



ЛЮБИМЫЕ БЛИНЫ, БЛИНЧИКИ, ВАФЛИ, ОЛАДУШКИ

С начинкой или без, сладкие или соленые, с медом, сливками, ягодами, шоколадом или же с сыром, беконом и лососем — блинчики и вафли могут быть как восхитительным десертом, так и прекрасной закуской! А приготовить их не составит труда. В этой книге собраны лучшие рецепты оладий, блинчиков и вафель, которые займут достойное место в вашей коллекции. Каждый рецепт сопровождается подробным описанием приготовления и фотографией готового блюда.



www.ksdbook.ru

ISBN 978-5-9910-3098-4



9 785991 03098 4

www.bookclub.ua

ISBN 978-966-14-8296-7



9 789661 48296 7

ЛЮБИМЫЕ БЛИНЫ, БЛИНЧИКИ, ВАФЛИ, ОЛАДУШКИ

70
РЕЦЕПТОВ

С ЯГОДАМИ, ФРУКТАМИ, МЯСОМ, РЫБОЙ,
СЛИВКАМИ, ТВОРОГОМ, ШОКОЛАДОМ



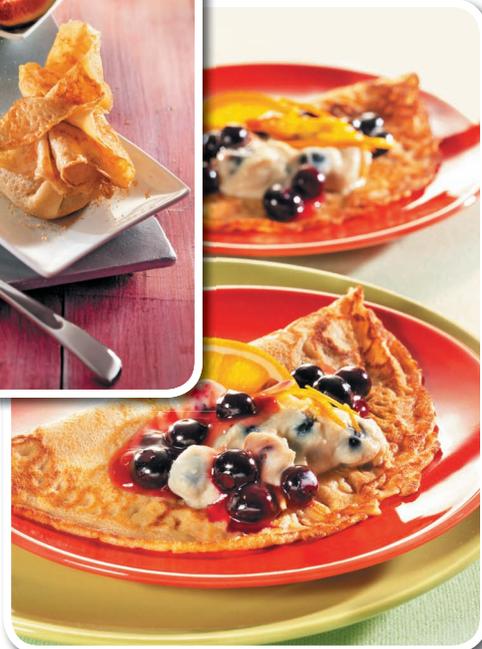
ЛЮБИМЫЕ БЛИНЫ, БЛИНЧИКИ, ВАФЛИ, ОЛАДУШКИ



КНИЖКА
СЕМЕЙНОГО
УДОБСТВА



*Любимые блины,
блинчики, вафли,
оладушки*



70
РЕЦЕПТОВ

С ЯГОДАМИ, ФРУКТАМИ, МЯСОМ, РЫБОЙ,
СЛИВКАМИ, ТВОРОГОМ, ШОКОЛАДОМ



ЛЮБИМЫЕ БЛИНЫ,
БЛИНЧИКИ, ВАФЛИ,
ОЛАДУШКИ



ХАРЬКОВ
БЕЛГОРОД
2015

КЛУБ
СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА

Оглавление



Введение 7



Сладкие вафли 17



Сладкие блины 47



Сладкие блины
и оладьи с начинкой 91



Вафли и блины
с соленой начинкой 127



Алфавитный
указатель 158





BREADHUB

Все о вафлях, блинах и К°!

Быстро готовим

Изделия из теста, представленные в данной книге, готовятся очень быстро, и их разнообразие впечатляет: вафли, блины и оладьи для многих являются любимыми блюдами. Их подают в качестве основного блюда на десерт, как лакомство к кофе или чаю либо ими можно просто перекусить, если вы голодны. Какое бы блюдо вы ни выбрали — со сладкой или соленой начинкой, приготовить тесто для него не составит труда, надо лишь смешать муку, яйца и молоко! Также в этой книге вы найдете замечательные идеи по сервировке. Попробуйте приготовить эти вкусности и вы останетесь довольны результатом!

Вкуснее блинов могут быть только блины!

Толстые или тонкие, пышные или плотные, сладкие или соленые — невкусных блинов не бывает! Мало у кого возникает сомнение в том, что блины были изобретены нашими предками — славянами. Но, увы, не все так однозначно. История блинов уходит в глубочайшее прошлое. Некоторые ученые утверждают, что первый блин испек сам библейский царь Давид, который во время праздника раздавал всем по

«блину сковородному». Известно, что древние римляне смешивали яйца и молоко, чтобы печь тонкие блинчики. Мука же появилась только в средние века, и помимо основного рецепта яичных блинов возникло множество его вариантов, меняющихся от региона к региону.

Существует огромное количество блинных рецептов, и у каждого народа они свои. Например, в Средней Азии и Западной Европе блины в основном пекут из пресного теста. Но, несмотря на то что по набору ингредиентов зарубежные блины часто почти не отличаются от наших, изделия из гречневой муки там почти не встречаются.

Жители Германии, как и мы, обожают блины. На севере страны готовят яичные блины, в Саксонии и Тюрингии любят подавать блинные торты. В южной части Германии отдают предпочтение оладьям, а в Швабии и Бадене на столе всегда будет классический суп с лапшой из блинов. Этот суп, можно сказать, является интернациональным блюдом: в Австрии его называют фриттата-суп, в Швейцарии — фледли-суп, во Франции — консоме селестин, а в Италии — бродо кон таглиолини.

Сходят с ума по блинам также в Австрии, Чехии, Венгрии и на Балканах.

