

# Солнце на тарелке

**Ммм...Масленица. Самое время угощаться блинами разных вкусов и размеров.**



В начале раздольной для лакомок недели "Вестник" наведалься в столовую УлГУ. Мы знаем, что блины всегда в меню вузовских поваров, а уж в сырную неделю – сам бог велел. В столовой корпуса № 4 нас встретили приветливо. Оказывается, мы пришли вовремя – кулинары как раз приступили к жарке круглых румяных красавцев. Первые масленичные блины доверили испечь практиканту Кириллу.

Кирилл Пустынников проходит практику в университетской столовой наряду с другими учащимися Ульяновского техникума питания и торговли. Говорит, что профессию повара выбрал с практической точки зрения – удобно уметь готовить самому, не надо никого ждать, и всегда будешь сыт. Но пока до профи Кириллу далеко, он тренируется на блинах. Казалось бы, процесс прост – наливай на раскаленную сковороду

готовое тесто и переворачивай. Но блины – блюдо капризное, требующее внимания и особого отношения. Блины, объяснили нам профессионалы университетской столовой, надо чувствовать. Интуиция опытного кулинара подсказывает – надо ли подсыпать муки, чтобы тесто не было жидким, стоит ли прибавить воды, если боишься, что оно густое, достаточно ли раскалена сковорода...Новичку следует строго придерживаться рецепта. Да и то нет гарантии, что получится с первого раза: и мука бывает разной, и яйца не одного калибра. Словом, надо набивать руку и тренировать поварское чутье...Не зря существует поговорка "Первый блин комом".

Кириллу до выработки чутья еще далеко. Но, к счастью, рядом опытные наставники. Блины переворачиваются легко и укладываются стопкой на тарелку, маня румяной корочкой и запахом свежей выпечки. Казалось бы, процесс налажен. Но появление корреспондентов меняет дело. Чуть повар отвлекся, позировав фотографу, и запах жареного, вернее горелым. Следующий блин не заотлет от сковородки. Кстати, у университетских поваров свой секрет, как избежать таких казусов. Перед тем как печь блины, на раскаленную сковороду насыпают соль и прокаливают.

На помощь Кириллу прибежали "коллеги" по техникуму

– Валентина Токарева и Диана Фролова. Осознав важность момента (не каждый день приходится устраивать мастер-классы для читателей "Вестника") к процессу подключилась едва ли не вся кухня, включая заведующую производством. И это правильно. Приготовление одного из главных русских блюд – процесс общий, семейный.

Ежедневно в столовой корпуса № 4 "сходят с конвейера" 40 порций блинов. Для того, чтобы испечь их, берется два литра воды, в нее добавляется немного растительного масла (чтобы не приставали к сковороде), сухие дрожжи, сахар и соль (их количество определяется по вкусу) и мука. Муку сыплют на глаз, аккуратно размешивая, чтобы не было комков. Консистенция – тесто должно быть как жидкая сметана – подсказывает, стоит ли добавить мучки еще. Если вдруг тесто изначально вышло слишком густым, его спасают с помощью кипяченой воды.

У поваров столовой УлГУ блины – ни первые, ни вторые, ни третьи – комом не получаются. Это с легкостью подтверждают студенты и преподаватели, которые расхвывают кушанье мигом: с маслом, сметаной, сгущенкой, медом, фаршированные мясом. Отве-

дать фирменных университетских блинчиков можно будет и в воскресенье на Набережной Свяги, где вуз по традиции устраивает гулянья для горожан.



## А вы знаете?



• Происхождение Масленицы до сих пор вызывает споры. Существуют две полярные версии. Первая – этот праздник языческий, древнеславянский. Вторая – праздник был введен в XVI веке церковниками для вытеснения из народного сознания языческого праздника встречи весны Комоедица.

• Именно блин стал масленичным блюдом не просто благодаря своей круглой, как у солнца, форме. Традиционно Масленица связывалась в сознании людей с поминовением усопших. А блины были главным поминальным кушаньем.

• Помимо блина на Руси символом солнца считалась круглая ватрушка, эти пирожки с творогом тоже являлись главным масленичным угощением на Руси.

• Царь Алексей Михайлович самыми строгими мерами старался утихомирить своих разудалых подданных во время Масленицы. Воеводы рассылали по городам и весям царские указы, то запрещающие частное винокурение, то требуя, чтобы россияне не играли в азартные игры и не проводили кулачных боев. Но ни грозные царские указы, ни наставления патриарха не в силах были совладать с бьющим через край весельем.

