

# 155 рецептов наших бабушек

## БЛИНЫ И БЛИНЧИКИ

Все традиционные и новые оригинальные рецепты изделий из теста собраны под одной обложкой в этой замечательной книге!

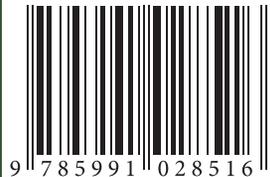


Сытные пончики, сладкие сырники, блинные торты и пироги, беляши с мясом, картофелем и грибами, блины и блинчики — на молоке, кефире, сметане, сыворотке, с начинкой или без нее... Выбирайте по своему вкусу!

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!**

[www.ksdbook.ru](http://www.ksdbook.ru)

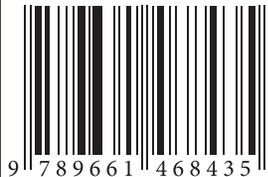
ISBN 978-5-9910-2851-6



9 785991 028516

[www.bookclub.ua](http://www.bookclub.ua)

ISBN 978-966-14-6843-5



9 789661 468435

БЛИНЫ И БЛИНЧИКИ



# 155 рецептов наших бабушек

## БЛИНЫ И БЛИНЧИКИ

ПЫШНЫЕ ОЛАДУШКИ, НЕЖНЫЕ БЛИНЧИКИ,  
СЫТНЫЕ БЕЛЯШИ, РУМЯНЫЕ ПОНЧИКИ



КЛУБ  
СЕМЕЙНОГО  
ДОСУГА

**ВКУСНО, КАК В ДЕТСТВЕ!**



С. В. СЕМЕНОВА



155

рецептов наших бабушек

# БЛИНЫ И БЛИНЧИКИ

ПЫШНЫЕ ОЛАДУШКИ, НЕЖНЫЕ БЛИНЧИКИ,  
СЫТНЫЕ БЕЛЯШИ, РУМЯНЫЕ ПОНЧИКИ



ХАРЬКОВ  
БЕЛГОРОД  
2014

КЛУБ  
СЕМЕЙНОГО  
ДОСУГА

УДК 641/642  
ББК 36.991  
С30



Фотографии *Водяницкий В. С., Захаров В. В., Вааз Л. С.*

Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

Серія «155 рецептів наших бабусь»

Серия «155 рецептов наших бабушек»

СЕМЕНОВА Світлана Володимирівна  
**Млинці та млинчики**

СЕМЕНОВА Светлана Владимировна  
**Блины и блинчики**

*(російською мовою)*

Головний редактор *С. С. Скляр*  
Завідувач редакції *К. В. Новак*  
Відповідальний за випуск *І. Г. Веремій*  
Редактор *Є. Н. Біркіна*  
Художній редактор *С. В. Місяк*  
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*  
Коректор *О. М. Бояркова*

Главный редактор *С. С. Скляр*  
Заведующий редакцией *Е. В. Новак*  
Ответственный за выпуск *И. Г. Веремей*  
Редактор *Е. Н. Биркина*  
Художественный редактор *С. В. Мисьяк*  
Технический редактор *В. Г. Евлахов*  
Корректор *О. М. Бояркова*

Підписано до друку 05.02.2014.  
Формат 60х90/16. Друк офсетний.  
Гарнітура «Pragmatica». Ум. друк. арк. 6,0.  
Наклад 64000 пр. Зам. №

Подписано в печать 05.02.2014.  
Формат 60х90/16. Печать офсетная.  
Гарнитура «Pragmatica». Усл. печ. л. 6,0.  
Тираж 64000 экз. Зак. №

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

ООО «Книжный клуб "Клуб семейного досуга"»  
308025, г. Белгород, ул. Сумская, 168

Віддруковано з готових діапозитивів  
на ПП «ЮНІСОФТ»  
Свідоцтво ДК №3461 від 14.04.2009 р.  
www.ttornado.com.ua  
61036, м. Харків, вул. Морозова, 13Б

Отпечатано с готовых диапозитивов  
на ЧП «ЮНИСОФТ»  
Свидетельство ДК №3461 от 14.04.2009 г.  
www.ttornado.com.ua  
61036, г. Харьков, ул. Морозова, 13Б

