

Во сколько сибирским тещам обойдутся масленичные блины от Ростроповича и Вишневской?

Началась неделя, когда мы должны umasливать друг друга и весну, разумеется. Широкая Масленица открыла свои двери непогодой в сибирском регионе. Настроение у весны не очень, похоже: то гроза с молнией, то дождь, то снежная выюга, как в январе. Поэтому традиционные для этой недели горячие блины с начинками – самое то. Этот праздник берет свое начало из далеких, языческих времен, когда наши предки верили, что съев круглый, пышный блин, человек получит частичку солнца, его света и тепла.

Вся масленичная неделя расписана, но в среду – Лакомку – тещи традиционно приглашали зятя на блины. По тому, сколько их было на столе и какие начинки предлагали мамы жен, можно было делать выводы, насколько сильно «накосячил» зять за прошедший год. Или, наоборот, отличился.

Немного истории

Блинами любили угощать иностранцев во время своей эмиграции в Париже певица Галина Вишневская и ее муж – композитор Мстислав Ростропович. Как правило, они начинали их красной или черной икрой, сметаной, маслом, чем приводили в восторг своих французских гостей.

«На их незакаленные заграничные желудки четыре (максимум пять) горячих блинов, каждый залитый маслом, сметаной и украшенный большой ложкой икры, ложились тяжелым утюгом. После чего они, отваливаясь от стола и могли только смотреть на оставшееся в банке лакомство, не в силах проглотить ни крошки больше», – писала Вишневская в своих мемуарах «Галина».

Сегодня все думают, что блины с икрой – традиционное русское блюдо, но это не совсем так. Ряд ученых считают, что изначально так готовили на Востоке, ведь икра в России начала использоваться в пищу только в семнадцатом веке, когда были открыты водные пути, которые связывали Сибирь и Дальний Восток. Но тогда деликатес еще, что называется, не распробовали. И только в начале двадцатого столетия блины с икрой «заехали» на наши столы. До этого русская кухня использовала в своей рецептуре белорыбицу – стерлядь, осетра, севрюгу, белугу, нельму. Такая рыба в изобилии водилась в Волго-Каспийском бассейне, а вот красная икра имела только у морских обитателей, заходящих на нерест в реки с Дальнего Востока и с Севера.

В советское время, в зависимости от качества и сорта, красная икра стоила от восьми до двадцати рублей за килограмм, то есть баночка тянула примерно рубль на три с полтиной или чуть больше того. Черная, разумеется, стоила в два раза дороже. Но в свободной продаже этого деликатеса не водилось, как и осетров в Москва-реке, икру нужно было доставать. В то время ходила такая побасенка, принадлежность к которой себе присваивал почти каждый провинциальный город. Как-то на самый обычный завод явилась комиссия. Разумеется, заглянули в столовую. А там... Тридцать человек рабочих сидят и поглощают огромные бутерброды с черной икрой. Директора завода похвалили за такую заботу о служащих и даже поощрили. Только потом руководитель вызвал начальника столовой и, прижав того к стенке, начал пытаться: где он добыл столько черной икры? На что тот честно признался, что всю ночь до приезда проверяющих удалял у копченой кильки глазки и складывал их в баночки, потом добавил немного подсолнечного масла – и готово!



Собственно блины с икрой

Сегодня нет нужды лишать какую бы то ни было кильку органов зрения, икра самых разных рыб имеется в свободном доступе. Но цены, в зависимости от вида икры, разумеется, очень отличаются друг от друга. И так, во сколько сегодня сибирским тещам обойдутся блины на Лакомку?

Мука – 100 рублей/килограмм;

подсолнечное масло – 120 рублей/бутылка;

молоко – 100 рублей/литр;

сахар – 3 столовых ложки (80 рублей – килограмм);

икра красная – 700-800 рублей/банка;

икра восстановленная, красная – 300 рублей/банка;

мед – 500 рублей/литр.

Итого: порядка 2000 рублей, в зависимости от начинок, их множество. Это могут быть и грибы, и сыр с ветчиной, и печень – все, что угодно. Как готовить блины, описывать нет смысла. Главное – очень сильно раскалить сковородку перед началом процесса, чтобы и первый блин был не комом, а солнцем! Приятного аппетита.

Здравствуй, Масленица годовая,

Наша гостьюшка дорогая!

Приезжай к нам на конях вороных,

Да на саночках скорых расписных.

Чтобы слуги в санках были молодые,

Нам подарочки везли бы дорогие:

И блины, и оладьи, и калачи,

К нам в печку да в окошко их мечи!

Народный фольклор

Фото: ferma-biz.ru

Автор: Анна Леро © Babr24.com ИСТОРИЯ, ОБЩЕСТВО, КАК ПО-ПИСАНОМУ, ТОМСК 👁 20503
11.03.2024, 21:26 🔄 340

URL: <https://babr24.com/?IDE=257412> Bytes: 4518 / 4360 Версия для печати Скачать PDF

👍 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)
- [Джем](#)
- [ВКонтакте](#)
- [Одноклассники](#)

Связаться с редакцией Бабра в Томской области:
tomsk.babr@gmail.com

Автор текста: **Анна Леро**.

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24_link_bot](https://t.me/babr24_link_bot)
Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь
Телеграм: [@bur24_link_bot](https://t.me/bur24_link_bot)
эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова
Телеграм: [@irk24_link_bot](https://t.me/irk24_link_bot)
эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская
Телеграм: [@kras24_link_bot](https://t.me/kras24_link_bot)
эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская
Телеграм: [@nsk24_link_bot](https://t.me/nsk24_link_bot)
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин
Телеграм: [@tomsk24_link_bot](https://t.me/tomsk24_link_bot)
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"

Телеграм: @babrobot_bot

эл.почта: eqquatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)