• В католичестве аналогом масленичных гуляний считается карнавал. Языческий праздник весны, воплотившийся в мусульманстве Навруз.

• Первые три дня предшествующей Великому посту недели называются Узкая Масленица, последующие – Широкая Масленица. В старые времена первые три дня крестьяне еще занимались хозяйственными работами, а с четверга работать запрещалось.

• Воскресенье – проводы Масленицы, или Прощеное воскресенье. В этот день жигали чучело Масленицы и вместе с ним остатки праздничной еды, а прах развеивали по полю или по речной воде. В храмах совершается особый чин прощения, когда священнослужители и прихожане взаимно просят друг у друга прощения.

• Масленица – это подготовительная неделя к Великому посту и посвящена она в христианском смысле примирению с ближними и прощению обид. Это время, которое нужно посвятить доброму общению с ближними, родными, друзьями, благотворению. Необходимо помнить о том, что Сырная седмица готовит нас к посту – времени покаяния, размышлений о жизни человека, о том, что нам еще предстоит сделать для своего духовного совершенствования.

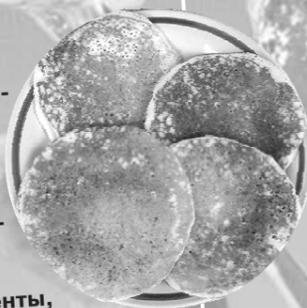
## Блины "Четыре на четыре"

### Состав:

0,5 л молока  
4 ст. ложки (с горкой) муки  
4 ст. ложки картофельного крахмала  
4 яйца  
соль, сахар, ароматизаторы – по вкусу  
2 ст. ложки растительного масла

### Способ приготовления:

Смешать все сухие компоненты, добавить яйца и, постепенно вливая теплое молоко, замесить тесто. Последним добавить масло, дать тесту "отдохнуть", а затем печь. Тесто может показаться жидким. Главное, не поддаваться искушению подсыпать муки – и блины получатся очень нежными и вкусными.



## Блинчики

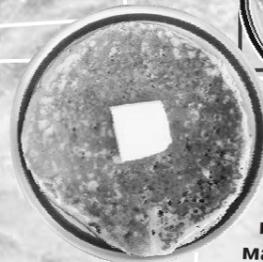
### из гречневой муки с коньяком

#### Состав:

80 г гречневой муки  
80 г обычной муки  
2 ст.л. сахарной пудры  
3 яйца  
500 мл молока  
65 мл коньяка  
3 ст.л. растопленного сливочного масла

#### Способ приготовления:

Просеять муку в большое блюдо и смешать с сахарной пудрой. Сделать углубление в центре и разбить туда яйца. Добавить к яйцам немного молока и слегка перемешать. Постепенно перемешивать с мукой от краев к центру и слегка взбивать (при помощи венчика), добавив столько молока, чтобы тесто получилось консистенции наполовину взбитых сливок. Добавить масло и оставшееся молоко. Все еще немного взбить. Сливочное масло можно заменить растительным. Оставить взбитое тесто на полчаса-час, а затем выпекать.



## ПРОГРАММА МАСЛЕНИЧНЫХ ГУЛЯНИЙ В УлГУ

26 февраля, Набережная р. Свяга

11.30. Открытие праздника. Приветственное слово губернатора Сергея Морозова, главы города Марины Беспаловой, ректора УлГУ Бориса Костишко и других гостей.

11.50. Развлекательная программа, конкурсы.

12.30. Традиционные русские забавы: перетягивание каната, сумо моржей, холодная атлетика, царь горы, ледяной столб.

13.15-13.40.

Конкурсы, сжигание чучела

13.40-16.00.

Праздничная дискотека



## Блинчики с маком

### Состав:

молоко (теплое) – 2,5 ст.  
мак – 2 ст.л.  
яйца – 1-2 шт.  
сливочное масло (растопленное) – 20 г  
мука – 3/4 ст. (ориентируйтесь на густоту теста)  
сахар – 2-3 ст.л.  
соль – щепотка  
ванилин

### Способ приготовления:

Все ингредиенты смешать в блендере и оставить на минут 15-20. Выпекать тоненькие блины на хорошо разогретой сковороде.

Подготовила Ольга НИКОЛАЕВА.