

РАССКАЗ О БЛИНАХ КАК О РУССКОМ БЛЮДЕ

Содержание:

История происхождения блинов на Руси

Как пекли блины на Руси

Традиции печь блины на праздники

Масленичная неделя:

Блины – русское национальное блюдо

Классический рецепт русских блинов

Выпекание русских блинов

Виды блинов по используемым ингредиентам и способам приготовления

Удивительные факты о блинах

История блинов

Из чего традиционно пеклись русские блины?

Первый блин комом

Блины с припеком или «старинная русская пицца»

Блины в разных странах

Заключение

Удивительные факты о блинах.

С давних времен блины занимают достойное место на столе любой хозяйки.

Они считают первым изделием, приготовленным из муки и появившимся на кухне у славян. На сегодняшний день существует масса разнообразных рецептов их приготовления. Русские блины могут выступать в качестве отдельного блюда.

Блины являются традиционным лакомством русского народа, одним из самых любимых и почитаемых блюд, как во времена древней Руси, так и сейчас.

Они занимали достойное место на столе каждой хозяйки, и считаются одним из самых первых мучных блюд появившихся в рационе наших предков приблизительно в 9 веке нашей эры.



Во многих странах мира существуют свои разновидности это древней мучной лепешки, в Древнем Египте она была кислой, в Америке её называли панкейк, её диаметр меньше чем наши блины и они толще, в Азии делали тонкие пресные блинчики, которые употребляли вместо хлеба, древние китайцы делали блинчики из рисовой муки с добавлением чайного порошка, морепродуктов и лука. Каждая страна имеет свои историю создания тех или иных блюд, гордится своими традициями и обычаями.

Для русского народа блины были и есть одни из излюбленных лакомств, мы готовы есть их и днем, и ночью, наслаждаясь вкусом и ароматом, а также разнообразием начинки, которая может быть как сладкой (ягоды, варенье, повидло, творог), так и не сладкой (мясной, грибной, рыбной, с красной и черной икрой).



История русских блинов: от котломы до блинов с пармезаном
 Блины для русской кухни — знаковое блюдо. Вот только для того, чтобы понять роль блинов на нашем столе, важно учитывать несколько непростых обстоятельств. Именно о них и рассказывают историки русской кухни Ольга и Павел Сюткины.



*Я пеку румяные
 Русские блины
 По рецепту древнему
 Предков старины.*

*Ох, люблю же я блины!
 До чего они вкусны!
 Мне их бабушка печёт.
 Вот опять их есть зовёт.*



Рассказ о блинах как о русском блюде

Русские блины. История традиции приготовления блинов в регионах России на примере рассказов А.П. Чехова.

В давние, еще языческие времена, блины были ритуалом угощения духов предков, люди верили, что могут угощать их души, задабривать, чтобы те посодействовали хорошему урожаю на предстоящий год. Так появилась Масленица, который был вначале скорее не праздник, а языческой обрядовой традицией. Блинов пекли очень много, кормили ими нищих, убогих и странников, считая их посредниками между двумя мирами.



Также по утверждению некоторых историков блины были жертвенным видом хлеба, которые до крещения Руси выпекали в форме круга как символ поклонения древнеславянскому верховному богу Перуну и богу солнца Ярило, принося как дар богам для их покровительства и заступничества.



Ошибочно считается, что у славянских народов горячие, круглые блины являлись символом солнца. На самом деле, блины у древних славян всегда были поминальным блюдом. Блинами поминали умерших сородичей, предназначали давно усопшим родичам «передавая» блины на «тот свет» раздавая их колядникам, первым встречным странникам, нищим. Не зря издревле говорят, что «Первый блин всегда за упокой».

Как пекли блины на Руси

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).

Традиции печь блины на праздники

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.



Масленичная неделя:



Третий день среда или «Лакомка». В этот день столы как на улице и дома должны были ломиться от угощений, считалось, чем больше человек съедал блинов за целый день, тем лучше!

