



Таисия Левкина
Широкая Масленица. Обычаи,
православные традиции, рецепты

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=11829691

Широкая Масленица. Обычаи, православные традиции, рецепты, Авт.-сост. Т.В. Левкина.: ДАРЪ;

Москва; 2010

ISBN 978-5-485-00293-0

Аннотация

Главным угощением стола на Масленицу традиционно считаются золотистые горячие блины. Вспомните, как радуются ваши домочадцы, когда вы обещаете порадовать их блинчиками или оладушками. А когда блины уже на столе, оторваться от них невозможно. В данной книге собраны многочисленные рецепты приготовления блинов и других вкусных блюд, которые станут украшением стола на Масленой неделе. Кроме того, здесь рассказывается о традициях празднования Масленицы в России и других странах.

Содержание

Пробуждение солнца и весны	6
Сырная седмица	7
Православные традиции	7
О молитве святого Ефрема Сирина	8
Народные традиции	8
Русские писатели о Масленице	12
И. Шмелев. Из книги «Лето Господне»	12
М. Забылин. Из книги «Русский народ. Его обычаи, обряды, предания, суеверия и поэзия»	12
В. Никифоров-Волгин. Рассказ «Кануны Великого поста»	12
А. Чехов. Отрывок из рассказа «Блины»	14
Празднование Масленицы в других христианских странах	15
Блины	16
Русские блины	17
Красные блины	17
Гречневые блины на воде	17
Простые дрожжевые гречневые блины	18
Сдобные гречневые блины	18
Гречневые блины заварные	18
Заварные гречнево-пшеничные блины	19
Полугречневые блины	19
Безопарные дрожжевые блины	19
Блины боярские	20
Пшеничные блины на молоке	20
Гречнево-пшеничные блины	21
Блинчики с творогом, маком и изюмом	21
Блины с яблоками	22
Княжеские блины	22
Блины на кефире	22
Скороспелые блинчики	23
Молочные блинчики с начинкой	23
Блинчики из овсяных хлопьев	23
Блинчики с ореховой начинкой	24
Блинчики с творогом и орехами	24
Блинчики с овощной начинкой	24
Изысканные блинчики с фруктами	25
Манные блины	25
Сметанные блины	26
Сметанные блины с припеком	26
Гурьевские блины	26
Блины на соде	27
Яблочные дрожжевые блины	27
Блины яичные с яблоками и орехами	27
Ржаные блины с припеком	28
Простые картофельные блины	28
Пикантные картофельно-морковные блины	28

Картофельные дрожжевые блины	29
Таркованные блины	29
Блины из тыквы	29
Морковные блины	30
Блины с квашеной капустой	30
Налестники с творогом	30
Блинчатый пирог	31
Блинный торт	31
Блины в мировой кулинарии	33
Творожные блинчики	33
Блины из кукурузной муки	33
Конец ознакомительного фрагмента.	34

Т.В. Левкина
Широкая Масленица. Обычаи,
православные традиции, рецепты

© Издательство «ДАРЪ»

Пробуждение солнца и весны

Масленица – народный праздник, корнями уходящий в древность. Празднуют Масленицу на последней неделе перед Великим постом, который длится семь недель и заканчивается Пасхой. Во время Великого поста Церковь предписывает верующим воздерживаться от скоромных продуктов (мяса, масла и т. д.), увеселений и развлечений – вот народ и стремится повеселиться «впрок». А название «Масленица» возникло потому, что на этой неделе, по православному обычаю, мясо уже исключается из пищи, а масло и молочные продукты еще можно употреблять – вот и пекут блины масленые. По этой же причине Масленицу называют Сырной неделей (седмицей).

На Масленицу люди радуются приходу весны, началу новой жизни, пробуждению солнца. Поэтому традиционным блюдом Масленой недели стал золотистый, круглый и горячий блин – своеобразный символ праздника. Хотите попотчевать своих близких и гостей вкусными блинами? Это сделать нетрудно – воспользуйтесь рецептами из данной книги, и вы научитесь печь вкуснейшие блины, рецептов которых существует множество. Рецепты закусок из рыбы, сыра и яиц, а также различные десерты помогут хозяйке сделать разнообразным масленичный стол.

В книге также содержатся интересные сведения о православных и народных традициях празднования Масленицы, а также о том, как встречают ее в разных странах мира.

Сырная седмица

Православные традиции

Последняя подготовительная к Великому посту неделя называется Сырной седмицей. Примечательно, что, с одной стороны, эта седмица особенно радостна – это время в церковном календаре связано с размышлениями о грядущем конце зла и победе добра после Страшного Суда – в течение этой недели христиане должны прочувствовать «радость ожидаемого пришествия Царства Божия». По традиции, предполагаются праздничные застолья с родными и друзьями. Хождение друг к другу в гости в Масленую неделю неслучайно – это сближает, дает повод простить обиды и недовольства, которые накопились за год, ведь в конце этой седмицы, в день накануне Великого поста – Прощеное воскресенье.

С другой стороны, Церковь предостерегает паству от всякой неумеренности, пьянства, легкомысленных поступков и опасных игр в это время – за весельем не стоит забывать о высоком подготовительном назначении этой светлой, радостной недели.

«Мир с родоначальниками горько да восплачет: снедию сладкою падший с падшими», – звучит в песнопениях Сырной седмицы – так вспоминается грехопадение Адама и Евы, произошедшее от невоздержания, и содержится восхваление поста с его спасительными плодами. Этим чтением Церковь напоминает нам, что мы должны делать добрые дела, и зовет грешников к покаянию, напоминая, что за все грехи нам придется отвечать. На Сырной седмице уже не совершается Таинство Венчания, в среду и пятницу не служитя Литургия, а на Часах произносится молитва прп. Ефрема Сирина с преклонением колен. В сырную субботу Церковь вспоминает всех преподобных отцов, «в постничестве просиявшие светло, преподобно же поживши», напоминая нам тем самым о предстоящем подвиге Великого поста и указывая примеры добродетельной жизни в лице святых жен и мужей. Воздерживаясь от мяса, мы очищаем себя телесно и постепенно проникаемся светлым предчувствием поста.

Сложившийся на Руси обычай проводить Масленую седмицу с блинами вполне соответствует особенностям национального уклада. С давних времен в эти дни слабели сословные, имущественные, должностные различия – ведь к столу могли быть приглашены люди незнатные, странники, нищие. Богослужебные особенности Сырной седмицы и история церковного устава полностью опровергают ложное мнение, что Масленица восходит лишь к некоторым языческим обычаям, как, например, сжигание чучела в честь прощания с зимой и встречи весны.

О христианском происхождении традиций Масленицы – Сырной седмицы, ставших всенародными, свидетельствует, в частности, история установления обычая этой подготовительной недели перед Постом: византийский император Ираклий (610–640 гг.) после шестилетней изнурительной войны с персидским царем Хозроем дал обет не вкушать мяса в последнюю седмицу перед Великим постом. Была одержана победа. Приняв благочестивый обет и ходатайство царя, Церковь ввела в устав семидневное воздержание от мясной пищи.

