

Рецепты блинов на каждый день Масленичной недели

25.02.2020



Масленицу традиционно отмечают проживающие за рубежом российские соотечественники. Предлагаем их вниманию краткое описание традиций праздника и 7 рецептов блинов на каждый день Масленичной недели.

Масленица - старинный восточнославянский, русский народный праздник, символизирующий прощание с зимой и встречу весны. Отмечается в течение недели перед Великим постом.

В календаре Русской Православной Церкви этот период называется Сырной седмицей. Названия Мясопуст, Неделя мясопустная и Сырная неделя на Руси употреблялись только в святцах как «церковные».

Дата Масленицы меняется каждый год в зависимости от даты празднования Пасхи. В этом году Масленичная неделя началась в понедельник, 24 февраля, завершится она 1 марта Прощеным воскресеньем. После этого начнется предпасхальный пост, который продлится до 19 апреля.

Традиции Масленицы - печь блины, ходить в гости, устраивать застолья, кататься на санях и санках, наряжаться, сжигать чучело Масленицы.

Вся неделя делится на два периода: **Узкая Масленица** и **Широкая Масленица**. Узкая Масленица — первые три дня: понедельник, вторник и среда, Широкая Масленица — последние четыре дня: четверг, пятница, суббота и воскресенье. В первые три дня можно заниматься хозяйственными работами, а с четверга все работы прекращаются.

В народе каждый день Масленицы имеет своё название и связан с определенными традициями.

Понедельник - встреча. Родственники договариваются, кого и когда ждать в гости. Начинают печь блины. К этому дню достраиваются снежные горы, качели, балаганы.

Вторник - заигрыши. В этот день происходили смотрины невест. Молодежь каталась со снежных гор, ели блины.

Среда - лакомка. Зять приходит к теще в гости на блины, приглашаются и другие гости.

Четверг - разгуляй. С этого дня начинается Широкая Масленица. По традиции празднования разворачиваются во всю ширь. Народ предаётся всевозможным потехам – устраиваются катания на лошадях, кулачные бои, различные соревнования, захват снежного городка.

Пятница - тещины вечерки. В этот день теща приходит в гости к зятю со своими подругами и родственницами. Блины в этот день печет дочь.

Суббота - золовкины посиделки. Невестки приглашают в гости родственниц со стороны мужа, своих незамужних подруг.

Воскресенье - проводы, прощенное воскресенье. В этот день воздерживаются от работы, обильно едят и веселятся в преддверии постных ограничений. Просят друг у друга прощение, вечером сжигали чучело Масленицы.

Рецепты блинов на каждый день Масленицы

Простой рецепт блинов на дрожжах

Отличный вариант для первого дня Масленицы.

Ингредиенты: мука — 2 ст.; молоко — 2 ст.; яйцо — 2 шт.; сливочное масло — 60 г; сахар — 60 г; дрожжи — 8 г; соль — щепотка; растительное масло.

В емкости соединить все сухие ингредиенты, перемешать. Влить тонкой струйкой молоко, подогретое до комнатной температуры. Смешать венчиком или миксером до образования однородной массы. Вбить яйца, не переставая перемешивать. Затем влить растопленное масло. Емкость накрыть крышкой. Оставить в теплом месте на полчаса. Готовое тесто перемешать. Выпекать на раскаленной сковороде. Каждая порция — половник. Получившиеся блины смазать маслом.

Блины на молоке с дырочками

Масленичный вторник — день, когда девушки и юноши присматриваются друг к другу. Угощение блинами — отличный способ заявить о себе.

Ингредиенты: молоко — 4 ст.; яйцо — 6 шт.; сахар — 6 ст. л.; соль — щепотка; мука — 800 г; растительное масло — 6 ст. л.

Яйца смешать с сахаром, солью. Взбивать, пока масса не увеличится в объеме. Тонкой струйкой влить молоко. Затем небольшими порциями всыпать просеянную не меньше двух раз муку. Блендером довести массу до однородности. Оставить на четверть часа. Непосредственно перед выпечкой влить масло, перемешать. Вылить содержимое 1 половника на раскаленную сковороду и обжарить с двух сторон. Готовые блины смазать сливочным маслом.

Толстые блины на дрожжах

Среда называется Лакомка. Тещи стараются вкуснее и сытнее накормить зятьев.

Ингредиенты: мука — 1,2 кг; вода — 2 ст.; кефир — 800 мл; яйцо — 6 шт.; сахар — 6 ст. л.; дрожжи — 20 г; соль — щепотка; растительное масло — 6 ст. л.