Воскресенье «Прощеный день», сжигали чучело зимы, просили друг у друга прощения за все обиды, встречая наступление новой, весенней жизни и отмечая её приход радуясь, веселясь и конечно поедая в огромных количествах главное праздничное блюдо – русские блины.

Блины – русское национальное блюдо



Блины – русское национальное блюдо, которое пришло в наши дома из глубины веков. Каких только разновидностей этого кулинарного изыска не придумали наши предки. В каждом доме у хозяйки был свой особый, передаваемый из поколения в поколение, рецепт. Конечно, нельзя отрицать, что и другие народы имеют сходные с аналогом изделия из муки. Но самыми известными стали тонкие и ароматные, так напоминающие ласковое весеннее солнышко, русские блины. Их подают во многих ресторанах мира с икрой и сметаной, с медом и творогом.

Тонкие золотистые лепешки из муки являются не только вкусной закуской, но и одним из наиболее экономных блюд в своем роде. Для приготовления блинов необходимо небольшое количество муки, потому что основной составляющей является жидкость. Чаще всего используется молоко, но возможно испечь блинчики и на воде, и на кефире. Получается жидкое тесто, которое легко растекается по нагретой сковороде, что и дает возможность выпекания именно очень тонких лепешек с дырочками. Чтобы блинов получилось больше, ведь их никогда много не бывает, в состав ингредиентов входят дрожжи. По заимствованной традиции из Европы их можно заменить содой, но это чуждо русской национальной кухне.

А вот процесс употребления может быть для каждого свой, отличающийся разнообразием. Готовые блины можно макать в топленое масло или мед, смазывать их сметаной или вареньем, начинять икрой или фаршем, и каждый

из этих способов приносит неизменное наслаждение истинному гурману. Исконно русское блюдо подавалось со многими добавками, но особенно распространено было употребление его с творогом в различных вариациях. Блины, предназначенные для начинки, выпекались очень тонкие, а для макания, наоборот, пышные.

Классический рецепт русских блинов

На Руси предпочитали дрожжевые блины - приготовленные из жидкого дрожжевого теста, выдержанного до образования в опаре углекислого газа.



Классический рецепт предполагает заведение опары, которая должна подняться как минимум два раза, чтобы получились мягкие, воздушные и ноздреватые блины. Современные хозяйки предпочитают более быстрый способ приготовления и не добавляют дрожжи. Они успешно заменяются содой, которая тоже дает необходимый эффект. Очень часто даже этот разрыхлитель не используется. Тогда блинчики получаются тонкие и дырявые, что является особым шиком и указывает на мастерство хозяйки.

Чтобы приготовить действительно классические блины, необходимо знать несколько основных моментов.

Блины – русское национальное блюдо, которое имеет особенности, свойственные только им в приготовлении теста.

В древности на Руси считалось, что девушка, которая умеет печь блины, готова стать женой и матерью. Это говорит о высоком мастерстве хозяйки,

готовящей это блюдо. Кстати, мужчины-повара тоже прекрасно готовят это блюдо.

Подготовка теста имеет несколько тонкостей, которые должна знать каждая хозяйка.

Выпекание русских блинов

КРУЖЕВНЫЕ БЛИНЫ НА ДРОЖЖАХ

- 1 стакан пшеничной муки;
- ½ ч.л. соли;
- ½ ст.л. сахара;
- 2 стакана молока;
- 2 яйца;
- 1 ст.л. сливочного масла;
- 1 ч.л. сухих дрожжей



Выпекать блины не сложно, но необходима практика. Во-первых, надо налить на сковороду масло. Его должно быть не очень много, иначе блины будут толстыми и неровными, это испортит их внешний вид. При маленьком количестве масла блюдо может подгореть, что тоже недопустимо.

Придерживаться надо золотой середины. Для этого масло не наливают на сковороду, а намазывают его связкой перьев или разрезанной пополам луковицей, так же можно использовать половину сырой картошки. Тесто должно беспрепятственно растекаться по сковороде, тогда блин получится ровный и тонкий.



Чтобы блины были мягкими и пышными, их нельзя пересушивать. Когда он подрумянится, с одной стороны, его смазывают маслом и быстро

переворачивают. Этот момент нельзя упускать, чтобы не навредить вкусовым качествам блюда.