Напомним прекрасные слова современного русского писателя Владимира Крупина: «Масленичная неделя – это удивительное время ожидания Прощеного воскресения и Великого поста. Ведь в последний ее день, когда чувство вины за нанесенные друг другу обиды нас особенно подпирает, мы просим прощения у ближних и у Господа, испытывая великое облегчение, позволяющее с чистой душой вступить в Великий пост».

Важно не только попросить прощения у ближних, но и самому искреннее простить всех, ведь в Евангелии сказано: *Ибо если вы будете прощать людям согрешения их, то про-*

стит и вам Отец ваш Небесный, а если не будете прощать людям согрешения их, то и Отец ваш не простит вам согрешений ваших (Мф. 6, 14–15).

О молитве святого Ефрема Сирина

Читается на часах в среду и пятницу Сырной недели и во всю, кроме субботы и воскресенья; а также в первые три дня Страстной седмицы.

Господи и Владыко живота моего, дух праздности, уныния, любоначала и празднословия не даждь ми. Дух же целомудрия, смиренномудрия, терпения и любви даруй ми, рабу Твоему. Ей, Господи, Царю, даруй ми зрети моя прегрешения и не осуждати брата моего, яко благословен еси во веки веков. Аминь.

Эта молитва была написана в IV веке. Из глубины веков она дошла к нам благодаря своей мудрости и тому, что из года в год повторялась за церковным богослужением. Молитва Ефрема Сирина вдохновила прекрасного русского поэта А.С. Пушкина на одно из лучших его стихотворений:

Отцы пустыnnики и жены непорочны,
Чтоб сердцем возлетать во области заочны,
Чтоб укреплять его средь дольных бурь и битв,
Сложили множество божественных молитв;
Но ни одна из них меня не умиляет,
Как та, которую священник повторяет
Во дни печальные Великого поста;
Всех чаще мне она приходит на уста
И падшего крепит неведомою силой:
Владыка дней моих! Дух праздности унылой,
Любоначала, змеи сокрытой сей,
И празднословия не дай душе моей.
Но дай мне зреть мои, о Боже, прегрешенья,
Да брат мой от меня не примет осужденья,
И дух смирения, терпения, любви
И целомудрия мне в сердце оживи.

Народные традиции

На Масленицу в течение всей недели веселье, традиции и забавы всегда имели установленную последовательность, что выражается в названии масленичных дней.

Понедельник зовется «встреча». В этот день достраивали ледяные горки, качели и балаганы, наряжали чучело Масленицы в старую женскую одежду. Насаживали его на большой шест и с веселыми величальными песнями возили на санях. Затем чучело устанавливали на ледяной горке, с которой устраивали катание на санях. В понедельник начинали печь блины, и первый блин обычно получали нищие на помин усопших.

Вторник называется «заигрыши». С утра молодые люди катались с гор и ели блины, а также приглашали в гости родных и знакомых: «У нас-де горы готовы, и блины испечены – просим жаловать».

В деревянных балаганах давали театральные представления с участием Петрушки и масленичного деда. Скоморохи пели частушки. Было принято возводить ледяные крепости, устраивать шуточные бои.

В конце XVIII века в Петербурге устраивали гулянья на Исаакиевской площади, где устанавливали балаганы и карусели, строили ледяные горки. В Москве катались на санях по Москве-реке и реке Неглинке. Проводили маскарады на московских улицах.

В среду, в «лакомки», в каждой семье накрывали столы, предлагая гостям блины, кушанья из рыбы, яиц, творога, молока. В некоторых областях России особое внимание в этот день уделяли тещи своим зятям – «тещины блины». В городах и поселках устанавливали торговые палатки, где предлагали горячие сбитни, русские пряники, орехи, кипящий чай из самовара.

Самое веселье начиналось в четверг – «широкий разгул». Гуляли с утра до вечера, плясали, водили хороводы, пели частушки.

Широкая Масленица,
Мы тобою хвалимся,
На горах катаемся,
Блинами объедаемся.

Все с удовольствием катались на ледяных горках, качелях и лошадях, устраивали пиры, карнавалы и кулачные бои, начинали колядовать. Катания на лошадях всегда были неотъемлемой частью праздника. Лошадей украшали цветными лоскутками и бубенчиками, колокольчиками и расписными дугами. К передку санок прикрепляли яркие флаги на шестах.

Пятница славилась «тещинными вечерами». «Приходи, Ванюша, блины кушать», – говорили в народе. Своих тещ зятья чаще всего посещали, для которых специально пеклись блины и готовились разные угощения. Там, где было принято приглашать зятьев на блины в среду, в пятницу, наоборот, тещи ходили к зятям на блины.

В субботу, на «золовкины посиделки», молодые невестки принимали у себя родных, приглашали в гости золовок (сестер мужа) и дарили им подарки.

В последний день Масленицы, в «Прощеное воскресенье», принято просить друг у друга прощение и отвечать: «Бог простит, и я прощаю». Гулянья заканчивалось, на ледяных горках разводили костры, чтобы растопить лед и прогнать холод.

В этот день окончательного прощания с зимой сжигали чучело Масленицы, а пепел развевали по полям, чтобы был хороший урожай.

Масленица – мокрохвостка!
Поезжай домой с двора,
Отошла твоя пора!
У нас с гор потоки,
Заиграй овражки,
Выверни оглобли,
Налаживай соху!
Весна – красна,
Наша ладушка пришла!

А.Н. Островский «Снегурочка» (песня берендеев)

Много шуток, прибауток, песен, пословиц и поговорок связано с этими днями: «Без блина не масляна»; «На горах покататься, в блинах повалиться»; «Не житье, а Масленица»;

«Масленица объедуха, деньгам приберуха»; «Хоть с себя все заложить, а Масленицу проводить»; «Не все коту Масленица, будет и Великий пост».

Блины на Масленицу пекут каждый день Масленичной недели.

В первый – блинища, во второй – блины, в третий – блинцы, в четвертый – блинчики, в пятый – блинки, в шестой – блиночки, в седьмой – царские блины.

О блинах, которыми потчуют на Масленицу, в народе складывались стихи и песни:

Это Масленица идет,
блин да мед несет.
Блинцы, блинчики, блины,
как колеса у весны.
На горах покататься,
в блинах поваляться.
Блин не клин, брюха не расколет.

* * *

Тетушка Варвара,
меня матушка послала:
дай сковороды да сковородничка,
мучки да подмазочки.
Вода в печи,
хочет блины печи.
Где блины, тут и мы.

* * *

Как на Масляной неделе
Мы блиночков захотели!
Ой, блины, блины, блины,
Вы, блиночки мои!

Наша старшая сестрица
Печь блины-то мастерица.
Ой, блины, блины, блины,
Вы, блиночки мои!

На поднос она кладет
И сама на стол несет.
Ой, блины, блины, блины,
Вы, блиночки мои!

С Масленицей связаны также и некоторые народные приметы. В старину говорили: «Какова пестрая, такова и Маслена»; «Если на всеядной будет хорошая погода, то и Мас-

лена будет тепла»; «Ненастная погода в воскресенье перед Масленицей – к урожаю грибов»; «Какой день Масленицы красный – в такой сей по весне пшеницу».

