

# Мордовские блины «Пачат»



- Пачат (блины) – традиционное блюдо мордовского народа (мокша), которое и в наши дни остается одним из главных блюд во многих семьях. Дорогих гостей в Мордовии встречают не караваем с хлебом и солью, а стопкой толстых национальных блинов- как это было к примеру с известным французским актером Жераром Депардье, когда он получив российский паспорт, стал почетным жителем Саранска. А в дни чемпионата мира по футболу – 2018, когда в Саранск приезжала большое количество туристов, в меню местных точек питания появилось новое блюдо- пачи-бургеры. Классический пачи-бургер можно приготовить, завернув «медвежью лапу» (это тоже национальное блюдо из печени) в блин и приправив кушанье зеленью и пряностями по вкусу.



В «Пачат» обязательно используют дрожжи, поэтому они получаются пышными и толстенькие. Мордовские блины готовят их из разного вида муки, чаще из их смеси, данный рецепт мордовских блинов будет из манке. Толстенькие, мягкие, буквально тающие во рту, блины на манке моментально займут место среди кулинарных фаворитов на вашей кухне.

## Блины

(пачат — у мокши,  
пачалксеть — у эрзи)



Мягкие, вкусные блины ,  
пекутся быстро, но тесто  
требует длительной  
подготовки, так как манка  
должна набухать.

Ингредиенты:

- Манка -500 гр.
- Молоко-1/2 л.
- Сахар- 2 ст.л. или по  
вкусу
- Яйца-2 шт.
- Сухие  
быстродействующие  
дрожжи -5гр.
- Соль – щепотка
- Сода – на кончике ножа
- Сливочное масло для  
смазывания готовых  
блинов.



Молоко налить в кастрюлю и нагреть до теплого состояния.

В манку добавляем сахар, соль и дрожжи, перемешать и влить молоко. Пришло время дать тесту подняться. Емкость накрываем крышкой и даем постоять в теплом месте около 30-45 минут.





Тесто постояло определенное время. Вот так оно выглядит! Теперь добавляем оставшийся ингредиент.

Вмешать яйцо. Добавить соду, перемешать. Добавить теплое молоко до консистенции жидкой сметаны (около 150-200 мл. нужно смотреть по тесту).



Накрыть и дать настояться  
еще на 20-30 минут.







- Выпекать на среднем огне без масла, смазать сковороду только перед первым блином. Глубоким половником выкладываем смесь на раскаленную сковороду и накрываем крышкой. На один блин надо 2-3 половника. Жарим на медленном огне.



Как только верхняя сторона блина полностью схватится, перевернуть и жарить с другой стороны



- Готовые блины складываем стопочкой, смазывая каждый сливочным маслом.





- Жизнь человека находится в постоянной связи с питанием. Через питание человека приобретает здоровье, силу, красоту. Мордовская кухня включает выработанные веками состав блюд, способы их приготовления и потребления, полезные для здоровья человека

- Выполняя свою работу, я не только убедилась, что мордовские блины «Пачат» - это натуральная и невероятно вкусная еда, но еще я сделала приятное своим родным. Приятного аппетита!

