**Блины**

История блинов исчисляется веками. Предполагается, что это блюдо было известно еще с Античности, а возможно, и ранее.

При этом своими вариациями на тему запеченого теста обладают многие национальные кухни. Немцы и французы отдавали предпочтение тонким блинкам, свернутым в рулетики с различной начинкой. Англичане начали добавлять в тесто для блинов эль и солодовую Муку. Мексиканцы пополнили мировое собрание рецептом тортильяс, в которые заворачивали фасолевую или мясную начинку с томатным соусом.

В целом за рубежом блины состоят из тех же продуктов, что и в России. Тесто для большинства из них замешивается на пшеничной и гречишной муке (кстати, именно последняя характерна для истинно русских блинов), молоке, воде или с добавлением эля (в староанглийских рецептах). В США блины, небольшие и пухлые, напоминающие, скорее, Оладьи, пекут иногда из кукурузной Муки. А в тех европейских странах, где важное место в рационе питания занимает картофель (Германия, Польша), блинами называют картофельные оладьи.

Некоторые национальные рецепты (например, русские, египетские, американские) требуют добавления в тесто дрожжей или пищевой соды. А, к примеру, в Эфиопии тесту позволяют закваситься самостоятельно. Эффект при выпечке получается примерно тот же, что и при использовании соды или дрожжей.

Блин чаще всего запекают с двух сторон. При этом процесс подбрасывания становится частью культуры приготовления, а искусство, с которым блин переворачивают, — показателем кулинарного мастерства повара и признаком, по которому новичка можно отличить от профессионала.

Как и в России, за рубежом блины едят как горячими, так и холодными, наполняя их различными начинками, поливая сверху сладкими или пряными соусами и приправами.

**С лимонной долькой**

Самый старый из сохранившихся английских рецептов датируется XV веком. Британские блины, сходные с французскими тонкими блинчиками и итальянскими креспелле, во время жарки могут покрываться пузырьками, но не поднимаются и не делаются «кружевным».

Знаменитый Йоркширский пудинг — это запеченое (в отличие от жареного) тесто на блины. При приготовлении оно поднимается, несмотря на то, что в него не добавляют ни соды, ни дрожжей. Это происходит за счет попадающего в тесто воздуха.

В Великобритании блины традиционно едят с Сахаром, поливая лимонным соком (на десерт), или заворачивая в них пряные начинки. В этом случае блин подается на первое.

Без них не обходится и Грешный Вторник или «Блинный день», последний день британской масленицы перед началом поста. Благотворительные организации, местные власти и школы обычно организуют в этот день различные акции, так или иначе связанные с блинами. Одна из самых популярных и старых традиций этого дня — «блинные гонки»: забеги со сковородами, которыми необходимо подбрасывать блины. Кроме того, ежегодно проводятся состязания по скоростному подбрасыванию блинов — сковородой, которую необходимо держать вытянутой рукой и при этом не двигаться с места.

**С кленовым сиропом**

Шотландские блины известны в мире как американские (в США они были, разумеется, завезены переселенцами из Шотландии). Чаще всего в них добавляется сода и в разных пропорциях (в зависимости от рецепта) мука, яйца и молоко. Но в любом случае таким образом, чтобы тесто получилось густым. Из него затем выпекается небольшие блины, больше похожие на оладьи, которые подают на завтрак.

Тесто либо выкладывают на сковороду или блинницу, либо наливают — в таком количестве, чтобы при выпекании толщина теста составила 1/4–1/3 дюйма (0, 7–0, 8 см).

Готовый блин получается очень светлым и подается с кленовым сиропом (в США) и маслом.

Кроме того, в тесто для американских блинов часто добавляют изюм, сыр или бекон. В США блины чаще всего подают на завтрак. При этом их необязательно готовить дома: как и многие другие блюда, блины можно заказать в многочисленных ресторанчиках и забегаловках. На них специализируется сеть IHOP (International House of Pancakes, Международный Блинный Дом), включающая более тысячи заведений.

Блинные рестораны, куда обычно ходят всей семьей, также очень популярны в Нидерландах. Здесь это блюдо подается на обед — сладким, пряным или с разнообразными начинками.

**Тонкие, толстые, большие, маленькие**

Немецкие блины (Pfannkuchen, пфанкухен) бывают как тонкими и хрустящими, так и довольно круглыми. При этом размеры и тез и других варьируются от совсем маленьких до поистине гигантских. Так же, как в Великобритании, их обычно подают с лимонами и сахаром, часто — с желе (речь, конечно, идет о тех блинах, в тесто на которые не добавляется картофель).

Местные рецепты блинов есть во многих немецких землях. Есть, например, «Берлинские» (Berliner). Хотя, собственно, они представляют собой пончики с начинкой. Но тем не менее, называются по-прежнему «Pfannkuchen ».

А Разрезанные блины (Flädle, флэдле) — компонент традиционного супа в Швабии (исторической области на юге Германии).