Русские писатели о Масленице

Тема Масленицы нашла довольно полное и всестороннее отражение в произведениях русских писателей. Много прекрасных строк посвятил Масленице Иван Шмелев в романе «Лето Господне», писал о ней и Вячеслав Шишков, и Василий Никифоров-Волгин. Упоминание о Масленице можно встретить у А.С. Пушкина в «Евгении Онегине» и М.Ю. Лермонтова в «Песне о купце Калашникове».

Напомним некоторые отрывки из произведений русских писателей.

И. Шмелев. Из книги «Лето Господне»

...Оттепели все чаще, снег маслится. С солнечной стороны висят стеклянную бахромою сосульки, плаваются-звякают о льдышки. Прыгаешь на одном коньке, и чувствуется, как мягко режет, словно по толстой коже. Прощай, зима! Это и по галкам видно, как они кружат «свадьбой», и цокающий их гомон куда-то манит. Болтаешь коньком на лавочке и долго следишь за черной их кашей в небе. Куда-то скрылись. И вот проступают звезды. Ветерок сыроватый, мягкий, пахнет печеным хлебом, вкусным дымком березовым, блинами. Капает в темноте, – Масленица идет. Давно на окне в столовой поставлен огромный ящик: посадили лучок, «к блинам»; зеленые его перышки – большие, приятно гладить. Мальчишка от мучника кому-то провез муку. Нам уже привезли: мешок голубой крупчатки и четыре мешка «людской». Привезли и сухих дров, березовых. «Еловые стрекают, – сказал мне ездок Михаила, – “галочка” не припек. Уж и поедим мы с тобой блинков!»

М. Забылин. Из книги «Русский народ. Его обычаи, обряды, предания, суеверия и поэзия»

В Петербурге в прежнее время масленичное гулянье было устраиваемо на Исаакиевской площади. Тут были устраиваемы и балаганы, и ледяные горы, и карусели, а по окраинам или вне пределов этой местности, назначенной для удовольствия публики, так называемой горной, была установлена езда в экипажах, прогулка аристократии и вообще богатого народа.

В Москве до конца XVIII катание на Масленице производилось на Москве-реке и на Неглинной, от Воскресенских до Троицких ворот, где ныне разбит Александровский сад. При Петре Великом масленичные потехи помещались близ Красных ворот, где Петр сам в понедельник на Масленице открывал масленичное торжество, покачавшись со своими офицерами на качелях.

В. Никифоров-Волгин. Рассказ «Кануны Великого поста»

Вся в метели прошла преподобная Евфимия Великая – государыня Масленица будет метельной! Прошел апостол Тимофей полузимник; за ним три вселенских святителя; св. Никита епископ новгородский – избавитель от пожара и всякого запаления; догорели восковые свечи Сретения Господня – были лютые сретенские морозы; прошли Симеон Богоприимец и Анна Пророчица. Снег продолжает заметать окна до самого наворачия, морозы стоят словно медные, по ночам метель воеет, но на душе любо – прошла половина зимы. Дни светлеют! Во сне уж видишь траву и березовые сережки. Сердце похоже на птицу, готовую к полету. В лютый мороз я объявил Гришке:

– Весна наступает!

А он мне ответил:

– Дать бы тебе по затылку за такие слова! Кака тут весна, ежели птица на лету мерзнет!

– Это последние морозы, – уверял я, дуя на окоченевшие пальцы, – уже ветер веселее дует, да и лед на реке по ночам воет... Это к весне!

Гришка не хочет верить, но по глазам вижу, что ему тоже любо от весенних слов.

Нищий Яков Гриб пил у нас чай. Подув на блюдечко, он сказал поникшим голосом:

– Бежит время... бежит... Завтра наступает неделя о мыtare и фарисее. Готовьтесь к Великому посту – редька и хрен, да книга Ефрем. Все вздохнули, а я обрадовался. Великий пост – это весна, ручьи, петушинные вскрики, желтое солнце на белых церквах и ледоход на реке. За Всенощной, после выноса Евангелия на середину церкви, впервые запели покаянную молитву:

«Покаяния отверзи ми двери, Жизнодавче, Утреннеет бо дух мой ко храму Святому Твоему».

С Мыtareвой недели в доме начиналась подготовка к Великому посту. Перед иконами затопляли лампаду, и она уже становилась неугасимой. По средам и пятницам ничего не ели мясного. Перед обедом и ужином молились «в землю». Мать становилась строже и как бы уходящей от земли. До прихода Великого поста я спешил взять от зимы все ее благодатности, катался на санях, валялся в сугробах, сбивал палкой ледяные сосульки, становился на запятки извозчичьих санок, сосал льдинки, спускался в овраги и слушал снег.

Наступила другая седмица. Она называлась по церковному – неделя о блудном сыне. За Всенощной пели еще более горькую песню, чем «Покаяние», – «На реках Вавилонских».

В воскресенье пришел к нам погреться Яков Гриб. Присев к печке, он запел старинный стих «Плач Адама»: «Раю мой раю, пресветлый мой раю, ради мене сотворенный, ради Евы затворенный». Стих этот заставил отца разговориться. Он стал вспоминать большие русские дороги, по которым ходили старцы-слепцы с поводьями. Прозывались они Божьими певунами. На посохе у них изображались голубь, шестиконечный крест, а у иных змея. Останоятся, бывало, перед окнами избы и запоют о смертном часе, о последней трубе Архангела, об Иосафе – царевиче, о вселении в пустыню.

Мать свою бабушку вспомнила:

– Мастерица была петь духовные стихи! До того было усладно, что, слушая ее, душа лечилась от греха и помрачения!..

– Когда-то и я на ярмарках пел! – отозвался Яков, – пока голоса своего не пропил. Дело это выгодное и утешительное. Народ-то русский за благоглаголивость слов крестильный крест с себя сымет! Все дело забудет. Опустит, бывало, голову и слушает, а слезы-то по лицу так и катятся!.. Да, без Бога мы не можем, будь ты хоть самый что ни на есть чистокровный жулик и арестант!

– Теперь не те времена, – вздохнула мать, – старинный стих повыветрился! Все больше фабричное да граммофонное поют!

– Так-то оно так, – возразил Яков, – это верно, что старину редко поют, но попробуй запой вот теперь твоя бабушка про Алексия человека Божия или там про антихриста, так расплачутся разбойники и востоскуют! Потому что это... русскую в этом стихе услышат... Прадеды да деды перед глазами встанут... Вся история из гробов восстанет!.. Да... От крови да от земли своей не убежишь. Она свое возьмет... кровь-то!

Вечером увидел я нежный бирюзовый лоскуток неба, и он показался мне знамением весны – она всегда, ранняя весна-то, бирюзовой бывает! Я сказал про это Гришке, и он опять выругался.

– Дам я тебе по затылку, курносая пятница! Надоел ты мне со своей весной хуже горькой редьки!

Наступила неделя о Страшном Суде. Накануне поминали в церкви усопших сродников. Дома готовили кутью из зерен – в знак веры в воскресение из мертвых. В этот день Церковь поминала всех «от Адама до днесь усопших в благочестии и вере» и особенное моление воссылала за тех, «коих вода покрыла, от брани, пожара и землетрясения погибших, убийцами убитых, молнией попаленных, зверьми и гадами умерщвленных, от мороза замерзших...». И за тех «яже уби меч, конь совосхити, яже удави камень, или перст посыпа; яже убиша чаровныя напоения, отравы, удавления...».

