

Область  
Гурманов

# ГОТОВИМ КОМАНМЕЛНУ

## МАРИЙСКОЕ ЧУДО НА УРАЛЬСКОЙ СКОВОРОДЕ

«Областная газета» при поддержке Свердловского регионального отделения «Ассамблеи народов России» запустила проект «Область гурманов». Каждую неделю мы рассказываем нашим читателям о национальных блюдах народов, проживающих на территории Среднего Урала, и делимся их рецептами. Все блюда, представленные в проекте, можно приготовить из натуральных уральских продуктов. Сегодня расскажем о марийских трехслойных блинах команмелна.

Хотя бы раз в год в домах многих россиян чувствуется аромат блинов: одни их заворачивают в конвертики с творогом, другие подают с вареньем, а третьи предварительно растапливают печь и готовят их в несколько слоев. Это традиционное блюдо жителей Республики Марий Эл – команмелна. Название происходит от марийских слов «коман» (слоеный) и «мелна» (блин). Иными словами, многослойный блин.

Исторически это сытное угощение выпекалось на праздники как в печи, так и в духовке. Рецепт блюда с «ОГ» поделился председатель региональной общественной организации по сохранению и развитию языка, культуры, традиций марийского народа Свердловской области «Марий ушем» («Союз мари») **Игорь Иликбаев**.

«Это ритуальное блюдо, которое используется в марийской традиционной религии», – рассказал Игорь Николаевич.



### ИНГРЕДИЕНТЫ

#### Первый слой (ржаная основа):

- ржаная мука – 120 г (можно взять смесь ржаной и пшеничной муки 1:1);
- яйцо – 1 шт.; соль – щепотка; вода или молоко – 30–50 мл.

#### Второй слой (овсяная масса):

- овсяная мука – 1,5–2 ст. л.; кефир или простокваша – 100 мл;
- сметана – 1 ст. л.; соль – по вкусу.

#### Третий слой (крупяной):

- овсяная крупа (можно взять геркулес) – 100 г;
- сметана 20% – 5–6 ст. л. с горкой; соль – по вкусу.

#### Дополнительно:

- растительное масло для смазывания сковороды;
- сливочное масло для смазывания готовых блинов – 50–70 г.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА СКОВОРОДЕ В ДУХОВКЕ

Для начала сделаем заготовку для крупяного (третьего) слоя. Овсяную крупу тщательно промойте до прозрачной воды и отварите, а после – смешайте со сметаной и солью. Оставьте минимум на час. Масса должна получиться густой и хорошо держать форму.

**Переходим к блинам.** Из ржаной муки, яйца, соли и небольшого количества воды или молока замесите плотное тесто, по консистенции похожее на тесто для пельменей. Дайте ему постоять 15–20 минут, затем разделите на 6–8 порций и раскатайте тонкие лепешки толщиной не более 1–1,5 мм.

Лепешку выложите на смазанную маслом сковороду и запекайте в течение 1–2 минут при температуре 200–220 °С. Она должна слегка побелеть.

Пока выпекается первый слой, подготовьте второй. Для этого смешайте овсяную муку, кефир и сметану. Выложите массу на ржаную основу не слишком толстым слоем и разровняйте. Отправьте в духовку на 2–3 минуты, пока слой не уплотнится.

Сверху распределите приготовленную крупяную массу слоем примерно 5–6 мм. Запекайте еще несколько минут, пока верх не подрумянится.

Трехслойные блины готовы! Готовое блюдо складывают стопкой и обильно смазывают растопленным сливочным маслом. Блины подают горячими, нарезав на сектора. К ним часто добавляют сметану, дополнительное сливочное масло или ягодное варенье.

ЗА ПЕРВЫЙ ГОД СЛУЖБЫ

от 5 670 000 ₽

РАЗОВАЯ ВЫПЛАТА

от 2 900 000 ₽

СПИСАНИЕ ПРОСРОЧЕННЫХ КРЕДИТОВ

до 10 000 000 ₽

- + Кредитные и налоговые каникулы
- + Бесплатные путевки в детские лагеря
- + Бюджетные места для детей в вузах

СЛУЖБА ПО КОНТРАКТУ

+7 343 229-05-11



Общественно-политическое издание. Издатель: Государственное бюджетное учреждение Свердловской области «Редакция газеты «Областная газета»».

УЧРЕДИТЕЛИ: Губернатор Свердловской области, Законодательное Собрание Свердловской области.  
(Адрес: 620031, г. Екатеринбург, пл. Октябрьская, 1)

Газета зарегистрирована в Уральском региональном управлении регистрации и контроля за соблюдением законодательства РФ в области печати и массовой информации Комитета Российской Федерации по печати 30.01.1996 г. № Е–0966

Главный редактор  
А.А. ЛАКЕДЕМОНСКИЙ

Адрес редакции и издателя:  
ГБУ СО «РГ «Областная газета», 620000, Екатеринбург, ул. Московская, 11 (2-й этаж).  
ИНН 6658023946.

Адреса электронной почты:  
Общая почта: [og@oblgazeta.ru](mailto:og@oblgazeta.ru)

Телефоны:  
Приемная – 8 (343) 355-26-67

по вопросам рекламы:

8 (343) 227-51-10

электронная почта: [reklama@oblgazeta.ru](mailto:reklama@oblgazeta.ru)



MAX.ru  
/id6658023946\_gos



VK.com  
/oblgazeta



OK.ru  
/oblgazeta



T.me  
/oblgazeta



ОБЛГАЗЕТА.РФ

### ПОДПИСКА

#### индексы:

- ежедневное издание на 12 мес. (09857) / 6 мес. (09856)
- ежедневное издание (с вкладкой «Документы») на 12 мес. (П2846) / 6 мес. (П3110)

#### для предприятий Екатеринбурга:

- [podpiska.pochta.ru](mailto:podpiska.pochta.ru) – подписное агентство Почты России

#### Адрес электронной почты:

Отдел подписки: [podpiska@oblgazeta.ru](mailto:podpiska@oblgazeta.ru)

#### По вопросам подписки и распространения:

8 800 30-20-455

звонок бесплатный по России

В соответствии со статьей 42 Закона Российской Федерации от 27.12.1991 № 2124-1 «О средствах массовой информации» редакция имеет право не отвечать на письма и не пересылать их в инстанции.

За содержание и достоверность рекламных материалов ответственность несет рекламодатель. Все товары и услуги, рекламируемые в номере, подлежат обязательной сертификации, цена действительна на момент публикации. Материалы с пометкой «реклама» или «на правах рекламы» выходят на коммерческой основе.

При перепечатке материалов ссылка на «ОГ» обязательна

Номер отпечатан в типографии ГБУ СО «Редакция газеты «Областная газета»: 623700, Свердловская область, г. Берёзовский, ул. Красных героев, стр. 10  
Заказ: № 2226.

Сдача номера в печать: по графику – 20.00, фактически – 19.30

ЦЕНА СВОБОДНАЯ

Тираж ..... 9 000

ISSN 2225-1529



Реклама