

# Блины в древней Руси

Составила: учитель английского языка  
Шакина Оксана Сергеевна







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.



Знает его тайну  
Бабушка моя,  
По наследству – мама,  
И, конечно, я.  
Сладкие, медовые,  
С мёдом, с молоком.  
Ароматы сладкие  
Заполняют дом.  
Три огромных блюда  
Напеку блинов, –  
Приходите в гости –  
Чай уже готов!







Блины для русского человека, это не просто любимое блюдо - это генетическая память о русской деревне, о веселых гуляньях на Масленицу, о вековых русских традициях и устоях.

Наши предки блинами угощали гостей, блинами встречали рождение детей, давая блины роженицам после родов, блинами провожали в последний путь и поминали умерших родственников. Можно без преувеличения сказать, что в русских блинах отражена тысячелетняя история русского мира, его дух, традиции, колорит.



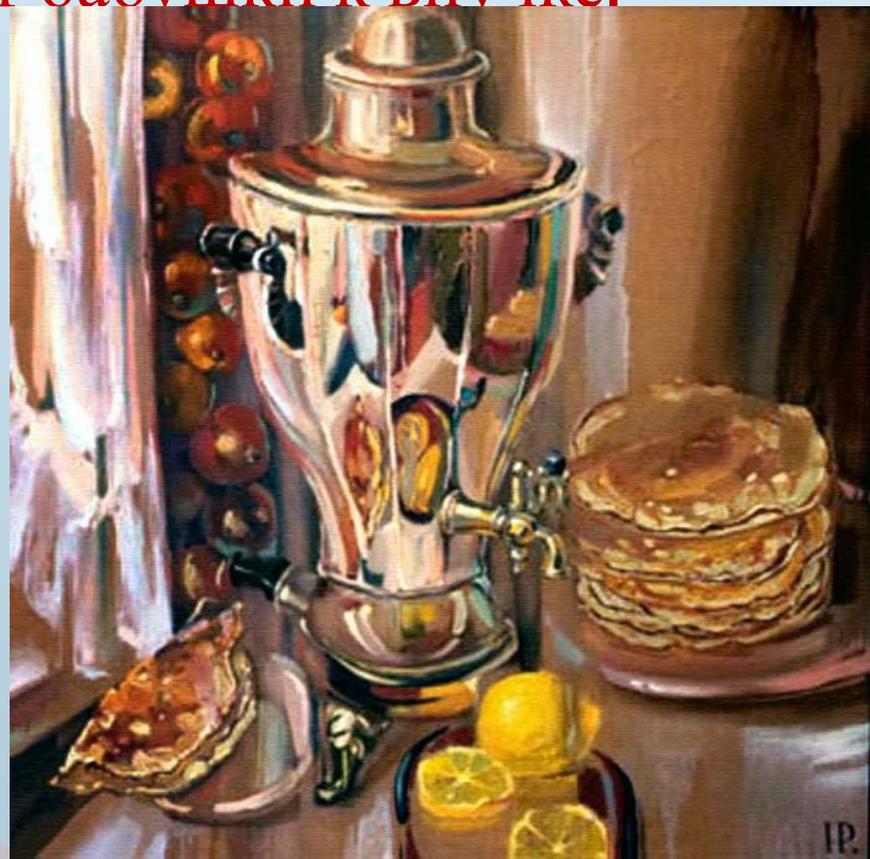


История русских блинов берет свое начало в глубине веков. Считается, что первый блин испекли приблизительно в 1005 г – 1006 г, поэтому русским блинам уже точно больше тысячи лет!



Блины на Руси давно уже являются обычным блюдом русской кухни, но в стародавние времена, блины у славян имели особое, ритуальное значение, а их приготовление было обрядовым, целым таинством, куда не допускались посторонние. Рецепты блинов передавались из поколения в поколение, от матери к дочери, от бабушки к внучке.

Хозяйки готовили опару для блинов с вечера, втайне от домашних, при свете месяца, приговаривая: "Месяц, ты, месяц, золотые твои рожки, взгляни в окошко, подуй на опару".