В воскресенье читали за литургией Евангелие о Страшном Суде. Дни были страшными, похожими на ночные молнии или отдаленные раскаты грома.

Во мне боролись два чувства: страх перед грозным Судом Божиим, и радость от близкого наступления Масленицы. Последнее чувство было так сильно и буйно, что я перекрестился и сказал:

– Прости, Господи, великие мои согрешения!

Масленица пришла в легкой метелице. ... От людей пахло блинами. Богатые пекли блины с понедельника, а бедные с четверга. Мать пекла блины с молитвою. Первый испеченный блин она положила на слуховое окно в память умерших родителей. Мать много рассказывала о деревенской Масленице, и я очень жалел, почему родителям вздумалось перебраться в город. Там все было по-другому. В деревне Масленичный понедельник назывался – встреча; вторник – заигрыши; среда – лакомка; четверг – перелом; пятница – тещины вечерки; суббота – золовкины посиделки; воскресенье – проводы и прощенный день. Масленицу называли также Боярыней, Царицей, Осударыней, Матушкой, Гуленой, Красавой. Пели песни, вытканые из звезд, солнечных лучей, месяца-золотые рожки, из снега, из ржаных колосков.

В эти дни все веселились, и только одна церковь скорбела в своих вечерних молитвах. Священник читал уже великопостную молитву Ефрема Сирина «Господи и Владыка живота моего». Наступило Прощеное воскресенье. Днем ходили на кладбище прощаться с усопшими сродниками. В церкви, после вечерни, священник поклонился всему народу в ноги и попросил прощения. Перед отходом ко сну земно кланялись друг другу, обнимались и говорили: «Простите, Христа ради», и на это отвечали: «Бог простит». В этот день в деревне зорнили пряжу, т. е. выставляли моток пряжи на утреннюю зарю, чтобы вся пряжа была чиста. Снился мне грядущий Великий пост, почему-то в образе преподобного Сергия Радонежского, идущего по снегу и опирающегося на черный игуменский посох.

А. Чехов. Отрывок из рассказа «Блины»

Поддаются времена, и исчезают мало-помалу на Руси древние обычаи, одежды, песни; многое уже исчезло и имеет только исторический интерес, а между тем такая чепуха, как блины, занимает в современном российском репертуаре такое же прочное и насиженное место, как и 1000 лет тому назад. Не видно конца им и в будущем... Принимая во внимание почтенную давность блинов и их необыкновенную, веками засвидетельствованную стойкость в борьбе с новаторством, обидно думать, что эти вкусные круги из теста служат только узким целям кулинарии и благоустройства... Обидно и за давность и за примерную, чисто спартанскую стойкость... Право, кухня и чрево не стоят тысячи лет.

Празднование Масленицы в других христианских странах

В западноевропейских христианских странах есть соответствующий русской Масленице «жирный вторник» – «марди гра» (*фр.* mardi gras). На Кипре отмечают апокрию. В Германии в рейнских горах празднуют «карневаль» (Karneval), в Майнце и его окрестностях «фастнахт» (Fastnacht), в Швабии «фасснет» (Fassnet), а в Баварии «фашинг» (Fasching). Различаются не только названия праздника, но и отмечают его везде по-разному. Так, в странах Западной Европы Масленица плавно переходит в общенародный карнавал, где на время празднования смолкают ссоры и споры, везде царит безудержное веселье, смех и юмор.

Особенно знаменит своими масками и костюмами десятидневный венецианский карнавал (*ит.* carnelevart – «убирать мясо»), продолжающийся, как и положено всем масленичным праздникам, до первого дня католического Великого поста, который у католиков начинается в «Пепельную среду». В прежние времена в ночь на «Пепельную среду» сжигали в очаге или на костре все остатки скоромной пищи, чтобы они во время поста не вводили в соблазн, – отсюда и название.

В Германии до сих пор широкой известностью пользуется карнавал в Рейнской области – Рейнланде. Безудержное веселье начинается с Масленичного четверга и продолжается до вторника. Гуляющие поют, танцуют, пьют горячительные напитки и флиртуют. На улицах веселятся ряженые всех возрастов, в разнообразных костюмах. Детям достаются сладости, которые участники карнавального парада горстями бросают в толпу с разукрашенных автомобилей, а взрослым частенько подносят по рюмке шнапса. Вызывает восхищение фантазия, с которой оформляют карнавальные автомобили: мимо пестрой толпы проплывают замки и парусные корабли, между ними шествуют оркестры, которые исполняют известные карнавальные песни.

На масленичных празднествах на юго-западе Германии участники надевают деревянные маски ведьм и чертей, а также маски фантастических животных. В каждой местности есть своя фигура карнавального шута.

Вне Европы самый знаменитый – это пятидневный масленичный карнавал в Рио-де-Жанейро, тоже продолжающийся до католической «Пепельной среды». На это время город официально переходит во власть карнавала. Мэр Рио-де-Жанейро в присутствии сотен жителей Рио, туристов и прессы вручает ключи от города фольклорным «хозяевам» праздника – тучному шутовскому королю Момо, королеве карнавала и двум «принцессам». Карнавал открывается выступлениями детских школ самбы, и уже весь город живет в круглосуточном веселом праздничном ритме.

Блины

Блины разного типа, различной консистенции, из многих видов муки с десертными, овощными, фруктовыми, пряными наполнителями известны почти у всех народов мира. Особенное развитие это блюдо получило у славянских народов – в основном его специфическая дрожжевая разновидность, а не изделие из пресного теста.

Кстати, интересно, что о приготовлении любых блинов и блинчиков говорят «печь», а не «жарить» – ведь раньше блины пекли в русской печке, их не нужно было переворачивать.

Блинчики готовят не только на Масленицу, но по разным другим поводам. До настоящего времени сохранялся обычай в качестве первого блюда за поминальным столом подавать блины. Раньше на Руси было принято блинами завершать свадьбы.

Блины – одно из самых древних кулинарных блюд, не требующее больших затрат. Для их приготовления необходим минимум муки при максимуме жидкости (воды, молока), так как нужно получить очень жидкое тесто. Кроме того, объем теста значительно увеличивается при использовании дрожжей, соды, разрыхлителя.

Очень удобно выпекать блины из готовой блинной муки разного состава. Приготовленное из нее тесто легко сделать более сдобным и сладким, внося нужные ингредиенты.

Хорошо выпеченный блин – гордость хозяйки, здесь требуются определенные знание, умение, навыки, ведь пословица утверждает: «Та же мучка, да другая ручка».

Есть несколько секретов приготовления вкусных блинов, о некоторых из них мы вам расскажем. Обязательно просеивайте муку для блинов, даже если уверены, что она абсолютно чистая – просеивание разрыхляет муку воздухом, и тесто потом становится мягким и пышным. Просеивать муку надо непосредственно в момент приготовления блинов.

При приготовлении блинов можно использовать только свежие яйца, причем перед добавлением яиц в тесто их необходимо хорошо взбить.