ISBN 978-966-14-5759-0 (серія)  
ISBN 978-966-14-6843-5 (Україна)  
ISBN 978-5-9910-2851-6 (Росія)

© Shutterstock.com / Agnes Kantaruk  
© DepositPhotos.com / belchonock  
© Семенова С. В., 2014  
© «Абсолют-Юни», 2014  
© Hemigo Ltd, издание на русском языке, 2014  
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2014  
© ООО «Книжный клуб "Клуб семейного досуга"», г. Белгород, 2014



## ВВЕДЕНИЕ

**К**то из нас в детстве не любил бывать по выходным у бабушки, которая готовила самые вкусные на свете блины, оладьи, пончики, беляши и прочую выпечку? А чтобы она получалась вкусной и румяной, нужно знать особые секреты. Так, если вы хотите, чтобы блины были пышными, тесто следует готовить не на молоке, а на его смеси с водой. Печь блины лучше всего на чугунной сковороде, предварительно прокалив ее, посыпав крупной солью и протерев салфеткой. Ингредиенты в тесто следует класть по рецепту: избыток сахара может привести к тому, что блины будут жестковатыми, а избыток соли замедлит брожение, и тогда блины получатся бледными и некрасивыми.

Секрет приготовления ароматных румяных оладий не так уж сложен. Главное правильно подобрать рецепт теста, масло и сковороду, которая может быть традиционной (чугунной) или более современной — с антипригарным или керамическим покрытием. Перед тем как опускать оладьи в масло, его необходимо хорошо разогреть, иначе они не прожарятся, будут неаппетитными на вид.

Для того чтобы приготовить вкусные пончики, понадобятся фритюрница или сотейник. Масла нужно наливать много, чтобы пончики свободно плавали в нем и при закладке не понижалась температура фритюра. Фритюр следует разогревать до 160–180 °С. Если он будет недостаточно горячим, пончики впитают лишнее масло. Во время приготовления их следует периодически переворачивать, чтобы они пропекались равномерно.

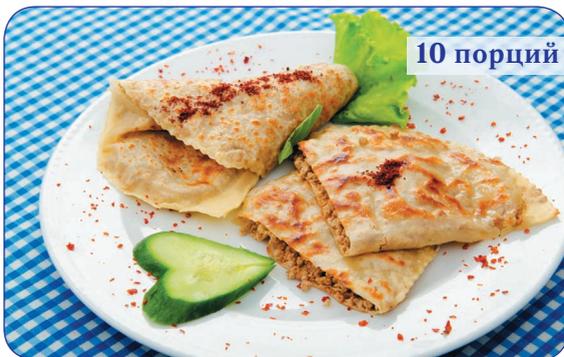
Беляши очень удобно обжаривать в утятнице или другой посуде с широким толстым дном. Готовые беляши необходимо обсушить на бумажном полотенце для удаления лишнего жира, что, к тому же, намного снижает их калорийность.



# БЛИНЫ

## БЛИНЫ С МЯСОМ

250 г пшеничной муки  
3 яйца  
40 г сахара  
500 мл молока  
500 г говяжьего фарша  
100 г репчатого лука  
70 мл растительного масла  
Мясной бульон – сколько  
потребуется  
Молотый черный перец и соль  
по вкусу



**1** Яйца растереть с солью и сахаром, добавить 100 мл молока, всыпать муку, замесить тесто и развести его оставшимся молоком.

**2** Лук нашинковать, обжарить в растительном масле до прозрачности,

**3** Блины испечь с обеих сторон, на одну половину каждого из них тонким слоем выложить горячий фарш, накрыть второй половиной и разрезать на 2 части.

добавить фарш, посолить, поперчить, влить немного бульона и довести до готовности.

## БЛИНЫ С МЯСОМ И ОВОЩАМИ



200 г пшеничной муки  
2 яйца  
500 мл молока  
500 г обжаренного мяса  
200 г белокочанной  
капусты  
2 стручка сладкого перца  
30 мл растительного масла  
Сода – на кончике ножа  
Специи и соль по вкусу

**1** Капусту нашинковать, сладкий перец нарезать квадратиками. Овощи тушить по отдельности в растительном масле с добавлением небольшого количества воды, соединить с мясом, всыпать специи, посолить и перемешать.