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».



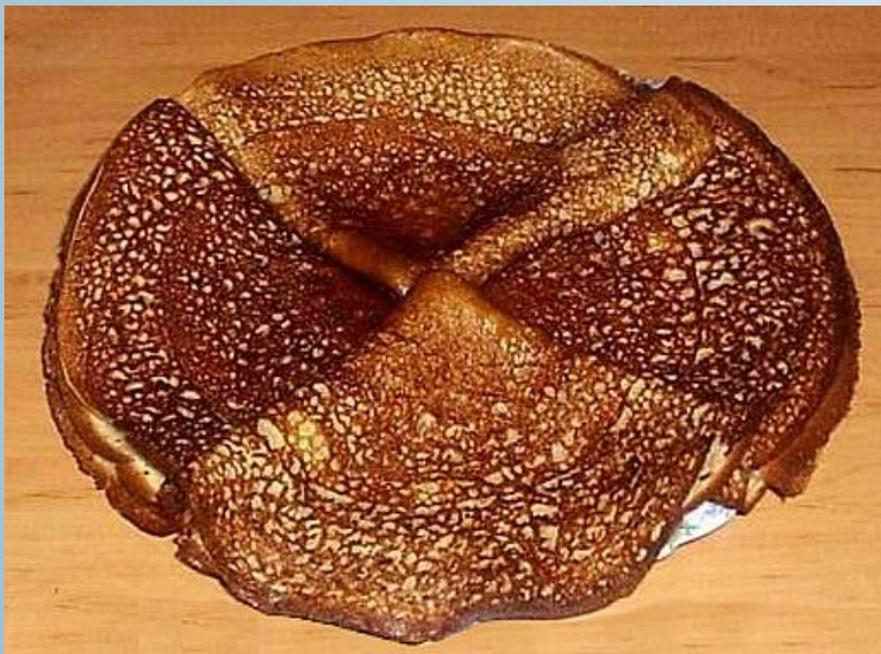
Провожали блинами в последний путь не только умерших родственников, но и зиму – на Масленицу блины всегда являлись неизменным атрибутом этого праздника, ведь

они так соответствуют поминальному характеру Масленицы. Масленицей не только провожали зиму и встречали весну, но и провожали старый год и встречали новый, ведь до 14-го века на Руси год начинался в марте.



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





Сейчас для выпекания блинов используется пшеничная, гречневая, ячневая, овсяная и даже гороховая мука или же их сочетания, но классическими русскими блинами считаются гречишные блины. Они обладают приятным вкусом и небольшой кислотатостью. По сравнению с блинами из пшеничной муки, гречишные блины более пышные и рыхлые.



Пекли на Руси также  
свекольные и морковные  
блины.



Традиционные русские блины, это небольшие блины размером с блюдце, которые в старину выпекались только на вычищенных с помощью соли и хорошо прогретых сковородках (предпочтительнее чугунных). Перед началом выпечки каждого блина, сковорода для блинов смазывалась маслом с помощью луковицы или картофелины наколотой на вилку, или кусочком сала.

Пеклись блины в русской печи, поэтому до сих пор говорят «печь» блины, а не жарить.





Пекли на Руси и фаршированные блины (с припеком) - начинку выкладывают на середину сковороды и заливают блинным тестом. В качестве припека, использовали готовые

измельченные продукты. Это могли быть:

- слой жареного лука или моркови
- рыбный или мясной фарш
- вареные яйца
- грибы
- творог и т.д.

Готовые блины

укладывают стопкой и

подают горячими.



Блины продавали на каждом углу с лотков, а в закусочных и трактирах подавали со взбитыми сливками, сметаной, грибами, килькой, селедкой, икрой, медом, вареньем. Запивали горячим молоком, чаем, сбитнем.





Ой, блиночки хороши!  
Напекла вам от души!  
Вы, друзья, за стол садитесь  
И блинками угоститесь!!!









*Румма*



