

Чтобы первый блин не был комом... | Des Blinis particulièrement savoureux

Автор: Ольга Юркина, [Женева](#), 10.02.2010.



[www.kumushka.com]

К Масленице предлагаем нашим читателям уникальный старинный рецепт теста для блинов и краткий экскурс в историю радостного весеннего праздника.

| Pour le Carnaval, "Maslenitsa" en Russie, nous proposons à nos lecteurs une recette de crêpes à l'ancienne et une petite histoire.

Des Blinis particulièrement savoureux

Вот и наступила пора масленичных гуляний и карнавалных шествий по всей Европе. Праздник, уходящий корнями в языческие ритуалы кельтов и древних славян, и сегодня сохраняет свой символический смысл, хотя в разных частях света называется и отмечается по-разному. Удивительно, насколько схожи были представления о мире на Древней Руси и в дохристианской Европе, если приход весеннего божества, сменяющего зиму, отмечался почти в одно и то же время и практически одинаковыми обрядами. Неизменными атрибутами праздника издавна были очистительный огонь и блин - круглый и жаркий, как солнечный диск.

Если современная Швейцария встречает весну в гораздо большей степени «гуггенмузик» и карнавалами, чем блинами, то в соседней Франции до сих пор сохранилась традиция печь "крепы" на Шандлёр (La Chandeleur), или католическое Сретение. Стоит ли говорить, что этот религиозный праздник, отмечаемый 2

февраля, заменил древний языческий культ, распространенный во всей дохристианской Европе?

Античная Греция в середине февраля чествовала бога плодородия Пана и устраивала ритуальные игрища. Похожий обычай существовал и в Древнем Риме: здесь отмечался праздник богини плодородия и семейного очага Юноны, а также «Луперкалии» в честь игривого бога Фавна, покровителя гор, лугов, полей и стад.

У кельтов был свой весенний праздник плодородия - Имболк, посвященный богине Бригитте. 1 февраля (по некоторым данным, 2-го), крестьяне устраивали торжественные процессии и с зажженными факелами обходили поля, прося Бригитту очистить землю и ниспослать благодать на почву перед посевом. Надо сказать, что почти все эти языческие ритуалы, от Греции до Скандинавии, были связаны с символическим очищением, как правило, - с помощью огня.

Когда в V веке Папа Геласий Первый «заменял» римские Луперкалии христианским праздником Сретенья, огонь, сохранив очистительную символику, приобрел новое религиозное значение. Свечи, зажигаемые в церквях и храмах, своими огоньками отпугивали нечистую силу и злых демонов, напоминая о божественном свете. Восковые свечи заменили факелы во время торжественных процессий, да и смысл последних изменился. Кстати, именно от французского слова «свеча» - «шандель» (la chandelle) и пошло название праздника Шандлёр в народе.

Самое интересное, что, даже наполненный новым христианским смыслом, праздник по-прежнему ассоциировался с приходом весны и сопровождался укоренившимися в народе обрядами, одним из которых и было приготовление блинов. По легенде, сам Папа Геласий приказал раздавать блины паломникам, прибывающим в Рим.

Как и в Древней Руси, в средневековой Франции блин был залогом и символом плодородного года. Считалось, что если испечь из муки блины на Шандлёр, это поможет защитить будущий урожай зерна и провести беззаботный год. Круглая форма и желтый маслянистый цвет блина напоминают солнце и знаменуют начало теплых весенних дней. Кстати, не стоит забывать, что начало февраля, будь то Масленица, или Шандлёр, или заокеанский День Сурка, - благодатное время для предсказаний погоды. Во французском земледельческом календаре 1628 года 2 февраля сопровождает поговорка: «Если на Шандлёр тепло и светит солнце, медведь проспит в норе еще шесть недель». Считалось, что мудрый медведь был хорошо знаком с превратностями ветреной, во всех смыслах, февральской погоды: увидев солнце, он возвращался в нору на зимнюю спячку - в уверенности, что долго столь раннее тепло долго не продержится. В большинстве случаев, мишка оказывался прав...

«Февральская оттепель ничего не стоит» - говорили на Руси. Однако это поверье не мешало сжигать чучело зимы и приветствовать приближающуюся весну блинами и кострами. Все дни «Масленной недели» имели свои особые красноречивые названия: понедельник - «встреча» праздника, вторник - «заигрыш», среда - «лакомка», четверг - «разгуляй» (чтобы разогнать тучи на небе и помочь солнышку, в этот день катались вокруг деревни на лошадях), пятница - «тещины вечерки», суббота - «золовкины посиделки», воскресенье - «прощеный день» (все просили у друг друга прощения за нанесенные обиды и весело и громко провожали Масленицу).

На Руси блины пекли самые разные – не только из пшеничной муки, которые мы привыкли есть с детства, а из гречишной, овсяной, просяной, ячменной и даже гороховой. Интересно, что во Франции блины с соленой начинкой пекут в основном из гречишной муки (они называются «galettes»), а пшеничная, за редкими исключениями, «зарезервирована» за десертными сладкими блинчиками.

На Руси у каждой хозяйки, как правило, был свой собственный рецепт теста для блинов, передававшийся из поколения в поколение по женской линии. Один из старинных рецептов мы и решили предложить в день «лакомки» нашим читателям. Он заимствован из книги «Советы хозяйкам» О. Мережковской и был напечатан в одной из русских эмигрантских газет Парижа.

Для большего удобства мы взяли на себя смелость перевести фунты, указанные в оригинале, в килограммы. Уверяем, что на превосходном вкусе теста это никак не отразится.

Блины особенно вкусные

450 граммов муки (1 фунт) просеять,

30 г дрожжей развести в двух стаканах теплой воды, влить в муку, размешать до получения эластичного теста и поставить его подниматься.

Когда опара поднимется, влить

2 стакана горячего молока, постоянно помешивая. Затем добавить в тесто

60 г масла (1/8 фунта), растертого с 3 желтками, одной ложкой сахара и соли.

Хорошо выбить тесто, дать ему подняться вторично.

Отдельно взбить в пену белки и 1 стакан сливок.

Когда тесто поднимется, добавить в него и белки, и сливки. Снова перемешать, как описано выше, и через 15 минут можно печь блины!

А напоследок – сладкое огненное искушение от наших друзей французов, раз уж мы упомянули их «десертные блинчики».

Креп-Сюзетт, фламбированный в ликере Grand Marnier

На 8 блинчиков:

1 апельсин

8 кусочков сахара

10 cl французского коньяка

20 cl ликера Grand Marnier

25 г сливочного масла

Сахарная пудра

В посуде из нержавеющей стали смешать цедру одного апельсина, масло, кусочки сахара, апельсиновый сок, коньяк и ликер (10 cl). Разогреть соус в духовке (120 градусов) или на маленьком огне, постоянно помешивая. Внимание: алкоголь при этом должен выпариться, а не вспыхнуть в посуде синим пламенем!

Блинчики один за другим обмакнуть в соус, сложить в четыре раза и положить в предварительно разогретое блюдо. Полить оставшимся соусом и слегка обсыпать сахарной пудрой. Поставить блюдо в духовку на 5 минут: при подаче к столу

блинчики должны быть горячими.

Ликер Grand Marnier (оставшиеся 10 cl) разогреть в кастрюле, полить блинчики и фламбировать их перед восторженными гостями. Получится маленький масленичный костер на тарелке.

Удачи и вкусной веселой Масленицы!

[Рецепты вкусных блинов](#)

[Масленица в Москве](#)

[Праздники Женевы](#)

Source URL:

<http://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/chtoby-pervyy-blin-ne-byl-komom>