**2** Из муки, яиц, молока, соды и соли приготовить тесто, испечь тонкие блинчики, распределить на них начинку, свернуть конвертиком и разрезать каждый пополам наискосок.



## БЛИНЫ С МЯСОМ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ



100 г пшеничной муки  
2 яйца  
500 мл молока  
300 г фарша из телятины  
и свинины  
100 г репчатого лука  
200 г красного сладкого  
перца  
50 мл растительного масла  
Приправы, молотый черный  
перец и соль по вкусу

- 1 Из муки, яиц, молока и соли приготовить тесто и испечь блины с одной стороны. Измельченный лук и нарезанный кубиками сладкий перец обжарить в растительном масле, добавить фарш, размять вилкой, всыпать приправы, посолить, поперчить и держать на плите еще 2–3 минуты.
- 2 На обжаренную сторону каждого блинчика положить немного фарша, свернуть конвертиком и довести до готовности на небольшом огне.

## БЛИНЫ С МЯСОМ И РИСОМ

120 г пшеничной муки  
2 яйца  
300 мл молока  
300 г фарша из телятины  
и свинины  
50 г отварного риса  
100 г репчатого лука  
40 мл растительного масла  
20 г сливочного масла  
Сода — на кончике ножа  
Приправы, молотый черный  
перец и соль по вкусу



- 1 Из муки, яиц, молока, соды и соли приготовить тесто и испечь блины с одной стороны.
- 2 Лук измельчить обжарить вместе с фаршем в растительном масле, добавить рис, сливочное масло, приправы, посолить, поперчить и хорошо перемешать.
- 3 На обжаренную сторону каждого блина поместить немного начинки, свернуть конвертиками и довести до готовности.



# СОДЕРЖАНИЕ

<b>ВВЕДЕНИЕ</b> .....	3	Блины на сухом молоке с ягодами	28
<b>БЛИНЫ</b> .....	4	Блины сборные	28
Блины с мясом	4	Блины ржаные на закваске	
Блины с мясом и овощами	4	с медом и ягодами	29
Блины с мясом и сладким перцем	5	Блины гречневые, фаршированные	
Блины с мясом и рисом	5	овощами	30
Блины с мясом и помидорами	6	Блины гречневые с лососем	31
Блины с мясом и грибами	7	Блины гречневые с семгой	31
Блины с ветчиной и сыром	7	Блины рисовые с ягодами и взбитыми	
Блины с ветчиной, сыром и салатом	8	сливками	32
Блины с ветчиной и сладким		Блины манно-овсяные с сиропом	32
перцем	8	Блины апельсиновые	33
Блины с ветчиной и шампиньонами	9	Блины кукурузные	34
Блины с брынзой и укропом	10	Блины омлетные с начинкой	34
Блины с соусом песто	11	Блины из бутылки	35
Блины с семгой	11	Торт блинный с творогом	36
Блины с икрой	12	Торт блинный шоколадный	37
Блины с грибами, яйцами		Пирог блинный с мангольдом,	
и овощами	13	луком и сыром	38
Блины с салатом «Оливье»	14	Глазунья с ветчиной в гречневом	
Блины с творогом	14	блине	39
Блины с творогом и изюмом	15	<b>ОЛАДЫ И СЫРНИКИ</b> .....	40
Блины сладкие с ягодами	15	Оладьи на кефире	40
Блины с медом и ягодами	16	Оладьи на кислом молоке	41
Блины с кленовым сиропом		Оладьи на молоке дрожжевые	41
по-американски	17	Оладьи на газированной воде	42
Блины с мороженым и карамелью	18	Оладьи на пахте с цедрой	42
Блины с клубничным желе	18	Оладьи из заварного теста	
Блины с яблоками и карамелью	19	с кокосом	43
Блины с лесными ягодами	20	Оладьи из сухарей	43
Блины шоколадные	20	Оладьи из хлеба с фруктовым	
Блины с бананами и черникой	21	соусом	44
Блины с киви и шоколадом	21	Оладьи из адыгейского сыра	
Блины с клюквой	22	и зелени	45
Блины на сливках с малиной	23	Оладьи сметанные	45
Блины на сметане	23	Оладьи манные с малиновым	
Блины на минеральной воде	24	джемом	46
Блины на кефире с инжиром	25	Оладьи овсяные с яблоками	46
Блины на сыворотке с ягодами	25	Оладьи гречневые	47
Блины на дрожжах с творожной		Оладьи творожные	47
начинкой	26	Оладьи тонкие с вишневым	
Блины заварные с творогом		соусом	48
и шпинатом	27	Оладьи пышные	48



