

Традыцыі Масленіцы: сонейка на патэльні збярэ ўсіх за сталом



Масленіца – найлепшы перыяд, каб наведаць родзічаў і сяброў, паласавацца блінамі, бо ў кожнай сям’і ёсць свае сакрэты прыгатавання сонейка на патэльні.

– Малако заліваю, муку засыпаю, дабаўляю алей, каб жылося весялей! Крышку солі, але не насолю, а каб жыццё было саладзей – цукру, – дзеліцца рэцэптам смачных бліноў жыхарка вёскі Зябраўка Таццяна Майсеенка. – Традыцыйна на Масленіцу за сталом збіраецца ўся наша вялікая сям’я: трэба ж папрасіць адзін у аднаго прабачэння, ды пачаставацца любімай стравой з рознымі начынкамі!



Таццяна Міхайлаўна часта пякла бліны ў печы, таму з ахвотай дзеліцца сакрэтамі, як прыгатаваць смачныя і пульхныя жоўценькія кружочки “сонейка на патэльні”. І кожны раз, калі завіхаецца ля печы, успамінае сваю матулю Наталлю Іванаўну: вось тая была майстрыха бліны пекчы! Нагатую на вялікую сям’ю танюсенькіх блінчыкаў – ажно на прасвет свецяцца – пакуль не з’ясі, за вушы ад такой смакаты не адцягнеш!



– Найлепшыя для бліноў – дубовыя дровы, – адзначыла ўвiшняя гаспадыня. – А начынка да iх любая падыдзе: i салодкая, i мясная, а то i шкварачка на патэльні, засмажаная са смятанай ды цыбуляй. Смаката!

<http://sozhnews.by>