому имели характерный коричневый оттенок, хотя их не приходилось переворачивать в процессе жарки. Сейчас, конечно, очень тяжело найти в городских условиях русскую печь, однако некоторые старинные рекомендации будут к месту и теперь.

Помимо своей чисто практической направленности, книга наверняка заинтересует вас небольшими рассказами о русских традициях, связанных с блинами, пословицами и поговорками о блинах. Насколько широко блины были и остаются популярными, говорит и тот факт, что даже известные писатели и поэты нередко упоминают о них в своих произведениях, отрывки из которых вы также увидите в этом издании. Известно, что многие великие люди не отказывали себе в удовольствии съесть на завтрак или ужин блин-другой. Об этом вы также узнаете, прочитав книгу.

Здесь же представлена масса советов, как сделать свои блины вкуснее, ароматнее и оригинальнее. Эта книга

подойдет даже тем, кто упорно заботится о своей фигуре и избегает употреблять в пищу мучное. Все дело в том, что некоторые виды блинов, например из пресного теста на растительном масле, совершенно не повлияют на ваш вес. Поэтому даже люди, испытывающие проблемы с лишним весом, смогут побаловать себя любимым лакомством. Другими словами, мы надеемся, что эта книга будет интересна, а главное, полезна широкому кругу читателей, ведь следовать ее советам и рекомендациям могут не только женщины, но и мужчины, желающие хотя бы раз в году сделать своей жене и детям что-нибудь приятное. Издание написано простым, доступным языком и содержит поистине ценную информацию о блинах и их приготовлении.

Глава 1. История блинов

Первое упоминание о блинах относится к VIII веку. На стоянке кривичей, найденной археологами вблизи озера Ильмень, была найдена кухонная утварь. Из черепков, обнаруженных в выгребных ямах, восстановлена посуда. Среди осколков глиняных кувшинов встречались и фрагменты плоских блюд. Предполагают, что такого рода посуда использовалась для хранения пирогов, а также блинов. Считается, что самым распространенным блюдом из теста после хлеба были блины.

Из всего множества племен, существовавших в те времена в Европе, посуда такой формы встречалась только у славеней и кривичей. Эти народы проживали на территории нынешних Ленинградской и Новгородской областей.

Историки-этнографы предполагают, что появление блинов связано с народными языческими обрядами. Так, у древних славян было распространено идолопоклонничество.

В те времена существовало множество богов. Например, бог Солнца – Ярило, бог плодородия – Дажьбог, Перун – бог молнии и грома.

Из жизни великих

Великий русский князь Владимир в 988 году крестил Русь. Он отменил языческие праздники. Первобытные языческие обычаи сопровождались жестокостью и насилием. Например, в жертву некоторым богам в равной степени могли приносить как животных, так и людей, рядом с умершим хоронили его живую жену. Имели место и особенные языческие праздники. Один из них, сохранившийся до наших дней, – Масленица. На нее в большом количестве готовили блины. Сам князь с детства любил их, а также праздник, посвященный проводам зимы. В результате языческий обычай сохранился и в наши дни, существуя параллельно с обычаями православия. Наибольшей популярностью в те времена пользовались блины с медом.

Древние люди старались стать как можно ближе к божествам. Очень популярным был обряд принесения в жертву животных. Кроме того, славяне мастерили всевозможные фигурки богов – идолов. Одним из таких идолов можно по праву считать блюдо из теста – блин, который по форме напоминал солнце. В основном блины готовили во время великих праздников. В наше время осталось несколько таких праздников. Один из них – провода зимы – Масленица. Главным героем праздника было чучело, наряженное в женское тряпье или в солому. Вымышленный персонаж держал в руках масленый блин,

отсюда и название. В редких случаях в руках у Масленицы была сковородка. Праздник продолжался в течение недели.

Так как металлические изделия в конце I тысячелетия были большой редкостью, то и блины готовили в основном в глиняных печах на плоской каменной плите, которую смазывали животным жиром. Постепенно технология приготовления блинов совершенствовалась. Чуть позже в обиходе славянских племен стала появляться посуда из металла. В основном это были сковороды и жаровни из чугуна (высокоуглеродистая сталь). В это же время появились знаменитые чугунки, которые и до сих пор встречаются в глухих деревнях. Жаровни мазали не только салом, но и другими маслами. Все зависело от того, какой недостаток был у семьи.

Первоначально качество муки оставляло желать лучшего. Иногда в тесто кроме пшеничной муки клали ржаную. Таким образом, в те времена у блинов были особенные вкусовые качества.