Оладьи печеночные с тыквой . . . . .	49	Пончики на сгущенном молоке . . . . .	73
Оладьи с ягодами и маскарпоне . . . . .	50	Пончики с ванилином . . . . .	73
Оладьи овощные . . . . .	50	Пончики с ванильным кремом . . . . .	74
Оладьи капустные . . . . .	51	Пончики с шоколадом . . . . .	74
Оладьи картофельные с грибами . . . . .	51	Пончики в сахарной глазури . . . . .	75
Оладьи картофельно-рисовые . . . . .	52	Пончики со сгущенным молоком . . . . .	75
Оладьи картофельные с сыром . . . . .	53	Пончики с шоколадной нугой . . . . .	76
Оладьи картофельные с тыквой . . . . .	53	Пончики с разноцветной глазурью . . . . .	76
Оладьи тыквенные . . . . .	54	Пончики с вареньем . . . . .	77
Оладьи тыквенные со сладким соусом . . . . .	54	Пончики с повидлом . . . . .	77
Оладьи морковно-яблочные . . . . .	55	Пончики с ягодным джемом . . . . .	78
Оладьи с брокколи и сыром . . . . .	55	Пончики с йогуртом и джемом . . . . .	78
Оладьи со шпинатом . . . . .	56	Пончики-сердечки с шоколадом . . . . .	79
Оладьи с кабачками . . . . .	56	Шарики творожные . . . . .	79
Оладьи с яблоками . . . . .	57		
Оладьи с грушами и имбирем . . . . .	57	<b>БЕЛЯШИ . . . . .</b>	<b>80</b>
Оладьи с миндалем . . . . .	58	Перемечи . . . . .	80
Оладьи с бананами и орехами . . . . .	58	Беляши степные . . . . .	80
Оладьи с черникой . . . . .	59	Беляши татарские с морковью . . . . .	81
Оладьи с малиновым вареньем . . . . .	59	Беляши по-уральски . . . . .	81
Оладьи с куриным фаршем . . . . .	60	Беляши по-казахски . . . . .	82
Сырники дрожжевые . . . . .	60	Беляши с мясом и зеленым луком . . . . .	82
Сырники, запеченные в духовке . . . . .	61	Беляши с говядиной . . . . .	83
Сырники с ягодами . . . . .	61	Беляши с говядиной и свиной . . . . .	83
Сырники с овсяными хлопьями . . . . .	62	Беляши с говядиной и бараниной . . . . .	84
Сырники с малиновым вареньем . . . . .	62	Беляши с соевый и свеклой . . . . .	84
Сырники с карамельным сиропом . . . . .	63	Беляши со свиной . . . . .	85
Сырники с яблоками и медом . . . . .	63	Беляши со свиной и чесноком . . . . .	85
		Беляши с бараниной и капустой . . . . .	86
<b>ПОНЧИКИ . . . . .</b>	<b>64</b>	Беляши с бараниной и мясом кролика . . . . .	86
Пончики дрожжевые . . . . .	64	Беляши с бараниной по-арабски . . . . .	87
Пончики с укропной начинкой . . . . .	64	Беляши с бараниной и грибами . . . . .	87
Пончики бездрожжевые . . . . .	65	Беляши с мясом курицы . . . . .	88
Пончики по-американски . . . . .	65	Беляши с мясом курицы и грибами . . . . .	88
Пончики глазированные . . . . .	66	Беляши с уткой . . . . .	89
Пончики заварные . . . . .	67	Беляши с субпродуктами . . . . .	89
Пончики бисквитные с клубникой . . . . .	67	Беляши с начинкой из мозгов . . . . .	90
Пончики лимонные . . . . .	68	Беляши с рыбой . . . . .	90
Пончики миндальные в шоколаде . . . . .	68	Беляши с треской и рисом . . . . .	91
Пончики картофельные . . . . .	69	Беляши с сыром и яйцом по-абхазски . . . . .	91
Пончики творожные . . . . .	69	Беляши с картофелем . . . . .	92
Пончики творожные с изюмом . . . . .	70	Беляши с грибами и картофелем . . . . .	92
Пончики сметанные . . . . .	70	Беляши с грибами, луком и морковью . . . . .	93
Пончики в яблочной глазури . . . . .	71	Беляши с грибами и яйцом . . . . .	93
Пончики с вишневым сиропом . . . . .	71		
Пончики банановые в шоколаде . . . . .	72		
Пончики шоколадные с орехами . . . . .	72		

