

Блины и блинчики — традиционное масленичное угощение, рецепт которого передавался из поколения в поколение. Со временем появилось множество вкусных вариантов этого лакомства для любого праздника. В книге собраны самые популярные рецепты нежнейших блинов, классических и оригинальных ажурных блинчиков, воздушных оладий, пышных панкейков, блинных тортов на любой вкус. Потрясающие блинчики на молоке, сыворотке или кефире, на гречневой, ячменной или овсяной муке, с шоколадными, фруктовыми, ягодно-ореховыми, творожными или мясными начинками. Невозможно оторваться!

- Блины с припеком из зеленого лука
- Блины с ветчиной и сыром
- Блинчики с яблоками и карамелью
- Шоколадный блинный торт с орехами
- Банановые оладьи

www.bookclub.ua

ISBN 978-617-12-5927-0



9 786171 259270

БЛИНЫ И БЛИНЧИКИ

БЛИНЫ И БЛИНЧИКИ



БЛИНЫ И БЛИНЧИКИ



ХАРЬКОВ 2019  КЛУБ
СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА

УДК 641.5
Б69



Никакая часть данного издания не может быть
скопирована или воспроизведена в любой форме
без письменного разрешения издательства

Видання для дозвілля

Издание для организации досуга

ЖУКОВА Марія
Млинці та налисники
(російською мовою)

ЖУКОВА Марія
Блины и блинчики

Керівник проекту *С. І. Мозгова*
Відповідальний за випуск *А. В. Альошичева*
Редактор *Л. Г. Фадеєва*
Художній редактор *А. О. Попова*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*
Коректор *О. В. Супронюк*

Руководитель проекта *С. И. Мозговая*
Ответственный за выпуск *А. В. Алешичева*
Редактор *Л. Г. Фадеева*
Художественный редактор *А. О. Попова*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*
Корректор *О. В. Супронюк*

Підписано до друку 09.01.2019.
Формат 70x100/16. Друк офсетний.
Гарнітура «Roboto». Ум. друк. арк. 6,45.
Наклад 5000 пр. Зам. №

Подписано в печать 09.01.2019.
Формат 70x100/16. Печать офсетная.
Гарнитура «Roboto». Усл. печ. л. 6,45.
Тираж 5000 экз. Зак. №

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»
Св. № ДК65 від 26.05.2000
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а
E-mail: cor@bookclub.ua

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»
Св. № ДК65 от 26.05.2000
61140, Харьков-140, просп. Гагарина, 20а
E-mail: cor@bookclub.ua

Віддруковано
у ПРАТ «Харківська книжкова фабрика “Глобус”»
61052, м. Харків, вул. Різдва, 11.
Свідоцтво ДК № 3985 від 22.02.2011 р.
www.globus-book.com

Отпечатано
в ПРАТ «Харківська книжкова фабрика “Глобус”»
61052, г. Харьков, ул. Рождественская, 11.
Свидетельство ДК № 3985 от 22.02.2011 г.
www.globus-book.com

ISBN 978-617-12-5927-0

© DepositPhotos.com / yelenayemchuk, Japanez, обложка, 2019
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2019
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2019

Блины, блинчики, оладьи — блюда, которые любят и дети, и взрослые во всех странах мира.

Существует огромное количество рецептов приготовления этого лакомства с использованием различных видов муки и всевозможных добавок.

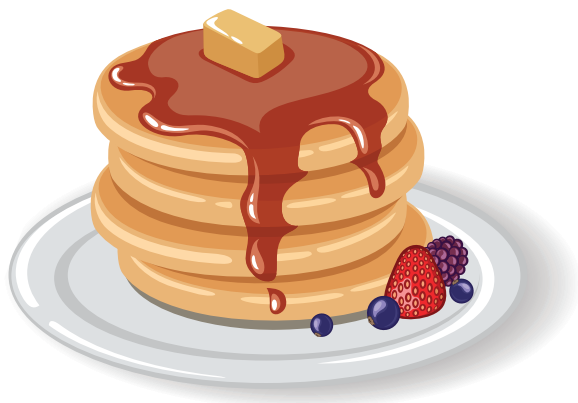
Но основной принцип остается один: жидкое тесто порциями выливают на смазанную маслом сковороду и быстро обжаривают блинчики с двух сторон.

Тесто для блинов можно приготовить на молоке, сыворотке, кефире, пиве, с добавлением дрожжей или без них. Можно использовать не только пшеничную, но и гречневую, ячменную, овсяную или соевую муку. Для смазывания сковороды подойдет сливочное или растительное масло, а также сало.

Начинка для блинов может быть самой разной: мясная, рыбная, грибная, творожная, шоколадная, из измельченных фруктов, ягод, овощей.

Можно подавать блины с икрой, со сметаной или сладкими соусами: вареньем, медом, сгущенным молоком, взбитыми сливками.

Подают блины и оладьи горячими или холодными, в качестве десерта или как основное блюдо.



КЛАССИЧЕСКИЕ БЛИНЫ НА МОЛОКЕ



Ингредиенты:

- 1 л молока
- 2,5 стакана пшеничной муки
- 2 ст. л. растительного масла
- 2–3 ст. л. сахара
- щепотка соли
- сливочное масло для подачи

1. Муку просеять. Добавить сахар и щепотку соли.
2. Влить частями половину молока, непрерывно помешивая, чтобы не было комочков.
3. Влить оставшееся молоко и растительное масло, хорошо перемешать.
4. Дать готовому тесту настояться 15 минут. Перед выпеканием еще раз хорошенько перемешать.
5. Выпекать блины с двух сторон на умеренном огне.
6. Каждый готовый блин смазать сливочным маслом.

