[**comletLA16@mail.ru**](mailto:comletLA16@mail.ru)

WhatsApp +79210797360

Viber +79210797360

Telegram +789005093543

**Блинная история или немного о русской кухне**

Круглые, вкусные блины, как блюдо из муки, появились примерно с девятого века. Это любимое угощение русских людей. Любой хозяйский стол «принимает» блины как особенные, родные.

Язычество считало блины угощением для умерших. Люди кормили духов и задабривали к следующему урожаю. Круглая форма — это символом солнечному Ярило и Перуну, языческим Богам. Масленица постепенно становится праздничным отображением прихода весны. Сейчас ее начинают праздновать с начала недели.

* В понедельник встречают. Раскатывают снежные горки и устанавливают чучело.
* Во вторник заигрывают. Все «ломится» от еды.
* В четверг разгуливают. Катаются на лошадях, играют в кулачные бои, устраивают «игрища» и «гуляния».
* Пятница — тёщин день. Тёща печёт блины для зятя и приглашенных гостей.
* В субботу проходят «посиделки заловкины». Собирается «девичник».
* В воскресенье каждый говорит друг другу «прости». Сжигается чучело. Встреча весны.

Версии о происхождении. Люди муку мололи, смешивали с водой. Получались румяные блины. Другой вариант. История с овсяным киселем. Когда-то его забыли достать вовремя из печки. Он пригорел. Появилась вкусная корочка. Кисель стал лепешкой или по-другому «первым блином».

Блины отличаются ароматным запахом и легким способом приготовления (тесто, молоко, яйца, сахар, соль по вкусу, масло — все смешать, пожарить). Блинная начинка разнообразная. Получается много вариантов приготовления: из мяса, грибов, рыбы, икры, повидла, варенья, свежих ягод.