Виды блинов по используемым ингредиентам и способам приготовления

Блины бывают разных видов, это зависит от того, какая мука лежит в основе и каким образом заводится тесто. В зависимости от этого они имеют и различные названия. Манные блины изготавливаются с добавлением манной крупы. Они получаются очень мягкие и рассыпчатые. Соответственно, тесто на гречневые, ржаные и пшеничные блины заводится из соответствующих злаков. Можно смешивать разную муку в одном блюде, тогда они приобретают особенный вкус и аромат. Блины из разных злаков отличаются не только по вкусовым качествам, но и по цвету.



Существует так же различная рецептура приготовления теста. Например, можно приготовить заварные блины или бездрожжевые.

В каждой семье существуют свои традиции употребления блюда. Блины можно макать в мед, сметану, сахар или топленое масло. Их можно фаршировать соленой рыбой, икрой, яйцами и зеленью, а так же мясным или овощным фаршем. Особенно вкусным и сложным рецептом отличаются блины с припеком. В классическом варианте в качестве начинки для такого блюда использовали первые листочки зеленого щавеля, мелко нарезанные яйца, лук, творог или сыр.



Очень популярно раньше было блюдо блинный пирог. Чтобы приготовить его необходимо подобрать начинку и испечь несколько блинов. Все собирается на противне слоями, с боков обмазывается тестом и отправляется в духовку на пять – десять минут. Получается своеобразный пирог с начинкой.



Нет сомнения в том, что блины – русское национальное блюдо, потому что народ веками с такой любовью собирал рецепты и хранил традиции их приготовления. Ни одно другое блюдо не сравнится с их теплом и неповторимым вкусом.



История блинов

Некоторые историки утверждают, что блюдо появилось во времена язычества, примерно в 1005 году. Если верить легендам, то в один прекрасный вечер милая барышня, разогревая кисель из овса, засмотрелась в оконце и вместо сладкого напитка получился подрумяненный кругляш. Попробовав неожиданно получившийся кулинарный шедевр, хозяйка оценила его вкус. Рецепт в мгновение ока разлетелась по селению.

Существует и иная версия, откуда произошли блины. По древним преданиям это были китайцы. Но подобное суждение не совсем верно, ведь в состав их блюда входила рисовая мука, лук и морепродукты. По внешнему виду изыск кулинарного искусства от жителей Поднебесной более походил на лепешку.

Из третьего источника следует, что родина «символа солнца» – Египет. Ингредиенты арабского блюда были практически идентичны с китайским рецептом.

На Руси блины пекли круглый год и только с девятнадцатого века они стали основным угощением на Масленицу. Церковь не смогла бороться с народными традициями и была вынуждена «узаконить» масленичную неделю, когда проходит перед началом Великого поста. Древние славяне относились к блюду с особым почтением.

В соответствии с традициями блины необходимо есть руками. Если проткнуть его вилкой или порезать ножом, можно накликасть беду. На Руси человека, посмевшего совершить подобный проступок, забивали палками. Из чего традиционно пеклись русские блины?

Блюдо считалось главным украшением стола. Для его приготовления использовали разнообразную муку: пшеничную, гречневую, овсяную. Тесто всегда заводили исключительно на опаре.

Для создания блюда брали остатки теста от предыдущей выпечки. К нему добавляли сливочное и растительное масло, молоко, яйца, соль, сахар и муку. Необходимо было дождаться пока тесто увеличится в размере, затем его наливали на раскаленную сковороду, предварительно смазанную салом.

«Кругляш» обжаривали с обеих сторон и стопочкой выкладывали на блюдо. Каждое изделие сверху покрывали тончайшим слоем маслица и посыпали сахарком.

В старину процесс выпечки блинов считался настоящим таинством. На первой опаре девушки гадали, рецепт ее приготовления хранился в строжайшем секрете. Чтобы сделать блюдо хозяйка отправлялась на берег речки или к колодцу, заводила тесто и одновременно читала заговор, обращаясь к месяцу.

