Привычки милой старины

Блинчик розовый, блинчик зеленый – студенты добавили цвета традиционному блюду и придумали оригинальное наполнение

Писатели разных времен прославляли русские блины, со школы помним «Они хранили в жизни мирной привычки милой старины: у них на масленице жирной водились русские блины…» – строки из «Евгения Онегина», написанные Солнцем русской поэзии Пушкиным. А Куприн писал: «Блин – символ солнца, красных дней, хороших урожаев, ладных браков и здоровых детей. Народные традиции хранят и современные книги. В разгар масленичной недели студенты Березовского политехнического техникума и в своем учебнике нашли рецепт традиционных пресных блинчиков и решили тоже соблюсти вкусную традицию.

На мастер-класс и чаепитие пригласили школьников 9 классов одной из школ города. Практическое занятие для первокурсниц Вики Осиповой, Ксюши Штейниковой, Насти Салтыковой провела мастер производственного обучения Екатерина Петрова.

Учебник 2003 года издания называется по-научному предельно ясно и лаконично, можно даже сказать сухо, «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания». Но блинчики по книжке, то есть по классическому рецепту, вышли как домашние: нежные, сочные, тонкие – какие все мы любим!

Тесто

Итак, для теста понадобилось: мука пшеничная – 400 гр., молоко – 1000 мл, яйца – 2 шт., растительное масло – 2 стол. ложки, сахар – 3-4 стол. ложки (можно меньше).

Авторы «Сборника рецептур» рекомендуют сначала перемешать яйца с сахаром и солью, затем добавить половину молока и взбивать до получения однородной массы вместе с мукой и маслом, постепенно добавляя оставшееся молоко. Затем – процедить. Однако наши студенты цедить тесто не стали, а воспользовались советом мастера Екатерины Петровой. В тесто добавили половину чайной ложки соды, а затем влили один стакан крутого кипятка и хорошенько все перемешали. Таким образом, в тесте не осталось комочков, оно стало однородным и легким по структуре – с пузырьками воздуха. Студенты разделили тесто на три порции. В две из них добавили натуральные красители. Свекольный сок придал массе розовый оттенок, а сок сельдерея – зеленый.

Авторы учебника рекомендуют выпекать блины на разогретой сковороде, смазанной жиром. Однако жир студентам не понадобился. Они использовали современную чугунную сковороду для блинов, тесто к ней не прилипает.

Начинки

Для «зеленых блинчиков» взяли: 150 гр. куриного филе, 150 гр. свежих шампиньонов, одну луковицу, 100 мл сливок, щепотку соли. Ингредиенты потушили на сковороде до готовности. Получилась начинка, похожая на популярную французскую закуску «Жульен». Блинчики, фаршируя, складывали в виде мешочков, перевязанных перьями зеленого лука.

Для обычных блинчиков (без добавления красителей) с мясом взяли: 90 гр. свинины, 90 гр. говядины, одну луковицу, половинку помидора, щепотку соли. Все измельчили, обжарили в сковороде до готовности. Блинчики сложили в виде конвертиков.

Для «розовых блинчиков» вязли: два банана, одну плитку молочного шоколада. Бананы нарезали кружочками, шоколад растопили на паровой бане. Во время фарширования на блинчик сначала укладывали банановые кружочки, сверху поливали шоколадом, а затем сворачивали – так начинка не вытекает, а остается внутри.

Разноцветные фаршированные блины уложили на большое блюдо. Как аппетитно и красиво получилось, а главное, вкусно! Как говорится, где блины, там и мы!