Важно правильно подобрать сковороду. Для дрожжевых блинов больше подходит сковорода с толстым дном (лучше чугунная), а тонкие пресные блинчики отлично выпекаются на любой современной сковороде с антипригарным покрытием. Сковороду нужно тщательно раскалить, смазать маслом и по первому блину определить количество нужного для выпечки теста.

Русские блины

По преданию, славяне узнали секрет дрожжевого теста через скифов от жителей причерноморских греческих поселений. Традиционные русские дрожжевые блины получаются рыхлыми, мягкими, пышными, пористыми. В результате готовые блины прекрасно впитывают жидкое масло, сливки, сметану и становятся нежными, сочными и блестящими.

Вот что писал о блинах А.И. Куприн: «Блин красен и горяч, как горячее всеогревающее Солнце, блин налит растопленным маслом, – это воспоминание о жертвах, приносимых могущественным идолам. Блин – символ солнца, красных дней, хороших урожаев, ладных браков и здоровых детей».

В основном, блины различаются взятым сырьем (мукой – пшеничная, гречневая, пшеничная и др., водой или молоком, видом масла, наличием или отсутствием сахарного песка и яиц), а вот процесс изготовления, как правило, одинаков в любой рецептуре.

Красные блины

При приготовлении без заваривания, чтобы дрожжевые блины получались достаточно рыхлыми, нежными и ноздреватыми, в готовое тесто перед самой выпечкой осторожно вносят сливочно-белковую смесь. Причем сначала взбивают сливки и потом в них вводят взбитые белки.

4 1/2 стакана муки, 4 стакана молока, по 25 г дрожжей и сливочного масла, 1/2 стакана сливок, 2 яйца, отдельно белки и желтки, 2 ч. ложки сахарного песка, растительное масло, соль.

1. В кастрюле в молоке развести 2 стакана муки, дрожжи и сливочное масло, дать подойти. Тесто взбить, желтки растереть с сахарным песком и солью.

2. В тесто добавить остальную муку, растертые желтки, взбить. Сливки взбить, ввести в них белки и вмешать в тесто. Дать подойти.

3. Раскаленную сковороду смазать растительным маслом, выпекать блины с двух сторон до золотистого цвета.

Гречневые блины на воде

Качество выпеченных блинов зависит от количества масла для смазывания сковороды. Если масла недостаточно, блины начнут пригорать. Избыток масла на сковороде не позволяет тесту равномерно разливаться по поверхности, в результате блины получатся толстыми и неровными.

4 стакана гречневой муки, 25–30 г дрожжей, 1 ч. ложка сахарного песка, сметана, топленое масло, растительное масло, соль.

1. В миске развести 1 стакан гречневой муки в 1 стакане холодной воды. Затем заварить 3 1/2 стаканами горячей воды, размешать.

2. Полученную массу остудить до теплого состояния, вмешать разведенные дрожжи, дать тесту подойти. Добавить остальную муку, сахарный песок, соль, размешать, дать подойти.

3. Выпекать блины с двух сторон на раскаленной и смазанной растительным маслом сковороде. Теплую сметану взбить с растопленным топленым маслом и полить блины при подаче к столу.

Простые дрожжевые гречневые блины

Тесто для простых классических блинов легко приготовить двумя вариантами: получить сначала опару из половины муки, затем вымесить тесто или всю муку залить для опары половиной молока по рецептуре.

4 стакана гречневой муки, 4 1/2 стакана молока, 25–30 г дрожжей, сметана, сахарная пудра, растительное масло, соль.

1. По первому варианту в миску всыпать 2 стакана муки. В небольшом количестве молока развести дрожжи, влить их в посуду с мукой, размешать. Оставить на 1 час 30 мин., чтобы опара поднялась. Всыпать остальную муку, посолить, влить молоко, вымесить тесто и оставить для подъема на 2 часа.

2. По второму варианту поставить опару из всей муки на горячем молоке (2 стакана), остудить. Вмешать разведенные дрожжи, дать подняться (2 часа). Развести опару оставшимся молоком, посолить, вымесить, дать тесту еще раз подняться (1 час 30 мин.).

3. Выпекать блины на раскаленной, смазанной растительным маслом сковородке с двух сторон. Подавать блины к столу со взбитой с сахарной пудрой сметаной.

Сдобные гречневые блины

На основе таких блинов готовят блинник. Это род круглого пшеничного пирога, который начиняют мелкосеченными гречневыми блинами, пересыпанными измельченными вареными яйцами, жареным луком, грибами и гречневой кашей.

4 стакана гречневой муки, 2–3 стакана молока, 3 яйца, 30 г дрожжей, 3–4 ст. ложки сахарного песка, 3–4 ст. ложки сливочного масла, растительное масло, сметана, соль.

1. В кастрюле 2 стакана гречневой муки обдать 2 стаканами кипятка, размешать, чтобы не было комков. Остудить до температуры парного молока. Развести в 1/2 стакана теплой воды дрожжи и влить их в кастрюлю.

2. Опару взбить, накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 2 часа. Когда опара увеличится в объеме в 2–3 раза, добавить остальную муку, молоко, сахарный песок, яйца, растопленное сливочное масло (2–3 ст. ложки), соль. Вымесить и поставить в теплое место на 1 час 30 мин.

3. Затем начинать печь блины, раскалив сковороду, смазанную растительным маслом.

4. Готовые блины складывать стопкой, смазывая сливочным маслом каждый блин, сохранить теплыми. Подать к столу со сметаной.

Гречневые блины заварные

При выпечке жидкое блинное дрожжевое тесто следует зачерпывать половником осторожно, чтобы оно не опало, – тогда блины получатся пышными.

4 стакана гречневой муки, 2 стакана молока, 20 г дрожжей, 1 ч. ложка сахарного песка, растительное и топленое масло, соль.

1. Развести в 1/2 стакана теплой воды дрожжи. Всыпать в кастрюлю 2 стакана гречневой муки, обдать ее 2 стаканами кипятка, тщательно размешать, чтобы не было комков.

2. Когда масса остынет до температуры парного молока, влить в опару подготовленные дрожжи. Опару тщательно взбить, накрыть полотенцем и поставить в теплое место.

3. Когда опара увеличится в объеме в 2–3 раза, добавить оставшуюся муку, молоко, сахарный песок, соль. Снова взбить и поставить тесто в теплое место, накрыв полотенцем.

4. Как только тесто снова подойдет, можно печь блины. Раскалить сковороду, смазать растительным маслом и выпекать блины с двух сторон. При подаче полить блины растопленным топленым маслом.

Заварные гречнево-пшеничные блины

Ровный и одинаковый для всех выпекаемых блинов слой масла получается, если его не наливают на раскаленную сковороду, а смазывают ее перед выпечкой каждого блина. Для смазки подходит разрезанная пополам луковица, наколотая на вилку.

1 1/2 стакана пшеничной муки, 3 1/2 стакана гречневой муки, 2 стакана молока, 25–30 г дрожжей, 2 яйца, 1 ч. ложка сахарного песка, сливочное масло, соль.