Готовые блины традиционно складывают стопкой, тщательно смазывая сливочным маслом. По окончании приготовления сложенные стопкой блинчики желательно накрыть тарелкой и полотенцем, чтобы они дольше оставались теплыми. Разогреть остывшие блины можно в микроволновой печи или в теплой духовке (при температуре примерно 50 °С). Кроме того, накрытую миску с блинами можно подержать несколько минут над водяной баней — поставить на кастрюлю с кипящей водой.

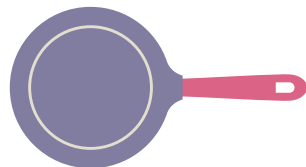




СКОРОСПЕЛЫЕ ГУРЬЕВСКИЕ БЛИНЫ

Ингредиенты:

- 2,5 стакана муки
- 2 стакана кефира или простокваши
- 5 яиц
- 100 г сливочного масла
- по щепотке соли и сахара
- сливочное масло и мед для подачи



1. Отделить белки от желтков. Взбить желтки со щепоткой сахара.
2. Добавить кефир (или простоквашу) и сливочное масло комнатной температуры, перемешать.
3. Постепенно всыпая муку, хорошо перемешать.
4. Отдельно взбить белки со щепоткой соли. Аккуратно вмешать в тесто.
5. Выпекать блины на предварительно разогретой сковороде, немного смазанной растительным маслом, на среднем огне с двух сторон.
6. Подавать со сливочным маслом и медом.



Гурьевские блины готовят по особому рецепту, который считается традиционным и не подлежит изменению. Подавать такие блины можно с любыми топингами и фаршировать различными начинками.

БЛИНЫ НА КЕФИРЕ

Ингредиенты:

- 250 г пшеничной муки
- 350 мл 1%-ного кефира
- 250 мл кипятка
- 2 яйца
- 3 ст. л. растительного масла
- ½ ч. л. соды
- 1 ст. л. сахара
- ½ ч. л. соли
- сливочное масло для подачи

Чтобы блинчики на кефире получились тонкими и хорошо прожарились, тесто замешивают с добавлением кипящей воды или молока.



1. Добавить в кефир соду.
2. Взбить яйца с солью и сахаром. Продолжая взбивать, влить тонкой струйкой кипящую воду.
3. В смесь постепенно всыпать муку и влить кефир с содой. Должно получиться довольно жидкое тесто.
4. В готовое тесто влить растительное масло, перемешать.
5. Выпекать блины на сильном огне, периодически смазывая сковороду маслом и равномерно распределяя тесто по поверхности сковороды.
6. Готовые блины выкладывать стопкой, смазывая сливочным маслом.







ШОКОЛАДНЫЕ ВАФЛИ

Ингредиенты:

- 130 г муки
- 6 ст. л. молока
- 2 яйца
- 125 г сливочного масла
- 4 ст. л. какао-порошка
- 100 г сахара
- щепотка соли
- ваниль по вкусу

Для глазури:

- 50 г шоколада
- 4 ст. л. сливок

В тесто для вафель можно добавить шоколадные дробсы. Вафли выпекаются достаточно быстро, поэтому шоколад не успеет полностью растаять, что придаст лакомству интересный вид и вкус.



1. Сливочное масло растопить, добавить какао-порошок, тщательно перемешать и остудить.
2. Отделить белки от желтков. Желтки растереть с сахаром и ванилью, добавить в масляную смесь, хорошо перемешать.
3. В сливочно-желтковую массу постепенно всыпать просеянную муку, тщательно перемешивая, чтобы не было комочков.
4. Влить молоко комнатной температуры, перемешать до однородности.
5. Белки взбить со щепоткой соли в густую пену. Ввести в тесто за 2–3 приема, аккуратно перемешивая.
6. Разогреть вафельницу, смазать растительным маслом. На одну порцию выкладывать примерно 3 ст. л. теста. Выпекать в закрытой вафельнице до готовности. Горячие вафли аккуратно снять и выложить на решетку для остывания.
7. Для глазури шоколад растопить на водяной бане. Сливки довести до кипения, сразу же снять с огня и, постепенно подливая к растопленному шоколаду, тщательно перемешивать до получения гладкого соуса нужной консистенции.
8. Подавать вафли, полив шоколадной глазурью.

СОДЕРЖАНИЕ

Классические блины на молоке	4
Скороспелые гурьевские блины.	7
Блины на кефире	8
Тонкие блинчики на воде.	11
Ажурные блинчики	12
Гречневые блины	15
Дрожжевые блины на манной крупе	16
Панкейки	19
Блины с яблочным припеком по-французски.	20
Блины с припеком из зеленого лука	23
Блины с припеком из грибов.	24
Зеленые блины со шпинатом	27
Блины с мясом	28
Бендерики с курицей.	31
Бендерики с картофелем и грибами	32
Блины с грибами	35
Блинные мешочки с грибами	36
Блины с ветчиной и сыром.	39
Блины с лососем	40
Блины с красной икрой.	43
Блинчики с творогом	44
Шоколадные блинчики с творогом и малиной	47
Блинчики с бананами.	48
Блинчики с клубничным вареньем и шоколадным сиропом	51
Блинчики с яблоками и карамелью	52
Блинный торт «Медовый спас»	55
Шоколадный блинный торт с орехами	56
Блинный торт с шоколадным соусом и малиной	59
Блинчатый печеночный пирог с грецкими орехами	60
Блинчатый пирог с грибами	63
Оладьи с яблоками и рисом	64
Банановые оладьи	67
Творожные оладьи с ягодами и сливками	68
Оладьи из тыквы	71
Постные вафли с вареньем	72
Закусочные вафли с сыром и зеленью	75
Венские вафли с бананами и взбитыми сливками	76
Шоколадные вафли.	79