Русские традиции

По всей России на перекрестках больших и малых торговых путей существовали так называемые ярмарки. Это особые места, которые оживлялись лишь несколько раз в год, во время ярмарочных гуляний. Основное время проведения ярмарок определялось завершением сбора урожая. Самые богатые россияне ехали на крупные ярмарки в Москву или Новгород. Люди победнее съезжались на местные ярмарки. Основная деятельность ярмарок – купля-продажа приготовленных к этому дню товаров. Но неотъемлемой частью было и гулянье, открывались питейные палатки, скоморохи давали представления, проводились конкурсы рукоделия и женского

мастерства. В числе основных блюд, оцениваемых на таких конкурсах, всегда присутствовали всевозможные блины.

В древности тесто для блинов готовили с добавлением пивных дрожжей. Но с течением времени рецепты и технология их выпечки эволюционировали. Такое изменение рецептов связано с историческими событиями, происходившими в те времена в Восточной Европе.

Разрозненные племена стали объединяться в небольшие княжества. Так появились в Киевской Руси, Владимиро-Суздальское и другие знаменитые владения русских князей. В конце IX столетия князь Владимир принял христианство. Крещение Руси сыграло большую роль в отношениях с Византией. Все языческие праздники были отменены. Стали строиться христианские церкви и храмы, развивалась каменная архитектура, появилась фресковая роспись.

Некоторые языческие праздники прочно закрепились среди русского народа. Люди по-прежнему отмечали Масленицу. Церковь не смогла искоренить все прежние обычаи.

Рецепт блинов издавна известен среди славянских племен. В самом начале их готовили без начинок, а только мазали жирами. Впоследствии их стали есть с различными добавками, таким образом появились блинчики. Для начинки старались использовать самые недорогие продукты, в основном это были грибы, в редких случаях мясо. Сладкая начинка представляла собой всевозможные виды варенья (чаще всего яблочное), а также творог.

Множество славянских племен жили в десной зоне, перемежающейся болотистыми местами, а значит, и клюквой, голубикой, брусникой, морошкой. Здесь, видимо, впервые и стали делать ягодную начинку для блинов.

Обычно ягоды перетирали с сахаром, ранее – с медом. Впоследствии появилось огромное количество всевозможных начинок. Их разнообразие объясняется территориальной близостью различных племен, полукочевым образом жизни некоторых из них, а значит, и взаимопроникновением культур и обычаев.

300 лет русский народ находился под гнетом татар. За эти годы многое из культуры завоевателей перетекло к славянам. Кухня степняков отличалась пристрастием к мясным блюдам. Популярными считались плов, жаркое со всевозможными соусами. Эта традиция заимствована у татар. Впоследствии рецепты изменялись, дополнялись и доводились до совершенства. Таким образом появились новые мясные блюда. Мясо стали добавлять в изделия из теста. Как и пироги, блины начиняли мясным фаршем, в основном говяжьим.

Восточный вариант приготовления мясного фарша для блинов отличался присутствием огромного количества разнообразных специй и пряностей. Такие блины ели с острым соусом, приготовленным из мясного бульона со сливочным маслом, морковью, репчатым луком и т. д. Большой популярностью пользовался ливерный фарш, который рубили из внутренних органов, в основном из печени.

О блинах

Братья Гримм в своей сказке « Волк и лиса » так описывают вкусовые качества истинно русского блюда – блинов: «Проглотил волк блины вмиг и говорит:

– Они такие вкусные, что мне еще хочется.

Пошел и свалил всю миску на пол – одни только черепки остались.»

Многочисленные войны послужили объединению русских княжеств в большое государство. Образовались Украина и Белоруссия, другие страны, где складывалась своя национальная кухня. Все заимствования в области поварского искусства постепенно изменялись и совершенствовались в соответствии со славянскими традициями. Таким образом и появились разновидности блинов. Причем изначальный рецепт теста практически не изменился, менялась технология их приготовления. В средние века блины были неотъемлемой частью праздничного стола. Это блюдо нашло свое место на столе как в княжеской палате, так и в самой бедной избе.

До XVI века Сибирь была неизвестна русскому народу. Попытки проникнуть в восточные земли неоднократно предпринимались различными первооткрывателями. Подобным образом в Сибири оказался и Ермак. Осваивая новые территории, этот человек торговал с местным населением, производил обмен товарами. Многие ученые предполагают, что благодаря походам Ермака сибиряки впервые узнали о существовании блинов. Местное население в основном занималось охотой и рыболовством, здесь и не ведали о существовании пшеницы. Это была единственная сложность, возникшая на пути продвижения блинов на Восток. Немного позже в Сибири стали выращивать пшеницу, таким образом блины прочно закрепились в кухне народов, населяющих восточную часть нашей страны.

Из жизни великих

Сын царя Василия III, оставивший заметный след в истории средневековой Руси, был известен своей жестокостью и презрением к поданным. Но на его счету не только казни и опричнина, этот человек