



ПРИЯТНОГО ВАМ АППЕТИТА!

Блины принадлежат к такого рода блюдам, о которых чаще пишут литераторы, чем кулинары. Объясняется это тем, что блины — кушанье испокон веков ритуальное, тесно связанное с народными преданиями, традициями. А всем этим занимаются, как известно, в первую очередь этнографы, литераторы, филологи, историки — словом, люди, весьма далёкие от кулинарии. Естественно, что всех их привлекает чисто внешняя, так сказать, декоративная сторона явления, а отнюдь не его гастрономическая сущность.

Слово «блин» прежде всего слово искажённое, неверно выговариваемое. Истинная, более древняя его форма — млин. От глагола «молоть» — изделие из намеленного. Эта форма, кстати, осталась и по сей день во многих славянских языках — украинском, где блины называют «млинциами», в сербском, хорватском...

Блины, то есть изделия из жидкого теста, известны большому числу народов — от англичан и голландцев в Европе до узбеков и таджиков в Азии. Однако только у славянских народов, и особенно у восточных славян — русских, блины получили наибольшее развитие и готовились по особой технологии. Основное отличие — это использование дрожжей для ещё большего увеличения объёма теста при том же количестве муки.

Русский человек любит блины, привык их есть охотно и помногу, что нашло отражение в пословицах и поговорках. Например, про льстеца говорят: «Блином масляным в рот лезет», а про старые вести или переделанную старую работу: «Тот же блин, да подмазан».

Из множества традиционных блюд русской кухни блины лучше всего приспособлены к условиям общественного питания: стереотипность их приготовления, быстрота, с какой блин выпекается, наконец, приблизительно одинаковый вес всех блинов, выпекаемых на сковородке одного и того же размера, — всё это позволяет наладить, как говорится, серийный выпуск этого блюда. Вот почему появились «блинные», а в магазинах — специально «блинная мука». Однако и в блинной муке, и в «блинных», как правило,

применяется не традиционный русский разрыхлитель теста — дрожжи, а их заменители — пекарский порошок, сода.

Такие блины, хотя и приготавливаются в несколько раз быстрее, все же не чета тем настоящим русским блинам, которые выпекаются на дрожжах и которые воспеты доброй дюжиной классиков русской литературы.

Впрочем, отчего мы говорим «печь блины», хотя жарим их на сковородке! Да, для приготовления блинов по всем правилам их действительно надо печь — сковородка должна стоять не на огне, а на раскалённых углях. Так, во всяком случае, делали в прошлом. Напоминанием об этом и осталось выражение «печь блины». Теперь же мы обычно жарим их на открытом огне газовой плиты. От этого они не становятся хуже.

Подготовка теста — дело не сложное, но довольно длительное. Оно замешивается за 5—6 часов до выпечки. Сначала в воде или молоке с дрожжами и маслом растворяется часть муки, а затем, после того как эта опара пойдёт, добавляются остальная мука, соль, сахар. Все обваривается иногда ещё молоком, а потом подмешиваются взбитые яичные белки, сливки; теперь тесто ещё раз должно подойти. Только после вторичного подъёма теста, похожего по консистенции на густую сметану, его можно брать, стараясь, чтобы не опало, осторожно ложками и лить на раскалённые, смазанные маслом сковородки. Наступает не менее ответственная стадия приготовления блинов — их выпечка.

Теперь пора обратиться к конкретным примерам, а также к немаловажному вопросу о пропорциях жидкости и муки. В понятие «жидкость» входят вода [молоко], растопленное масло, яйца, сливки, разведённые дрожжи. Как правило, объём жидкости должен соответствовать объёму муки. Лучшие, испытанные соотношения — 4—5 стаканов муки на 4—5 стаканов «жидкости».

Итак, сделайте опару из двух с половиной стаканов пшеничной муки, 25 г дрожжей, 1 столовой ложки растопленного сливочного масла и четырёх стаканов тёплого молока. Размешайте, взбейте, дайте подняться. Когда тесто поднимется, взбейте его ещё раз, добавьте чайную ложку соли, два желтка, растёртые с чайной ложкой сахара, и всыпьте постепенно 2—2,5 стакана муки, следя, однако, чтобы тесто не стало слишком густым. Взбейте ещё раз, добавьте сливочно-белковую смесь [полстакана сливок и два белка], размешайте и дайте тесту подняться. (Если оно будет густым, осторожно разбавьте тёплым молоком). После этого не давая опасть, начинайте печь. Попробуйте!



(«Неделя» от 19—25/II 1973 г.)