1. В кастрюлю влить 2 2/1 стакана теплой воды, развести дрожжи. Всыпать пшеничную муку и 1 1/2 гречневой, размешать и дать подойти.

2. Всыпать остальную гречневую муку, размешать и вновь дать подойти. Заварить тесто кипящим молоком, остудить до теплого состояния. Затем добавить сахарный песок, соль, 1 ст. ложку растопленного сливочного масла, дать подойти.

3. Раскаленную сковороду смазать растопленным сливочным маслом. Выпекать блины с двух сторон до золотистого цвета.

Полугречневые блины

К моменту выпечки блинное тесто по консистенции должно напоминать густую сметану. Для этого соотношение жидкости и муки в тесте должно быть примерно одинаковым. В понятие жидкости в блинном тесте входит молоко (или вода), растопленное масло, яйца, сливки, разведенные дрожжи.

По 1 1/2 стакану пшеничной и гречневой муки, 1–2 ст. ложки сахарного песка, 2 желтка, 1 белок, 2 ст. ложки сливочного масла, 3/4 стакана сметаны, 1 1/2 ч. ложки сухих дрожжей, 2–2 1/2 стакана молока, растительное масло, соль.

1. В эмалированной подогретой миске смешать гречневую муку с сахарным песком, солью и дрожжами. Сливочное масло растопить в кастрюле с 1/2 стакана молока.

2. Затем втереть его в мучную смесь, размешать, накрыть полотенцем. Поставить в теплое место подходить на 1 час.

3. В кастрюле подогреть 1 1/2 стакана молока, смешать с пшеничной мукой, желтками и сметаной. Влить это тесто в тесто из гречневой муки, размешать.

4. При необходимости добавить еще теплого молока до нужной консистенции и оставить подходить еще на 1 час. Взбить белок в плотную пену, осторожно вмешать в приготовленное тесто.

5. Разогреть большую сковороду, смазать растительным маслом. Тесто размешать половником, выливать на сковороду порциями так, чтобы они растекались в круги.

6. Выпекать тесто около 2 мин. до появления пузырьков и дырочек на поверхности. Затем блины аккуратно перевернуть и печь до готовности.

Безопарные дрожжевые блины

Выпеченные безопарные блины рекомендуется подать со сметаной, взбитыми с сахарной пудрой сливками или медом.

6 стаканов (с верхом) муки, 6 стаканов молока, 4 яйца, 2 ст. ложки сахарного песка, 4 ст. ложки сливочного масла, 60 г дрожжей, растительное и топленое масло, соль.

1. Дрожжи тщательно развести в кастрюле в небольшом количестве молока, добавить соль, сахарный песок. Затем влить теплое молоко, размешать. Добавить муку, яйца, вымесить до однородной консистенции. Ввести растопленное сливочное масло и перемешать.

2. Кастрюлю накрыть полотенцем и поставить тесто на 3–4 часа в теплое место для брожения. По мере того как оно будет подниматься, следует несколько раз осадить его.

3. Сковороду раскалить с растительным маслом. Выпекать на ней блины, при умеренном нагреве, с двух сторон.

4. Лучше подавать блины сразу со сковороды, полив растопленным топленым маслом.

Блины боярские

К нежным боярским блинам рекомендуется подать малосоленную кету или семгу, которую можно приготовить из замороженной рыбы. Нарезать размороженное филе (400–500 г) рыбы ломтиками, сложить в стеклянную банку. Всыпать 2 ст. ложки соли и 1 ст. ложку сахарного песка, влить 1 ст. ложку растительного масла. Закрыть банку крышкой, встряхнуть несколько раз и оставить на ночь.

1 1/2 стакана пшеничной муки, 2 1/2 стакана гречневой муки, 2 стакана молока, 1 стакан сливок, 1/2 стакана сметаны, 3 яйца, отдельно белки и желтки, 2 ст. ложки сливочного масла, 1/2 ст. ложки сахарного песка, 25 г дрожжей, растительное (или топленое) масло, соль.

1. В эмалированной кастрюле довести до кипения 1 стакан молока, охладить до теплого. В небольшом количестве его развести дрожжи. Соединить их с остальным кипяченым молоком, постепенно всыпать всю гречневую муку, размешивая.

2. Накрыть кастрюлю полотенцем и поставить опару в теплое место на 1–2 часа. Затем добавить в опару 1 стакан некипяченого молока, сливки, желтки, растертые со сметаной, сахарным песком, сливочным маслом и солью, и, не переставая размешивать, всыпать пшеничную муку.

3. Посуду с вымешенным тестом поставить в теплое место еще на 2 часа. Затем ввести в поднявшееся тесто взбитые белки, перемешивая снизу вверх.

4. Чистые сухие сковороды (лучше чугунные) сильно разогреть, смазать растительным (или топленым) маслом. Половником выливать на сковороды тесто и выпекать блины с двух сторон.

Пшеничные блины на молоке

Оригинальные блины можно испечь из муки, полученной из размолотой пшеничной крупы. У них приятный, слегка ореховый привкус, а готовят их по рецептам гречневых блинов.

1 стакан пшеничной крупы, 1 1/3 стакана муки, 2 стакана молока, 2 яйца, отдельно белки и желтки, 25 г дрожжей, 100 г сливочного масла, растительное масло, ягодный сироп, соль.

1. Пшеничную крупу тщательно промыть сначала в холодной воде, затем в кипятке, воду слить. Сварить крупу до готовности в молоке. Развести дрожжи в небольшом количестве теплого молока (или воды).

2. Протереть кашу через сито в миску, остудить. Добавить разведенные дрожжи, муку, тщательно вымесить. Накрыть миску полотенцем и поставить опару в теплое место, чтобы подошла.

3. В поднявшуюся опару добавить 2 ст. ложки сливочного масла, желтки, соль и тщательно перемешать. Белки взбить и осторожно вмешать в тесто снизу вверх. Оставить тесто на 20–30 мин. для расстойки.

4. Раскалить сковороду, смазать ее растительным маслом, используя половину сырого картофеля или луковицы. Выливать жидкое тесто половником на сковороду. Когда на поверхности появятся пузырьки, блин перевернуть и обжарить с другой стороны.

5. Выложить блины стопкой на большую тарелку, перекладывая сливочным маслом. Сверху поместить кусочек сливочного масла. Когда масло растопится, залить блины ягодным сиропом.

Гречнево-пшеничные блины

Традиционно блины различают и называют по тому виду муки или крупы, которые используют при их изготовлении: пшеничные, ржанные, гречневые, гречнево-пшеничные, пшеничные, гречнево-пшеничные, манные. Таким образом, разнообразной является сама основа блинов.

200 г гречневой муки, 200 пшенной крупы, 200 г пшеничной муки, 15–20 г дрожжей, 1 ч. ложка сахарного песка, растительное масло, соль.

1. Пшенную крупу промыть 4–5 раз кипятком. Залить ее в кастрюле 2–3 стаканами воды и сварить жидкую кашу, хорошо разварив крупу, остудить. Объем кашицы должен быть около 500 г.

2. Добавить в кастрюлю с кашей пшеничную муку, дрожжи, тщательно размешать, дать подойти. Всыпать гречневую муку, сахарный песок, соль, размешать, дать подойти.

