|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **ТЕРРИТОРИАЛЬНЫЙ ОРГАН ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ СТАТИСТИКИ ПО ВЛАДИМИРСКОЙ ОБЛАСТИ** | |
| 11 марта 2021 г. | | Пресс-выпуск |

**ПОЧЕМ БЛИНЫ ДЛЯ НАРОДА?**

Масленичная неделя является традиционным завершающим зимним аккордом для жителей России. В 2021 году она проходит с 8 по 14 марта.   
В этом году гуляния пройдут во Владимирской области с рядом ограничений из-за распространения коронавирусной инфекции. Организаторам рекомендовано проводить массовые мероприятия на открытых уличных площадках с соблюдением социальной дистанции без конкурсов и аттракционов, чтобы не создавать скопления людей.

Главные масленичные традиции, которые сохранились до нашего времени – это, конечно же, ежедневная жарка блинов и традиция всенародного гуляния в воскресенье на масленичной неделе со сжиганием символизирующего зиму чучела. И пусть в этом году масленица пройдет   
без массовых народных забав, наестся блинами, просто необходимо! Специалисты Владимирстата проанализировали, как изменился продуктовый набор для этого праздника.

Рецептов блинов существует огромное количество, но для расчета был взят стандартный рецепт тонких блинов на молоке. Итак, для приготовления обязательного масленичного блюда, потребуется: 1 литр молока, 400 граммов муки, 4 яйца, 50 граммов подсолнечного масла, 60 граммов сахара, 3 грамма соли и 50 граммов сливочного масла (для смазывания сковородки). Блинное тесто не нуждается в каких-либо разрыхлителях. Они получаются тонкими за счет консистенции теста. Поэтому все ингредиенты нужно тщательно взбить.

Чтобы блины получились пористыми, их нужно жарить на раскаленной сковородке. А перед тем ее надо тщательно вычистить. Некоторые хозяйки до начала выпекания блинов даже прокаливают сковороду с солью, которую затем выбрасывают. И конечно же, перед тем, как налить на чистую сковороду тесто, ее следует обильно смазать растительным или сливочным маслом.

Теперь, когда с рецептом разобрались, проанализируем, как изменилась стоимость этого продуктового набора в сравнении с прошлым годом.

***Стоимость набора продуктов для приготовления блинов***

*(на конец периода, рублей)*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Условные нормы | Январь 2021 | Январь 2020 |
| Молоко | 1 л | 57,80 | 54,01 |
| Мука | 400 гр | 17,38 | 15,76 |
| Яйца | 4 шт | 30,85 | 24,66 |
| Масло сливочное | 50 гр | 31,11 | 29,41 |
| Масло подсолнечное | 50 гр | 6,27 | 5,29 |
| Сахар | 60 гр | 2,85 | 1,56 |
| Соль | 3 гр | 0,05 | 0,04 |

Общая стоимость продуктов, необходимых для приготовления блинов,   
по данным за январь 2021 года составила 146,31 руб. По сравнению с аналогичным периодом прошлого года цена выросла на 15,58 руб.

Изменилась стоимость и начинки для блинов. Больше всего выросла цена на красную икру с 361,25 руб. до 447,06 руб. Меньше всего потребители заметят разницу на сметану: динамика составила всего 0,99 коп.

***Стоимость «начинки» к блинам***

*(в пересчете за 100 г)*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Январь 2021 | Январь 2020 |
| Сметана | 23,55 | 22,56 |
| Молоко сгущенное | 23,29 | 20,05 |
| Варенье, джем | 21,65 | 19,49 |
| Рыба соленая | 43,02 | 40,16 |
| Икра красная | 447,06 | 361,25 |
| Мед | 47,09 | 45,51 |

Какие бы блины не пекли в вашей семье, с какой начинкой бы вы не привыкли их употреблять, пусть эта масленица будет вкусной, а весна теплой!

Контактная информация: Захарова Ольга Викторовна

специалист Владимирстата по взаимодействию со СМИ

тел. (4922) 773041, 773042 (доб.0409); моб. 89157653471

mailto: [P33\_ZaharovaOV@gks.ru](mailto:P33_ZaharovaOV@gks.ru)

Владимирстат в соцсетях: <https://vk.com/club176417789>

**При использовании материалов Территориального органа Федеральной службы государственной статистики по Владимирской области в официальных, учебных или научных документах, а также в средствах массовой информации ссылка на источник обязательна.**