Кефир подогреть до комнатной температуры. Отдельно смешать дрожжи, сахар и 3 ст. л. муки и затем соединить с кефиром. Перемешать и оставить в теплом месте, накрыв полотенцем. Яйца взбить с щепоткой соли до пены. Соединить с подошедшей опарой. При постоянном помешивании добавить просеянную муку, горячую воду. Массу оставить на четверть часа. Потом влить растительное масло. Снова дают подойти, лучше, дважды. Подошедшее тесто выпекать небольшими порциями. Рекомендуется накрывать крышкой, чтобы блин хорошо пропекся.

Блинчики без дрожжей с кипятком

В четверг по традиции выбирают простую, но оригинальную пищу.

Ингредиенты: яйца — 4 шт.; сахар — 1 ст., молоко — 500 мл; мука — столько, сколько возьмет тесто; вода — 1 ст.; сода — 1 ч. л.; растительное масло для смазывания сковороды; сливочное масло для смазывания блинов.

В глубокой миске разбить яйца и добавить сахар. Взбить до полного растворения сахара и густой белой пены. Добавить теплое молоко, взбить. В кружку насыпать соду, добавить немного кипяченной горячей воды, размешать до растворения. Затем долить воду до полной кружки крутого кипятка и потихоньку струйкой вылить в тесто, помешивая. Тщательно перемешать тесто, понемногу насыпая муки. Мешать до однородной консистенции. Выпекать с двух сторон на хорошо разогретой горячей сковороде.

Ажурные тонкие блины с дырочками на кефире с кипятком

Пятница — Тещины вечерки. Тонкие, ажурные блины для угощения — отличный вариант.

Ингредиенты: кефир — 1 л; яйцо — 6 шт.; мука — 0,5 кг; кипятком — 0,4 л; сахар — 6 ст. л; соль — 1 ч. л; сода — 2 ч. л без горки; куркума — 2 ч. л.

В чашу разбить яйца, добавить соль, сахар, куркуму. Взбить до однородности. Влить кефир комнатной температуры, перемешать. Небольшими порциями добавить муку. Хорошо перемешать до консистенции густой сметаны. Отдельно растворить соду в крутом кипятке. Раствор вылить в тесто, перемешать. Готовое тесто выпекать на горячей сковороде, подрумянивая с двух сторон.

Тонкие ажурные блинчики на молоке с дырочками

Суббота - Золовкины посиделки. Угощение, подаваемое в этот день, должно быть нежным.

Ингредиенты: молоко — 0,9 л; яйцо — 6 шт.; мука — 280 г; растительное масло — 80 г; сахар — 4 ст. л; сода, уксус — по 2 ч. л; соль — 1 ч. л.

В емкости смешать сахар, соль и яйца до однородной массы. Тонкой струйкой влить молоко, не

переставая взбивать. В три приема всыпать просеянную муку. Добавить погашенную уксусом соду. Тщательно перемешать. Готовую массу перелить в бутылку, закрыть крышкой, в которой предварительно сделать небольшое отверстие. Разогреть сковороду, смазать маслом. Затем выливать из бутылки стружкой тесто, рисуя любые рисунки. Дать подрумяниться с двух сторон.



Шоколадные блинчики с какао на молоке

Воскресенье - последний день перед постом, блины должны быть особенными.

Ингредиенты: молоко — 0,8 л; дрожжи прессованные — 20 г; сахар — 4 ст. л; яйцо — 4 шт.; мука — 4 ст.; соль — щепоть; растительное масло — 4 ст. л; какао — 4 ст. л.

Подогреть молоко до 38-40°C. Растворить в нем дрожжи, сахар. По одному вбить яйца до однородности. Оставить на четверть часа. Отдельно просеять муку с какао, солью и оставшимся сахаром. Влить тонкой стружкой молочную смесь, постоянно помешивая. В самом конце добавить растительное масло. Оставить на полчаса. Выпекать обычным способом. Подавать можно с джемом или сгущенкой, сливочным сыром или творогом.

Бонус: диетические блины

Ингредиенты: 1 ст. л овсяной муки (Геркулес в кофемолке), 2 ст. л. льна (семя льна в кофемолке), 6 ст. л молока, немного соли.

Все смешать, дать постоять 15-20 минут, потом добавить 1 яйцо или половину спелого банана. Массу распределить по горячей и сухой сковороде. Жарить до румяной корочки. Начинка: творог, изюм, банан, яблоки.

Еда на Сырную седмицу должна быть сытной и вкусной. Для этого ее можно начинить. Вариантов начинки много: фарш, квашеная капуста, рыба и красная икра, сыр и творог, фрукты, тыква. Также блины подают с вареньем, сгущенкой или сметаной.

Подготовлено по открытым источникам, в их числе: Википедия, minutamami.ru, Фейсбук

Адрес страницы: <http://mosds.mos.ru/presscenter/news/detail/8713443.html>

[ГКУ города Москвы «Центр гуманитарного и делового сотрудничества с соотечественниками за рубежом - Московский дом соотечественника»](#)