



8 марта начинается Масленица — самый аппетитный весенний праздник. Корреспондент «МЦ» поговорил с жителями Центрального округа про традиции и секреты самых вкусных блинов.

## Кружевные, да с маслицем!

У многодетной семьи Кириченко из Красносельского района каждое воскресенье — маленькая Масленица. Много лет назад у семейства появилась традиция — начинать утро выходного дня с блинов. Тонюсенькие, кружевные, приготовленные по старому семейному рецепту.

и организовала собственный детский семейный центр. — Это она когда-то завела семейную традицию печь блины по воскресеньям. А маму научила рецепту ее мама. И я передаю его своим детям. Не могу даже вспомнить воскресенья без блинов. Разве что в путешествии или в гостях. И то, отправляясь с семейством куда-то, Надежда старается при-

только Кириченко семеро — кроме мамы Нади и папы Дениса — пятеро их наследников: 15-летний Андрей, 13-летняя Сашенька, Ирочка — ей 9, Коля — 7 и 3-летняя Лия. — Минимум 40–50 блинов только для своих делаю, — с улыбкой подсчитывает Надежда. — Всегда на двух сковородках. А для большой компании — на трех, а то и на четырех.

### Начинка для каждого

Первые блинчики обычно разлетаются в момент. Детвора по одному на кухню прибегает и лопает. Мама не останавливает — ей приятно, детям вкусно, у всех приподнятое настроение.

— Дети помогают печь, — говорит Надежда. — Все, кроме младшей, знают, как блинчик по сковороде правильно разлить, чтобы он ровный получился, чтобы края не подгорели...

Одни пекут с мамой, другие на стол накрывают. Розеточки расставляют — со сметаной, вареньем, сгущенкой и красной икрой. Сосиски и красная рыба. — Мы едим блины с начинками, — рассказывает многодетная мама, — старшие дети с икрой, муж — с рыбой, младшие — со сладостями и еще любят сосиски в блины заворачивать. Я — со сметаной, но стараюсь сильно не поддаваться соблазну — фигура же...

Впрочем, хватит ходить вокруг да около. Записывайте рецепт: Надежда из семейной кулинарной реликвии секрета не делает.

— Сначала взбить желтки — б штук с сахаром и солью. Сахара поменьше, иначе блинчики получатся сухими и ломкими. Я добавляю полтора стакана. Взбивать нужно тщательно и долго — 7–10 минут. Чтобы появилась белая пенка — «кружева» на венчике, в дырочку. Это очень важно, — рассказывает Надежда. — Потом добавляем литр горячего — в этом один из секретов — молока (не

### КСТАТИ

Масленичная неделя в 2021 году начнется в Международный женский день — 8 марта, а закончится 14 марта. С 15 числа верующие начинают соблюдать Великий пост.

кипяток!). Взбиваем. После молока пенка получается, как у капучино.

Туда же нужно добавить 180 граммов растопленного сливочного масла (для меньшей калорийности — растительное): пенка чуть оседает.

— Плюс два стакана муки, не больше! Тесто будет казаться жидким, это нормально. И только в конце добавляем 6 хорошо взбитых желтков. В этом еще один секрет, — продолжает она. — Тесто становится гуще. Можно уменьшить пропорции вдвое: 3 яйца, пол-литра молока и так далее.

### Нежнейшее тесто

Все дело в оливковом масле. Именно оно, считает будущий повар-кондитер, 17-летний Владимир Товкач, делает блинное тесто нежным, а сами блинчики — кружевными.

Блинчики Володя — студент второго курса Колледжа сферы услуг № 3, расположенного в Таганском районе, — научился печь лет в 14. Тогда он уже точно знал, что будет поваром, как мама, и всю осваивал азы кулинарии. Смотрел видеоуроки, штудировал сеть в поисках интересных рецептов и наблюдал, как готовит мама. Решение — продолжить поварскую традицию — у парня созрело после того, как на день рождения ему подарили фантастический торт.

Хотя «кулинарить для себя» он начал гораздо раньше: когда Володе было 11, он порадовал семью тортом «Несквик», рецепт которого вычитал в интернете. Это был дебют.

— Дома я часто сейчас пеку блины, — рассказывает студент-поваренок. — Все просто — мука, молоко, сахар, яйца, соль, взбитые белки. И обязательно оливковое масло. Тогда блинчики будут идеальными. Маме мои блины нравятся, но замечания до сих пор бывают.

А в колледже Володя узнал, как правильно сочетать блины с разными начинками, чтобы вкус был гармоничным.

— Сам я обожаю их с семгой, — улыбается парень. — Но, по статистике, именно «чистые» классические блины — самые популярные.

ЕКАТЕРИНА ГАВРИЛОВА  
okrug@vm.ru

## МНОГОДЕТНАЯ МАМА ПЕЧЕТ БЛИНЫ КАЖДОЕ ВОСКРЕСЕНЬЕ

—Его я узнала от мамы, — рассказывает многодетная мама Надежда Кириченко, которая когда-то была топовым менеджером по продажам, а потом бросила престижную работу

хватить с собой все, что нужно для блинов. Традиция есть традиция. Причем делает она их много, хоть дома, хоть на выезде. Желаящие-то отведают блинчиков в ряд стоят. Одних

28 февраля 2021 года. Семья Кириченко: Коля, Андрей, Ира, мама Надежда, Саша (слева направо) завтракают блинчиками (1). Повар Владимир Товкач показывает красивую подачу блюда (2)

