Про Масленицу и …

Тише, тише… слышите? Слышите, как вкусно пахнет сегодня дома? Я не ошиблась, именно слышите?

Аромат медленно плывет по коридору и заполняет комнату. Медленно вливается в сон и звучит как прекрасная мелодия! Звуки ванили, корицы и еще чего-то вкусненького перемещают вас в реальность) Тишина... из окна льется солнечный свет и слышится пение птиц. Выходной. Никуда спешить не надо, можно понежиться и ничего не поделать слегка. К птицам добавляется еще странные звуки. Вначале непонятно, но запах чего-то вкусного начинает щекотать воображение. И звуки становятся понятными. Мама готовит яблочный пирог с корицей. Слышно, как она старается не греметь на кухне и, как чайник уже закипает. Музыка вкуса, музыка состояния счастья и покоя внутри себя. Сон покидает меня, выбираюсь из кровати и шуршу на запах, укутавшись в одеяло, которое еще хранит в себе ночное тепло.

Уютно гнездюсь на стуле, укутывая ноги. На столе стоит пирог и чай. Окно открыто, слышно легкое дуновение ветра и щебетание птиц. Солнце.

Начинаю медленно смаковать жизнь.

Это не вымысел и не фантазия. Так бывает в жизни каждого. Просто мы вырастаем и забываем эти мгновения счастья и музыку радости. Когда мы маленькие- такие минуты нам чаще всего дарят наши родные: мама, папа, бабушка… Когда мы вырастаем… мы дарим эту музыку нашим детям , но, можем и самим себе!

Главное не спешить и творить с удовольствием, растворяться в процессе и тогда мы сами будем писать музыку жизни со вкусом добра. Повод искать не надо. Жизнь каждый день сама предлагает варианты для творчества. И эта неделя не исключение. Масленица.

Я давно живу на северо-западе нашей большой страны и мне катастрофически всегда не хватало солнца. Наверное, поэтому мое любимое блюдо русской кухни – блины.

Нет, Блины с большой буквы!

Помните фильм «с легким паром»? В нем есть такая фраза « каждый год на 31 декабря…» Ну, и пошло.

Так и у меня: «каждый год на масленицу …». Ну, и пошло.

7 дней – 7 разных сортов блинов. Первые три дня блины съедаются быстро, потом медленнее, а в выходные они уже поглощаются только глазами. Но я все равно каждый год на масленицу пеку блины. Вначале пекла по рецептам, потом стала экспериментировать и готовить блины из всего подряд, что было дома, и, поняла, что предела выдумке в данном блюде нет.

Здесь, как и в хлебе все просто – мука, вода или молоко, соль, масло. Ну, чаще всего еще яйцо добавляют. Можно и без него.

Если вы привыкли кушать или готовить классические блины, то вот вам совет- попробуйте отойти от классики. Может оказаться, что ваша классика совсем иначе звучит, вы просто об этом не догадывались. У меня получилось именно так.

Пока жила моя бабушка Антонина –лучшие блины были ее. Тонкие. Да нет. Тончайшие. Через них можно было, как через окно, на улицу смотреть и при этом они не рвались. Хрустящие и сочные. Когда она их жарила, я всегда сидела на кухне в ожидании, обязательно с клубничным вареньем, слушала, как тикают часы на стене и как в унисон им течет Жизнь. Через окно пробивался солнечный луч прямо на бабушку, на ее руки. Смотрела, как она пальцами переворачивает обжигающие блины. Не обжигается! Это так и осталось загадкой для меня. Сладкой загадкой. Я просила бабушку научить меня, она учила, но мои блины были другие((( Возможно , это детство придавало такой неповторимый вкус....

Сейчас я выросла, сама пеку блины и совсем недавно нашла свои, именно свои. Они оказались очень толстые, пышные, солноватые и безумно вкусные! Как меняются вкусы, не правда ли?

Жарить их лучше утром, когда в доме спят. Чтобы пробуждение родных было сладким и, день начинался хорошо. Тесто простое, готовить быстро.

Миска. Венчик. Две руки. Фартук (но можно и без него).

Яйцо. Мука. Кефир. Манка. Соль. Масло.

2 стакана кефира смешать с 2 ложками манки. Дать немного манке впитаться в кефир.

Добавить яйцо, соль( ½ ч.л.). Для любителей пышности, конечно, разрыхлитель или соду( 1 ч.л.).

Муку добавить и работаем венчиком до состояния «сметанки». Если хотите как оладушки, то погуще. Если хотите как блинчики, то пожиже. Я делаю почти все вручную- у меня с техникой «не сложилось по жизни». А вы используйте плоды прогресса с удовольствием! Блендеры, миксеры, комбайны и т.д., у кого, что есть дома. На результате это скажется только положительно.

Сковородочку маслом смазать и жарим!

А потом едим, едим, едим, пока есть силы.

**СОВЕТ 1: не готовьте в плохом настроении - пустая трата времени и продуктов!**

**СОВЕТ 2: не бойтесь экспериментировать- важен не результат( хотя он тоже важен), а процесс!**

**СОВЕТ 3: если хотите, чтобы первый блин не был комом, разогрейте хорошенько сковороду и старайтесь в этой сковороде не готовить другие блюда.**

**Блины –эгоисты), они любят, чтобы сковорода принадлежала только им.**

**Больше советом нет. Наслаждайтесь масленицей!**