

КАК ЕСТЬ БЛИНЫ?

Весна́ на поро́ге! Весна́ прихóдит, а зима́ ухóдит, и зиму́ на́до как сле́дует провóдить. Как у нас провóжают зиму́? – У нас Ма́сленица! Вот она́ как раз сейча́с, Ма́сляная неде́ля. Всю неде́лю е́дим блины́, уже́ прóсто сил не́ту!

В воскресе́нье бу́дет послéдний день Ма́сленицы – Широ́кая Ма́сленица. К воскресе́нью – к Широ́кой Ма́сленице – на́до как сле́дует подготóвиться, чтóбы провóдить зиму́ со все́ми по́честями. Тогда́ и весна́ приде́т скорее́.

Как де́лать блины́, вы уже́ зна́ете, я уже́ об э́том рассказывала. А се́годня я покажу́, как блины́ е́дят. Горя́чие блины́ скла́дываем сто́почкой. И вот начинки: селе́дка (солёная ры́ба), яйца, друго́й сорт солёной ры́бы – лосóсь – и, конечно́, кра́сная икра́.

В блина́х мно́го ма́сла и мно́го те́ста, э́то тяжёлая е́да, по́этому ну́жно добавля́ть начинки, кото́рые немно́жечко э́то нейтрализу́ют. Как мы э́то де́лаем? Ну, наприме́р, начне́м с икры́.

Кладём икру́. Кладём икру́... Вот так вот мы её разма́зываем по блину́. Мо́жно да́же доба́вить немно́жечко сметáны сюда́, чтóбы бы́ло не так со́лоно. Так, доба́вили, разма́зали. И что же де́лать да́льше с э́тим блино́м?



Блин э́то традицио́нная ру́сская е́да, по́этому его́ мо́жно есть рука́ми. Э́сли до́ма вы с друзья́ми, бли́зкими, с ро́дственниками, впло́не мо́жно блин есть рука́ми. Берём и вот так вот его́ заворáчиваем. Заворáчиваем. Получáется вот така́я тру́бочка. Мы его́ скла́дываем, получáется о́чень вку́сно. Конечно́, когда́ мы е́дим рука́ми, у нас ру́ки грязные́.

Но э́сли в воскресе́нье на Широ́кую Ма́сленицу вас позва́ли на блины́ в рестора́н и́ли в го́сти, и вы в краси́вом пла́тье, то рука́ми есть, конечно́, не о́чень хоро́шо. По́этому испо́льзуем традицио́нные ме́тоды.



Блины́ – пи́ща тяжёлая и жи́рная. Что же мы пьём вме́сте с блина́ми? Традицио́нная ру́сская е́да блины́, и поэ́тому мы пьём, как вы понима́ете, традицио́нный ру́сский напíток. Традицио́нный ру́сский напíток на бу́кву "В" пьют из рю́мок или сто́пок.



Что сначала делать – есть блин или пить напиток на букву "В"? Сначала все-таки пьют напиток на букву "В". Чуть-чуть, не обязательно пить это всё. Выпили, подождали, должен быть нейтральный вкус. И потом закусываем это кусочком блина.

Очень важный момент: блины должны быть очень горячие, с пылу с жару, как говорит русская поговорка. Нельзя блины приготовить за два часа до прихода гостей. Блины должны – прямо с плиты должны прибежать на стол. Гости приходят с мороза, им холодно. И когда они пьют горячительный алкогольный напиток, который их согревает, и едят эту еду, которая тоже их согревает, у них появляется чудесное, праздничное, радостное настроение.

Погуляйте как следует в воскресенье на Широкую Масленицу!