3. Приготовленное тесто обварить горячей водой, развести его до консистенции сметаны. Оставить тесто на 15 мин.

4. Выпекать блины на раскаленной сковороде, смазанной маслом, с двух сторон.

Блинчики с творогом, маком и изюмом

Такие деликатесные блинчики рекомендуется подать к столу с фруктовым соком, консервированным компотом или топленым молоком.

1 стакан муки, 3 яйца, отдельно белки и желтки, 1 1/2 стакана молока, 200 г творога, 50 г мака, 3/4 стакана изюма (без косточек), сливочное и растительное масло, сахарный песок, соль.

1. Тщательно промыть изюм, измельчить в кофемолке мак. Всыпать их в кастрюлю с 1/2 стакана горячего молока и прогреть при слабом нагреве до загустения, всыпать сахарный песок по вкусу. Снять начинку с плиты, остудить, вмешать творог и 2 желтка.

2. В эмалированную кастрюлю просеять муку, влить, размешивая, 1 стакан молока, посолить. Яйцо взбить с 2 белками и вмешать в тесто.

3. Раскалить сковороду, смазанную растительным маслом. Выпекать блинчики с одной стороны. Выложить каждый блинчик на разделочную доску. Поместить начинку и свернуть в трубочку.

4. Небольшой глубокий противень смазать растительным маслом. Выложить в противень блинчики, смазать растопленным сливочным маслом.

5. Запечь блинчики в духовке при 170–180 °С до золотистого цвета. При подаче выложить блинчики на блюдо.

Блины с яблоками

Готовые блины нужно складывать на подогретое блюдо стопкой и накрыть салфеткой. Можно поместить выпеченные блины до подачи в теплую духовку, однако лучше всего подавать горячие блины сразу к столу со сковороды – с пылу, с жару.

200–300 г яблок, 100–120 г муки, 2 яйца, 1/2–3/4 стакана молока, растительное масло, сахарный песок, молотая корица, соль.

1. В эмалированной посуде взбивать яйца, постепенно всыпая по вкусу соль и сахарный песок, вливая молоко. Яблоки очистить, удалить семенные коробочки, очень мелко нашинковать.

2. В кастрюлю просеять муку, влить порциями яично-молочную смесь, перемешивая. Добавить подготовленные яблоки, вымешать.

3. Раскалить сковороду, смазать растительным маслом. Испечь блины с двух сторон, снять со сковороды. При подаче посыпать молотой корицей.

Княжеские блины

Конечно, княжеские блины восхитительны с экзотической ананасовой начинкой и замечательно подходят на десерт. Однако они хороши на праздничном столе и без начинки – тогда их подают с икрой или малосольной семгой, смазав предварительно топленным маслом.

2 стакана муки, 150 г сливочного масла, 8–10 яиц, отдельно белки и желтки, 4 ст. ложки сахарного песка, тертая цедра 1/2 лимона, 1 стакан сливок, топленое масло, соль.

Для начинки: мякоть 1 ананаса, сахарная пудра.

1. На холоде растереть в миске растопленное сливочное масло добела. В загустевшее масло вмешать желтки, сахарный песок, цедру лимона, муку и соль.

2. Полученную массу развести сливками, вмешать взбитые в плотную пену белки. Для начинки измельчить в миксере мякоть 1 ананаса с пудрой.

3. Выпекать блины на раскаленной сковороде, смазанной топленным маслом, с одной стороны. Выложить их на разделочную доску (выпеченной стороной вниз). Положить на половину каждого блина ананасовую начинку. Накрыть другой половиной блина, сложить пополам. Посыпать сахарной пудрой.

4. Переложить блины на смазанную топленным маслом сковороду. Обсушить в духовке при температуре 160–180 °С в течение 5–7 мин. Вынуть блины из духовки и подать к столу.

Блины на кефире

Вместо ягодного варенья такие нежные блинчики можно подать с растопленным на водяной бане шоколадом со сливочным маслом.

3 стакана (с верхом) муки, 2 3/4 стакана кефира (или простокваши), 3 яйца, отдельно белки и желтки, 3 ст. ложки топленого масла, 1 1/2 ст. ложки сахарного песка, густое ягодное варенье, сахарная пудра, растительное масло, соль.

1. В эмалированную кастрюлю всыпать муку. Добавить растертые с сахарным песком желтки, размягченное топленое масло, посолить, размешать и оставить на 15–20 мин.

2. Развести приготовленное тесто кефиром до консистенции сметаны. Взбить белки, добавить в тесто, осторожно перемешать. Сразу начать печь блины на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.

3. На каждый выпеченный блин поместить ягодное варенье, свернуть в 4 раза, выложить на тарелку, посыпать сахарной пудрой.

Скороспелые блинчики

При любом способе приготовления теста дрожжевого, бездрожжевого или из блинной муки на всех стадиях его важно взбивать и растирать очень тщательно, чтобы не образовались комочки.

2–3 стакана муки, 2 стакана молока, 2–3 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла, сахарный песок, растительное масло, сахарная пудра, сливки, соль.

1. В кастрюле смешать теплое молоко и 2 стакана воды. Добавить взбитые яйца, растопленное сливочное масло, сахарный песок и соль по вкусу, перемешать.

2. Постепенно всыпать муку, тщательно размешивая до однородной консистенции. Из полученного жидкого теста на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде печь тонкие блинчики, подрумянивая с двух сторон.

3. Готовые блинчики складывать в 2 раза, выложить на подогретое блюдо. Полить сливками и посыпать сахарной пудрой.

Молочные блинчики с начинкой

Молочные блинчики можно подать без начинки. Смазать каждый блинчик вареньем, сложить в 4 раза, выложить на круглое блюдо в виде большого цветка. Украсить дольками киви, апельсина, листиками мяты.

1 1/2 стакана муки, 2 1/2 стакана молока, 3 яйца, отдельно желтки и белки, 1/2 ст. ложки сахарного песка, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки топленого масла, 1 стакан меда, 1 стакан ядер грецких орехов, разноцветный мармелад, сахарная пудра, соль.

1. В эмалированной миске смешать желтки с частью молока, прибавить соль, сахарный песок и, помешивая, всыпать муку. Добавить разогретое сливочное масло. Вымешать тесто, постепенно вливая остальное молоко, затем вмешать взбитые белки.

2. Разогретую сковороду смазать топленым маслом. Набирая тесто половником, быстро выливать его на сковороду, выпекать блины с обеих сторон. Ядра орехов измельчить, мармелад нарезать мелкими кусочками.

3. Для начинки ядра орехов смешать с медом. На каждый готовый блинчик положить начинку, складывать вчетверо.

4. Перекладывать на нагретое блюдо, покрывая перевернутой тарелкой. Подавать, посыпав сахарной пудрой и кусочками мармелада.

Блинчики из овсяных хлопьев

Раньше, когда в крестьянских семьях запасы муки с трудом удавалось дотянуть до весны, блины часто замешивали на муке из необрушенного овса. Они получались довольно грубыми. Сейчас из овсяных хлопьев можно испечь нежные блинчики и подать их к столу с шоколадным соусом или шоколадной стружкой.

