

разгуляй

Надежда КАДЫШЕВА: ВЕНЧАЛАСЬ НА МАСЛЕНИЦУ

Для солистки группы «Золотое кольцо» масленица стала прямо-таки семейным праздником. Еще бы, ведь именно на масленую неделю Надежда КАДЫШЕВА венчалась со своим мужем Александром КОСТЮКОМ - продюсером «Золотого кольца».

И что самое удивительное - не в России, а в Америке.

Три года назад мы с мужем были в Америке, в Сан-Франциско. Там очень большая русская община. По моим наблюдениям, трепетно чтут наши земляки русские традиции, культуру, народную песню! Поэтому и нас всегда, как родных, встречают. Особенно мы полюбили отца Стефана - настоятеля русского православного храма.

Расчувствовался он после одного из концертов, подходит и невзначай в разговоре спрашивает: «А вы венчаны или нет?» Пришлось признаться, что 14 лет во грехе живем. «Ну, - говорит, - сейчас масленица, до великого поста (когда венчаться нельзя) время есть. Готовьтесь к таинству!» Куда деваться?! Пришлось мне срочно доставать где-то белое платье и готовиться к свадьбе. Помню, даже девичник собрала, чтобы все по правилам было. А муж мой, Александр, преподнес подвенечный букет из полевых цветов. Где он их посреди Сан-Франциско нашел, до сих пор гадаю. А после венчания мы у отца Стефана женьшеньбу нашу отмечали и масленицу.

Праздник проводов зимы хоть и языческий, но ведь и церковь наша православная почитает его как один из своих. Масленица правильно, по-церковному, называется масленая неделя накануне великого поста. Матушка, жена отца Стефана, наделала тогда целую гору тоненьких блинов размером с блюдечко. Одной вилкой можно было сразу штук 50 подцепить. А уж чего только к блинам на столе не было: и семга, и белуга, и икра красная-черная. В общем, справляют праздник широко, по-русски!

Конечно, русские американцы чулеч не жгут и на санях с горы не катаются - мало у них такого добра. Но и в Америке в масленицу зять к теще на блины завсегда навещается.

Так что в нашей семье с тех пор блинам и масленице - особые почет и уважение. У меня - свои маленькие секреты, как блины испечь, чтобы они тонкие, румяные и сочные получились. Главное в этом деле - сковородка. И совсем не обязательно «тефаль» какую-нибудь иметь. У меня, например, сковородка небольшого размера, чугунная, тяжелая с толстым дном.

Для блинов можно брать и пшеничную, и гречневую муку. Я пеку блины и с приправами: мелко резанным зеленым луком, рублеными вареными яйцами, с сельдью, семгой, нарезанными на мелкие кусочки. Разогретую сковородку подмазываю маслом, посыпаю зеленым луком или кладу кусочки сельди, наливаю тесто и дальше пеку, как обыкновенные блины. Лично я считаю, что самые вкусные - на дрожжах.