**Издательство Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»**  
***www.trade.bookclub.ua***

---

**ОПТОВАЯ ТОРГОВЛЯ КНИГАМИ ИЗДАТЕЛЬСТВА**  
**МОСКВА**

**Бертельсманн Медиа Москау АО**

141008 г. Мытищи, ул. Колпакова, д. 26, корп. 2

Тел./факс +7 (495) 984-35-23

e-mail: [office@bmm.ru](mailto:office@bmm.ru)

[www.bmm.ru](http://www.bmm.ru)

**ХАРЬКОВ**

**ДП с иностранными инвестициями**

**«Книжный Клуб**

**“Клуб Семейного Досуга”»**

61140, г. Харьков-140, пр. Гагарина, 20-А

тел/факс +38 (057) 703-44-57

e-mail: [trade@bookclub.ua](mailto:trade@bookclub.ua)

[www.trade.bookclub.ua](http://www.trade.bookclub.ua)

**Киевский филиал**

04073, г. Киев, пр. Московский, 6, комн. 35,

тел. +38 (067) 575-27-55

e-mail: [kyiv@bookclub.ua](mailto:kyiv@bookclub.ua)

**Одесский филиал**

65017, г. Одесса, ул. Малиновского, 16-А, комн. 109

тел. +38 (067) 572-44-28

e-mail: [odessa@bookclub.ua](mailto:odessa@bookclub.ua)

**Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»**

**УКРАИНА**

**служба работы с клиентами:**

тел. +38 (057) 783-88-88

e-mail: [support@bookclub.ua](mailto:support@bookclub.ua)

Интернет-магазин: [www.bookclub.ua](http://www.bookclub.ua)

«Книжный клуб», а/я 84, Харьков, 61001

**РОССИЯ**

**служба работы с клиентами:**

тел. +7 (4722) 78-25-25

e-mail: [info@ksdbook.ru](mailto:info@ksdbook.ru)

Интернет-магазин: [www.ksdbook.ru](http://www.ksdbook.ru)

«Книжный клуб», а/я 4, Белгород, 308961

---

У книзі ви знайдете величезну кількість різноманітних рецептів приготування млинців, беляшів, пончиків, сирників та оладків. Покрокові інструкції та кольорові ілюстрації зроблять книгу цікавою не лише для досвідчених кулінарів, а й для початківців.

**Семенова С. В.**

С30 Блины и блинчики / С. В. Семенова. — Харьков : Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга» ; Белгород : ООО «Книжный клуб “Клуб семейного досуга”», 2014. — 96 с. : цв. ил. — (Серия «155 рецептов наших бабушек», ISBN 978-966-14-5759-0 (Украина)).

ISBN 978-966-14-6843-5 (Украина)

ISBN 978-5-9910-2851-6 (Россия)

В книге вы найдете огромное количество разнообразных рецептов приготовления блинов, беляшей, пончиков, сирников и оладий. Благодаря наличию пошаговых инструкций и красочных иллюстраций книга будет интересна не только опытным, но и начинающим кулинарам.

УДК 641/642

ББК 36.991