Алфавитный указатель

Американские панкейки с кленовым сиропом.....	103	Блинчики с рукколой и шампиньонами.....	149
Апельсиновые блинчики с шоколадно-ореховым соусом.....	54	Блинчики с соусом из слив и карамели.....	73
Апельсиновые блины с лавандовым медом.....	104	Блины а-ля Прованс.....	152
Апельсиновые вафли с ванильным кремом.....	42	Блины с абрикосовым соусом.....	71
Блинный торт с малиной.....	92	Блины с брокколи и сливочным сыром.....	146
Блинный торт с маскарпоне.....	123	Блины с гарниром из лосося и брокколи.....	138
Блинчики-«бабочки» с абрикосовым пюре.....	56	Блины с клюквенным конфитюром.....	110
Блинчики из гречневой муки с начинкой из ягод и творога.....	48	Блины с красной смородиной.....	119
Блинчики на сливках с соусом из яблок и грецких орехов.....	66	Блины с лимонным йогуртом.....	69
Блинчики по-бретонски из гречневой муки.....	59	Блины с малиной и творогом.....	50
Блинчики с бананами и фисташками.....	63	Блины с начинкой из сыра камамбер.....	145
Блинчики с грецким орехом и грушей.....	78	Блины с персиком и ванильным соусом.....	115
Блинчики с клубникой и кремом-фреш.....	60	Блины с полосками бекона.....	137
Блинчики с нектарином и апельсиновым маслом.....	83	Блины с укропом и лососем.....	154
Блинчики с рататуем и сыром фета.....	135	Блины с яблоками и кремом «Бейлис».....	116
		Блины со сливочным сыром и киви.....	95
		Блины со спаржей и помидорами.....	150

Блины-«улитки» с абрикосами	89	Кокосовые вафли с жасмином	39
Ванильные блинчики с кремом из фиников	84	Кукурузные блины с гарниром из сельди	140
Ванильные блинчики с шоколадно-ореховым кремом	64	Марципановые вафли со взбитыми сливками и маком	28
Ванильные вафли с начинкой из ореховой нуги	36	Миндальные вафли с яблочным кремом	21
Вафли из овсяных хлопьев с соусом из манго	30	Оладьи с малиной и кремом-фреш	120
Вафли к завтраку с медом и сливочным сыром	45	Пикантный блинный торт с кремом из сыра рокфор	143
Вафли-пицца с оливками	130	Пшеничные блины с грушей	86
Вафли с вишней	22	Рейнские вафли с корицей и сливками	40
Вафли с корицей и маком	18	Русские блины со сметаной	112
Вафли с начинкой из ореховой нуги	24	Творожные блины с вишней и миндалем	106
Вафли со шпинатом и сыром	129	Теплые вафли с крошкой и зеленым луком	132
Гречневые блины с компотом из ревеня	101	Французские блинчики «Креп Сюзетт»	53
Дрожжевые вафли с грецким орехом и лимоном	26	Черно-белые вафли с малиной	32
Запеченные блины с творогом	109	Шварцвальдские блинчики с вишней	80
Имбирные оладьи с медом	124	Шоколадные блинчики с экзотическими фруктами	77
Картофельные вафли с беконом к завтраку	157	Шоколадные блины с ежевикой и творогом	98
Кокосовые блины с киви и соусом из манго	74	Шоколадные вафли с банановым йогуртом	35
Кокосовые блины с шоколадным кремом	97		

УДК 641/642
ББК 36.992
Л93



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

Переведено по изданию:

Waffeln, Crêpes und Pfannkuchen. — Köln : NGV, 2012. — 240 S.

Фото: TLC Fotostudio

Перевод с немецкого *Марии Гребенюк*

Дизайнер обложки *Мария Пащевская*

Видання для організації дозволяє

Издание для досуга

Улюблені млинці, млинчики, вафлі, оладки

(російською мовою)

Головний редактор *С. С. Скляр*
Завідувач редакції *К. В. Новак*
Відповідальний за випуск *І. Р. Залатарьов*
Редактор *І. М. Крамаренко*
Художній редактор *С. В. Місяк*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*
Коректор *І. В. Атещ*

Підписано до друку 15.12.2014.
Формат 60х90/16. Друк офсетний.
Гарнітура «HeliosCond». Ум. друк. арк. 10,0
Наклад 10000 пр. Зам. №

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

Віддруковано у ВАТ
«Харківська книжкова фабрика «Глобус»»
61012, м. Харків, вул. Ангельса, 11.
Свідцтво ДК № 2891 від 04.07.2007 р.
www.globus-book.com

Любимые блины, блинчики, вафли, оладушки

Главный редактор *С. С. Скляр*
Заведующий редакцией *Е. В. Новак*
Ответственный за выпуск *И. Р. Залатарев*
Редактор *И. Н. Крамаренко*
Художественный редактор *С. В. Мисяк*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*
Корректор *И. В. Атещ*

Подписано в печать 15.12.2014.
Формат 60х90/16. Печать офсетная.
Гарнитура «HeliosCond». Усл. печ. л. 10,0
Тираж 10000 экз. Зак. №

ООО «Книжный клуб «Клуб семейного досуга»»:
308015, г. Белгород, ул. Пушкина, 49А

Отпечатано в ОАО
«Харьковская книжная фабрика «Глобус»»
61012, г. Харьков, ул. Ангельса, 11
Свидетельство ДК № 2891 от 04.07.2007 г.
www.globus-book.com

ISBN 978-966-14-8296-7 (Украина)
ISBN 978-5-9910-3098-4 (Россия)
ISBN 978-3-625-13537-1 (нем.)

- © NGV Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH, a subsidiary of VEMAG Verlags- und Medien Aktiengesellschaft, Cologne/Germany
- © DepositPhotos.com / markovka, обложка, 2015
- © Hemigo Ltd, издание на русском языке, 2015
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», перевод и художественное оформление, 2015
- © ООО «Книжный клуб «Клуб семейного досуга»», г. Белгород, 2015