

Конкурс
национальной
кухни
«Из глубины
веков»





Здравствуйте!

*Меня зовут Арсений
Мацевский.*

*Я хочу представить
вам истинно русское
национальное блюдо
– блинчики с медом!*

Историю
происхождения
блинов на Руси
я нашел
в интернете:

Некоторые историки утверждают что слово «блин» происходит от славянского «млин» - молоть. Согласно этой версии блины появились после того как древние славяне научились молоть муку и добавляя в неё воду из теста выпекать пышные и румяны блинчики.



Секреты рецептов были очень интересны:

Каждая хозяйка на Руси имела свой собственный рецепт выпечки блинов, хранившийся в тайне и передававшийся от матери к дочери. Чтобы блины получились пышными и вкусными, опара на тесто (блины были на дрожжевой основе) замешивалась поздно ночью, вдалеке от посторонних глаз.

Мука добавлялась в основном гречневая, что придавало блинам слегка кисловатый приятный вкус, основу жидкости в тесте составляли дрожжи, молоко и вода, готовые блины отличались пышностью, румянностью и были немного рыхлыми.

Пекли блины в печи, обязательно на березовых поленьях, используя тщательно прокаленные с солью чугунные сковородки, смазанные кусочком несоленого свиного сала. Начинка для блинов могла быть самой разной от мяса и грибов, до творога селедки, и даже каши (гречневой, манной и пшеничной).



Раньше блины пеклись повсеместно на протяжении всего года, выступая как повседневное, так и праздничное блюдо.

Начиная с 19 века блины стали главным символом яркого, веселого праздника зимы Масленицы, олицетворяя собой румяное весеннее солнце, они участвовали в проводах зимы и встрече Весны-красны.

Рецепт приготовления наших... семейных блинчиков - традиционный:

Молоко - 500мл

Яйца - 3 шт.

Мука - 200гр.

Масло - 2 ст.л.

Сахар - 2 ст.л.

Соль - 1,2 ч.л.



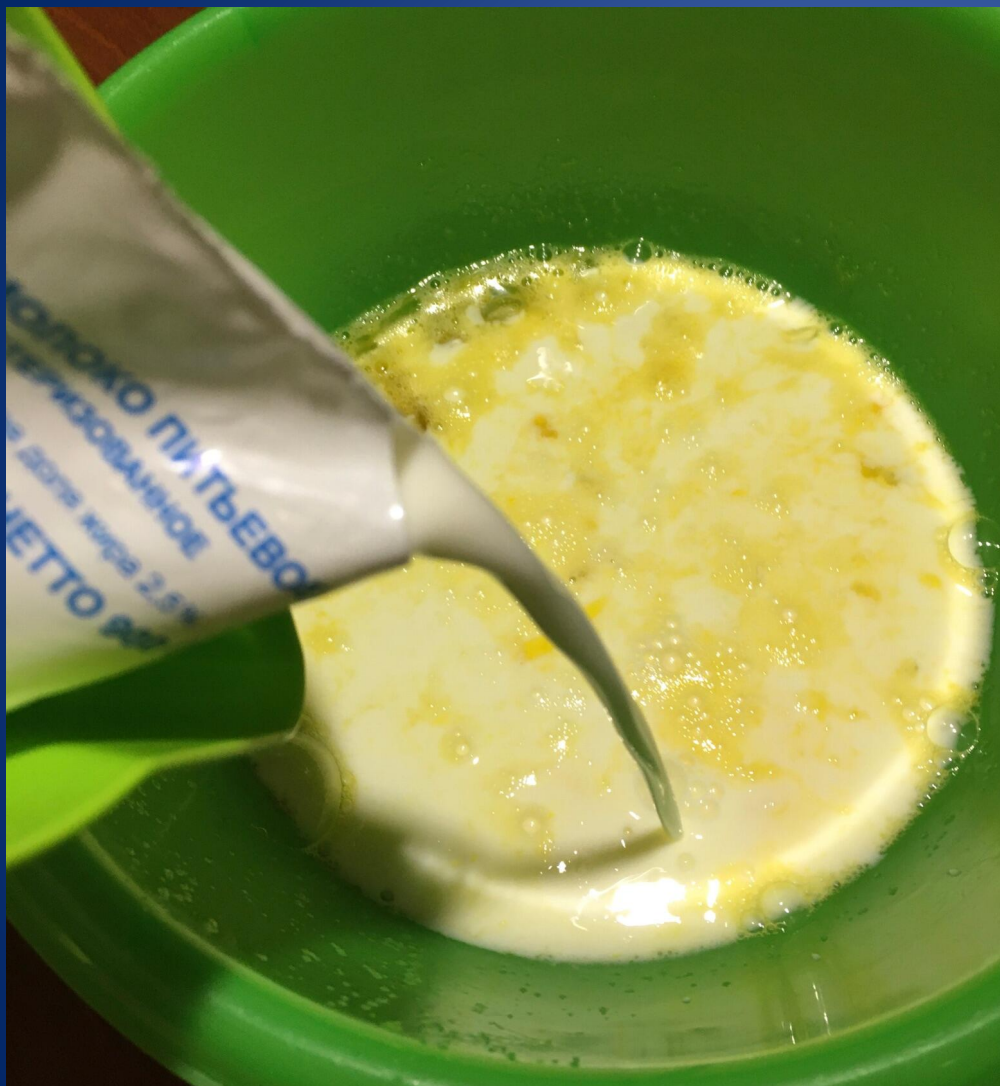


*Итаааак!!!
Начали!*

*Разбиваем яйца в
глубокую чашку,
добавляем сахар
и соль.*

*Все хорошо
перемешиваем
деревянной
лопаткой или
миксером.*





*Добавляем
молоко
и
масло сливочное
или
растительное.*

Прежде чем
добавить муку,
ее надо
обязательно
просеять.
Замешиваем
тесто.
Кстати!
Сковорода уже
нагревается!





*«Первый
блин –
комом!»..*

*Это
выражение
тоже родом
из древней
Руси...*

*Почему у мамы
получается?*

*Я знаю!
У нее руки
золотые!*

А я только учусь!



Да! Забыл сказать!

*У моей мамы всегда все получается очень
вкусно!*

*Мы часто фотографируем и у нас уже целый
альбом вкусняшек!*

