



Блины по праву считаются одним из древнейших блюд русской кухни. Блины появились ещё в языческие времена.

Языковеды утверждают, что слово «блин» происходит от искажённого слова «млин». Млин – так называлось изделие из намолотого зерна, то есть мучное блюдо.

Настоящие русские блины пекли из гречневой муки на воде или на молоке. Блюдо это было хоть и экономным, зато очень вкусным.

Русские блины пекли в русской печке. Они получались мягкими и ноздреватыми. К готовым блинам на стол подавали сметану или топлёное масло.

Блины пелись на Масленицу – праздник проводов русской зимы. Этот праздник в России любят до сих пор и отмечают его всегда с большим размахом.

Блины – это символ солнца, которое возвращается к людям после долгой и суровой зимы. Поэтому блины такие круглые, как солнце.

{comments on}