

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

ISBN 978-5-9910-2851-6



9 785991 028516

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. Мисяк*
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 64 000 пр. Зам. №

Подписано в печать 05.02.2014.
Формат 60х90/16. Печать офсетная.
Гарнитура «Pragmatica». Усл. печ. л. 6,0.
Тираж 64 000 экз. Зак. №

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»
Св. № ДК65 від 26.05.2000
61 140, 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

Кто 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

ВВЕДЕНИЕ	3	Блины на сухом молоке с ягодами	28
БЛИНЫ	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	ОЛАДЫ И СЫРНИКИ	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	БЕЛЯШИ	80
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
ПОНЧИКИ	64	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

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

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

Одесский филиал

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

тел. +38 (067) 572-44-28

e-mail: odessa@bookclub.ua

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»

УКРАИНА

служба работы с клиентами:

тел. +38 (057) 783-88-88

e-mail: support@bookclub.ua

Интернет-магазин: 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

Интернет-магазин: 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