Тот, кто придумал блины, навряд ли мог представить из чего будет готовиться его коронное блюдо несколько веков спустя. Современные женщины для выпечки блинов заводят тесто на молоке, кефире, минералке и т.д.

Блины с припеком или «старинная русская пицца»



Приготовление блюда происходит следующим образом: на раскаленную сковороду наливают тесто. Его требуется немного меньше, чем при жарке классических блинчиков, иначе «пицца» получится слишком толстой. Когда выпечка станет румяной, сверху кладут «сюрприз» и аккуратно переворачивают кулинарный шедевр на другую сторону вместе с начинкой.



Существует еще один рецепт приготовления блюда. Сначала на сковороде обжаривается припёк, затем наливается тесто. Необходимо, чтобы оно полностью закрыло начинку. После того как верхний слой пропечется, можно снимать блюда.

Еще одна вариация блинов с «сюрпризом»: на сковороду наливали тесто, дожидались пока оно подрумяниться с нижней стороны, затем выкладывали начинку и вновь поливали тестом. Получалась настоящая русская пицца.

Блины в разных странах

Если считаете, что «тонкие лепешечки» обожают только в России, то сильно заблуждаетесь. Блюда любимы многими народами, причем в каждом государстве имеется собственный рецепт приготовления блинчиков.

Жители Франции подарили свое сердце тонким изделиям из теста, свернутым в рулетики. Внутри имеется разнообразная начинка, от сладкого крема до морепродуктов. Блюдо носит название креп. Оно пользуется большой популярностью в Португалии, Бразилии, Бельгии. Также крепы полюбили жители Азии, включая Японию, Китай и Таиланд.

Итальянцы на масленичные карнавалы кушают выпечку под названием кьякере или более привычное русскому слуху «хворост». В переводе наименование блюда звучит как «сплетни». И немудрено, ведь на карнавале люди веселятся и без усталости болтают.

Немецкие блинчики именуются пфаннкухен, в некоторых регионах их называют айеркухены. В Швабии выпечку нарезают широкими полосками и подают в супе. Блины из Германии могут быть тонкими и толстыми, хрустящими и мягкими.

В Баварии большой популярностью пользуется блюдо кайзершмарран. Это карамельный блинчик, разделенный на несколько частей и наполненный фруктовой либо ореховой начинкой. Сверху посыпают сахарной пудрой, к столу подают вместе с соусом.

В Голландии блинчики называют панненкокены и поффертейсы. Их подают к обеду. Выпечка очень толстая и большая по сравнению с классическим вариантом. Для начинки хозяйки используют яблоки, сыр, ветчину и прочие ингредиенты. Часто при готовке их несколько раз переворачивают, чтобы добиться румяной корочки.

В Англии для приготовления блинов используют три компонента: муку, яйцо и соль. Нередко в тесто добавляют эль. Выпечка у англичан получается бледной с темными пятнами. Ее подают в качестве десерта вместе со сладким соусом или как основное блюдо с начинкой.

Любители блинов имеются и в **Северной Америке**. Однако изделия больше напоминают оладьи, не зря их называют горячие пирожки. Причина «нестандартной фигуры» скрывается в том, что при приготовлении блюда в тесто добавляют разрыхлитель. Американцы любят начинять выпечку сыром, изюмом или беконом.

Мексиканцы готовят знаменитую тортильяс, в которую заворачивают мясную или овощную начинку. В Испании для приготовления блинчиков используют кукурузную муку. В Австралии популярна выпечка небольшого диаметра (около семидесяти пяти миллиметров) под названием пикелетс. Ее подают с джемом или взбитыми сливками в качестве десерта.

Заключение

Что такое блины? Это исконно русское блюдо, которое почитали наши предки. В современном мире оно не утратило актуальности и по-прежнему найдутся любители полакомиться нежной выпечкой. Блинчики универсальны, поскольку их используют в качестве десерта или основного блюда. Поэтому со 100% уверенностью можно утверждать, что вкусная выпечка в ближайшие века не отдаст пальму первенства иным кулинарным шедеврам.