По традиции стартовала Главная Масленица страны красочным карнавальным шествием от Волжской набережной до Советской площади. И понеслось. Каждый день – яркий калейдоскоп событий. Конкурс карнавального костюма. Состязания бородачей. Историческая реконструкция «Богатырская битва». Первенство по метанию блинов. Посиделки в Масленичном доме, где Сударыня Масленица фотографировалась и общалась с народом, концерты, мастер-классы, зимние забавы, катания на качелях и каруселях, установленных по такому случаю на Советской площади прямо перед зданием правительства области, матч звезд Ночной хоккейной лиги на катке – и это лишь малая толика того, что хотелось посмотреть, а еще лучше – поучаствовать. За масленую неделю впечатлениями можно было запастись на целый год вперед.

БЛИНЫ ИЗ ЧЕРНОЙ

Блины зеленые, фиолетовые и даже оранжевые, чай из гигантского 24-ведерного самовара, шумный весенний карнавал, иммерсивный театр, экспозиция масленичных кукол, исполняющее мечты дерево желаний и много ярких запоминающихся событий – ярославцам в этом году было чем удивить Россию.

МАСЛЕНИЦА ВКУСНАЯ

Отмечаемый накануне Великого поста народный праздник – хороший повод побаловать себя разными вкусностями: необычными блюдами и традиционными деликатесами, поданными совершенно по-новому.

«Блины – погребушки, девушки – хохотушки», – предлагала многообещающая надпись над одной из лавочек с гастрономией на улице Первомайской. «Варенье из шишек для блинов и пышек», – зазывала другая. «Мели, Емеля, в блинную неделю», – разрешала третья. А ярославцы и гости города и рады стараться: они действительно смололи все, что не приколочено.

На Советской площади тоже столы ломились от разной снеди. Целая очередь выстроилась к огромному – в человеческий рост – 24-ведерному самовару. К травяному и ягодному чаю предлагались печатные пряники, медовые коврижки и пышные крендельки.

Охотно стекались гости на блин-бекю: мастер-класс по выпечке необычных блинов от известных шеф-поваров Ярославля. Возле импровизированной кухни под от-

МАСЛЕНИЦА ТЕАТРАЛЬНАЯ

А еще Главная Масленица страны получилась театральной – да и как могло быть иначе, ведь Год театра открылся именно у нас, Ярославль – родина русского театра. И он незримо присутствовал везде. На Первомайском бульваре скоморохи не только развлекали публику. Без сцены, без костюмов и декораций, буквально из ничего рождался еще не очень привычный для нас уличный иммерсивный театр. Дети и взрослые с удовольствием включились в игру – и стали участниками спектакля.

Театральная тема прослеживалась и в масленичных куклах. Их установили, как обычно, на улице Андропова под открытым небом на радость ярославцам и туристам. В этом году они были изумительные – каждая в своем образе и со своим характером.

Из гламурных – наверное, одна лишь «Леди Маска» в маскарадном костюме, с веером и в полумаске. Маслена Театраловна – элегантная, с иголочки одетая, интеллигентная, с милым, улыбающимся, украшенным россыпью веснушек лицом. «Пиковая дама» – роковая красавица в кроваво-красном платье. Очень грустная кукла держит в руках портрет ушедшей в прошлом месяце в мир иной звезды Волковского театра Натальи Терентьевой. Вот бы всей этой россыпи творческих идей – да достойную оправу! Давно говорилось о том, что Ярославлю нужен музей масленичной куклы, чтобы память о весеннем карнавале сберегалась весь год. Может, эта мечта когда-нибудь сбудется? По крайней мере, ленточку с таким «посылом в будущее» я привязала к «дереву желаний».

крытым небом толпились, принюхиваясь к аппетитным запахам, стар и млад. Здесь подавали блины чуть ли не всех цветов радуги, блин-бургеры, блин-уши, блин-буреки, блин-кейки, блин-пиццы, блин-доги и другие диковинные блюда.

– Если в блинное тесто вместо молока влить морковный фреш – получится вот такой оранжевый блин – яркий, как солнышко, – делился секретами **шеф-повар ресторана «Которосль» Николай СМИРНОВ**. – В качестве начинки я предлагаю лосось с гелем из щавеля. Желеобразный гель получается в результате выпаривания настойки щавеля на водке. А если вместо морковного фреша взять свекольный, блины получаются фиолетовые.

Еще больше удивил **сушеф ресторана «Сказка» Никита ПЕРЦЕВ**, который взялся приготовить блинное тако с курицей.

> Если в блинное тесто вместо молока влить морковный фреш – получится вот такой оранжевый блин – яркий, как солнышко, – делился секретами шеф-повар ресторана «Которосль» Николай Смирнов. – В качестве начинки я предлагаю лосось с гелем из щавеля. Желеобразный гель получается в результате выпаривания настойки щавеля на водке. А если вместо морковного фреша взять свекольный, блины получаются фиолетовые.

КАРАКАТИЦЫ и не только...

– Тако – это традиционное блюдо мексиканской кухни – лепешки из кукурузной муки с мясом или морепродуктами. Но у нас тако будет на русский манер, – заинтриговал Никита.

Состав теста – обычный: яйцо, сахар, соль, мука, молоко. Для начинки он взял обжаренную на гриле курицу, зеленое яблоко, красный перец, сочный салат «Айсберг». Достаточно экзотично получилось.

– Я, конечно, не против рецептов мексиканской кухни, но, на мой взгляд, в Масленицу надо готовить блины по-русски: со сметаной, рыбой, икрой или мясом. У нас на масленой неделе самым популярным блюдом были блинчики с творогом и топленым молоком из настоящей русской печки, – сказал Никита.

Он рассказал, как их готовят – и у гурманов слюнки потекли: к начиненным творогом блинам – обжаренным, с нежно-коричневой корочкой – подается молоко, которое томилось всю ночь в печи. Самой что ни на есть традиционной: на такой еще Емеля «по щучьему велению, по моему хотению» катался. Очень вкусными получаются блины из ржаной муки с копченой рыбой, икрой и луковым соусом.

Чтобы они «подошли» и приобрели характерный вкус, в тесто добавляют солодовое сусло и немного меда.

– Рецептов блинов – великое множество, – поделился Никита. – Я могу печь их хоть с утра до вечера. Фиолетовые – на свекольном соке, коричневые – с шоколадом, зеленые – со шпинатом. А есть еще черные – с чернилами черной каракатицы.

Да, такого дива дивного на Масленице, пожалуй, еще не видели. В тесто добавляют особую жидкость, которую вырабатывают моллюски теплых морей. Это придает блинам не только небывалый цвет, но и рыбный привкус. В сочетании с красной рыбой и сыром маскарпоне можно хоть на королевский стол подавать. А если порезать на маленькие порции – похоже на рыбные роллы.

Вот и получается, что Главная Масленица страны приобретает черты этакого блинного «Пира на Волге». А что – весенний гастрономический фестиваль будет не лишним!

Ольга ПЕТРЯКОВА.
Фото Анны СОЛОВЬЕВОЙ

Вот и получается, что Главная Масленица страны приобретает черты этакого блинного «Пира на Волге». А что – весенний гастрономический фестиваль будет не лишним!