



Узнаёте местечко? Не переживайте, я тоже не смогла определиться. Вот вам тонкий намек - подпись к картине К. Е. Маковского, 1869г. «Народное гулянье во время Масленицы на Адмиралтейской площади в Петербурге».

Это теперь здесь Александровский сад, прямо перед Адмиралтейством, а раньше - гуляли. Нынче негде праздновать Масленицу. Да и размах уж не тот. А ностальгировать можно в Русском музее, куда картину еще в 1897 году привезли из Гатчинского дворца.

Удивительно, что христиане празднуют Масленицу - ведь это чисто языческий праздник.

Но и тем, кто не связан с религией, можно и нужно праздновать уход зимы. И не просто так, а по расписанию:

1-й день - Приход Масленицы. Делаем соломенное чучело. Получается не всегда красиво.

2-й день - Заигрыш. Начинаем веселиться и кататься на тройках( у кого нет, катайтесь на коньках и лыжах)

3-й день - Лакомка. Зять идёт к теще на блины. А мы варим сбитень.

4-й день - Разгул. Кулачный бой. Наши гонят городских в сторону деревни.

5-й день - Теща идёт к зятю, причем теща еще с вечера присылает зятю все необходимое для печения блинов: сковороду, половник и пр. Если что пошло не так и зять тещу не уважил - бесчестье ему и обида на всю жизнь.



6-й день - Золовкины посиделки. Молодые невестки угощают родственников.

7-й день - Прощённое воскресенье. Все просят друг у друга прощения и провожают Масленицу, то есть сжигают чучело Зимы. В костер заодно бросают недоеденные блины - потом детям объясняют, что всё сгорело, - вот и Великий Пост.

В первый день Великого поста — Чистый понедельник - день очищения от греха и скоромной пищи. Грехи смывают в бане, а жир с посуды - на кухне.

Но сначала, надо нажарить блинов. Потому, что сбить нам варить не надо - мы красное сухое больше уважаем. Французское из региона Бордо особенно хорошо идет весной. Ну, а блинов, понятное дело, мы каких только не едали. На кефире, например, очень пузырчатые получаются. А про начинки я и не говорю. Хотя по мне, так нет ничего вкуснее, как блинчики просто со сметанкой. Ну, если что, можно немного сахарком сбрызнуть.

Так, чтобы удивить себя и своих любимых едоков, предлагаю диво дивное - КРЕП СЮЗЕТТ. Это классические французские блины в апельсиново-карамельном соусе.

Блины:

3 яйца взбиваем со стаканом молока, добавим стакан муки и соль. Туда же стакан муки и взбиваем еще пару минут. Подмешиваем грамм 30 растопленного сливочного масла. Тесто получится воздушно-пузырчатым. Жарим и складываем блины треугольниками.

Соус:

Масло (грамм 50) топим с сахаром (тоже 50 грамм) до его растворения, добавляем сок двух апельсинов и даем прокипеть 1-2 минуты.

Наливаем немного соуса на сковородку, кладем 4 блинных треугольника и прогреваем блины в соусе с двух сторон 1-2 минуты. Соус должен слегка кипеть и густеть, а блины - насыщаться им.

Немного муторно, что приходится каждую партию из 4-х блинов томить в соусе отдельно, но если не выжимать сок из апельсинов, а просто мелко их нарезать, то после 3-ей партии на сковородке образуется мармелад!

А кому не лень, можно параллельно и сбить сварить. Ничего хитрого - мёд, вода, всякие приправы.

А красное сухое всё равно никто не отменял!

