

Наше творчество

Новые произведения студентов-политехников

Сам сделал блинчики



В праздник Масленицы, по традиции, делают блины.

Звонил друг Дима: «Короче, завтра приходи ко мне, будем делать русские блинчики и угощать маму и Катю». Ух ты, «делать», конечно, с удовольствием, а насчет «угощать»... честно, не уверен. Я очень люблю кулинарию, но готовить у меня не получается вообще. Хотя у меня были шансы попробовать блины: в кафе «Блин-мастер» (В Парк-Хаусе), в киоске перед общагой, на занятии по культурологии и даже когда-то купил «замороженные» в супермаркете, но сам делать никогда не думал. Наверно, нет времени. А Дима хорошо готовит «вареные яйца», и он мне сказал, что когда-то, 10 лет назад, его успешно научила бабушка готовить пюре. А мы – позитивные люди, мы покажем вам, на что мы способны.

К Диме я пришел в 3 часа. Увидев меня, он радостно сказал: «Я нашел рецептуру в Интернете, тут куча, даже есть картинки кое-какие, кажется, делать несложно». Вот и первый успех, в руках рецепт, и важно, что «несложно». Теперь надо посмотреть, есть ли на кухне яйца, мука, сахар, соль, сода, дрожжи и т.д. Пошли искать, и на холодильнике я увидел такую записку: «Многие ели в этой кухне... некоторые еще живы»... Жуть!

Начнем с теста, качество блинов во многом зависит от теста, поэтому мы так аккуратно следовали тому, что написано в Интернете. Получили такой белый раствор, довольно вязкий и однородный. Тесто, сковорода, огонь... все готово, готовы и повара, скоро у нас «первый блин». Дима так счастлив: «Я буду пробовать первый, с нетерпением». Да, конечно, ты! Не знаешь, что ли: «Первый блин – комом».

Налил чуть-чуть масла, когда сковорода уже горячая, налил тесто и наклонил сковородку, чтобы тесто распределилось равномерно по всей поверхности. Затем надо подождать, затем повернуть, вытащить и положить блинчик в тарелку. Только здесь возникали вопросы: сколько масла? Сколько теста? Сколько времени нужно подождать, чтобы поворачивать на другую сторону? Вот и у нас «получился» блин, но он точно не прошел визуальный нормоконтроль. Я был уже в сомнении: «Первый блин – комом» или «углем»? А ответ на эти вопросы очень простой – это ваша интуиция. Вот поэтому я купил книгу «Секреты кухни», так как сам не могу готовить.

Но мы не опустили руки, сделали второй и третий блин... и со временем блинчики становились лучше и лучше, вкуснее и вкуснее. Попробовали, запах такой приятный, нам понравилось и, надеемся, остальным тоже. Полтора часа быстро прошли, и мы приступили к

последнему блину. Теперь мы знаем, какие терпеливые у нас женщины, когда они каждый день нам готовят. «Ура, последний блин просто красота, им можно угостить маму, Катю и гостей», а Дима, похоже, стал настоящим блин-мастером.

Масленица бывает раз в году, скоро придет весна и тепло. А вы делайте блины, дарите счастье родным, особенно мужчины, хоть «первый блин – углем». С праздником!

«А, Дим, попробуем делать куличи на Пасху....»

**Нгиа Данг,
ХТПЭ-5.**