250 г овсяных хлопьев, 2 стакана молока, 2 яйца, 1 яблоко, 100 г шоколада, 1/2 стакана сливок, шоколадная стружка, сахарный песок, растительное масло, соль.

1. Овсяные хлопья залить молоком в эмалированной посуде и дать им набухнуть в течение 1 часа. Яблоко очистить, удалить семенные коробочки, измельчить.

2. Добавить к набухшим овсяным хлопьям взбитые яйца, яблоко, сахарный песок по вкусу и соль. На раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом, печь блинчики с двух сторон.

3. Для начинки разломать шоколад на кусочки. Сливки подогреть, переставить на водяную баню. Добавить кусочки шоколада и растопить.

4. На каждый блинчик выложить начинку, свернуть в трубочку, поместить на порционные тарелки, посыпать шоколадной стружкой.

Блинчики с ореховой начинкой

Превосходный вкус таких блинчиков обусловлен вкусом используемых орехов (фундук, грецкие, кедровые, пекан, миндаль, арахис). Особый нюанс придаст предварительная обжарка ядер орехов на сухой сковородке.

3 стакана муки, 2 стакана молока, 2 яйца, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан ядер орехов, нарезанный разноцветный мармелад, растительное масло, сахарный песок, соль.

1. В эмалированной кастрюле взбить яйца, размешать с теплым молоком и 2 стаканами воды. Добавить 1 ст. ложку растопленного сливочного масла, соль и сахарный песок. Всыпать постепенно, тщательно размешивая, муку.

2. Небольшие чугунные сковороды разогреть, смазать растительным маслом. Из приготовленного теста выпекать тонкие блинчики, подрумянивая их с двух сторон.

3. Измельченные ядра орехов смешать с мелко нарезанным разноцветным мармеладом.

4. Положить начинку на блинчики, свернуть их, выложить на смазанную растительным маслом сковороду или небольшой глубокий противень.

5. Разогреть духовку до температуры 160 °С и поставить в нее блинчики на 3–5 мин. Подавать к столу в той посуде, в которой блинчики запекали.

Блинчики с творогом и орехами

Замечательная начинка для таких блинчиков получается из брынзы. Раскрошить в миске около 400 г брынзы, добавить 3–4 ст. ложки сахарного песка, 5 ст. ложек измельченных обжаренных ядер арахиса, 1/3 стакана сметаны. Тщательно перемешать.

2 стакана муки, 2–3 стакана молока, 1 яйцо, 3 ст. ложка сахарного песка, 2 ст. ложки растительного масла, 2 1/2 стакана творога, 1 желток, 2 ст. ложки измельченных ядер орехов, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка сахарной пудры, лимонная цедра, соль.

1. В кастрюлю влить 1 стакан холодного молока, добавить яйцо, 1 ст. ложку сахарного песка, соль. Перемешать, постепенно всыпать просеянную муку. Затем влить в тесто остальное молоко до получения нужной консистенции.

2. Раскалить сковороду, смазать растительным маслом. Выпекать тонкие блинчики с одной стороны. Если они получаются толстыми, то влить в тесто немного молока.

3. Для начинки в миску с протертым через сито творогом добавить желток, сахарный песок, соль, лимонную цедру, измельченные ядра орехов, перемешать. На поджаренную сторону каждого блинчика положить творожно-ореховую начинку, завернуть в трубочку.

4. Подготовленные блинчики выложить на разогретую со сливочным маслом сковороду и обжарить до золотистого цвета. При подаче посыпать блинчики сахарной пудрой.

Блинчики с овощной начинкой

Когда блинчики готовят с начинкой, то свернуть их можно по-разному: пополам, трубочкой, конвертом, треугольником.

1–1 1/2 стакана муки, 2 стакана молока, 3 яйца, 20 г шпика, 1/2 ст. ложки сахарного песка, 3 ст. ложки растительного масла, 300 г смеси замороженных овощей (томаты, баклажаны, цветная капуста и др.), рубленая пряная зелень, сахарный песок, соль.

1. В эмалированной миске смешать яйца с солью, сахарным песком, добавить 1/2 стакана молока, размешать. Всыпать муку и вымесить тесто, чтобы не было комков. Тесто развести оставшимся молоком. Оставить на 15–20 мин.

2. Раскаленную сковороду обильно смазать кусочком шпика. Выпекать на сковороде тонкие блинчики с двух сторон.

3. Для начинки мелко порезанные овощи (не размораживая) обжарить на сковороде в растительном масле. Посолить, всыпать щепотку сахарного песка, перемешать, добавить в конце пряную зелень.

4. Готовые блинчики разложить на порционные тарелки, в центр каждого положить овощную начинку. Сложить края блинчиков конвертом и полить соусом, образовавшимся при жарке овощей.

Изысканные блинчики с фруктами

Десерт из тонких блинчиков с начинкой из южных фруктов уместен на любом праздничном столе. Блинчики отлично получаются с начинкой из замороженных фруктов, слегка подваренных с сахарной пудрой и молотой корицей.

1 1/2 стакана муки, 2–3 яйца, 2 стакана молока, 2 ст. ложки сахарного песка, растительное масло, соль.

Для начинки: 2 киви, 1 манго, 1–2 апельсина, 30 г шоколада, 1/2 стакана молока.

1. Приготовить блинное тесто по предыдущему рецепту, оставить на 20–30 мин.

2. Очистить киви и манго, мякоть нарезать кубиками. Очистить апельсины, с долек удалить кожицу, нарезать мякоть кубиками. Все фрукты сложить в миску, через 30 мин. слить в другую посуду сок.

3. Растопить шоколад на водяной бане с молоком. Полученный соус влить во фруктовую смесь, перемешать.

4. Выпекать блинчики на сковороде, смазанной растительным маслом. На каждый блинчик положить приготовленную начинку, сложить конвертом или свернуть в трубочку. При подаче полить ранее слитым фруктовым соком.

Манные блины

При приготовлении дрожжевых блинов важно следить, чтобы жидкое тесто не перебродило, так как в нем созданы весьма благоприятные условия для развития дрожжей. Из перебродившего теста блины получаются бледными и кислыми.

1 1/2 стакана манной крупы, 1 стакан муки, 25–30 г дрожжей, 2–2 1/2 стакана молока, 2 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки сахарного песка, густое ягодное варенье (или джем), растительное масло, соль.

1. В эмалированной миске заварить манную крупу кипятком до консистенции каши. Выдержать под крышкой до температуры парного молока.

2. Вмешать в кашу разведенные теплым молоком дрожжи, муку, вымесить. Оставить на 2 часа для подъема.

3. Добавить яйца, размягченное сливочное масло, сахарный песок, соль и перемешать. Оставить тесто на 1 час для подъема.

4. Выпекать блины на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом, с двух сторон. Подавать к столу, полив густым ягодным вареньем (или джемом).

Сметанные блины

Настоящие дрожжевые блины получаются только на небольших чугунных сковородах. Такие сковороды не рекомендуется мыть водой, их чистят, раскаляя на сковороде соль, которую удаляют бумажными салфетками.

3 стакана пшеничной муки, 1 стакан гречневой муки, 2 стакана сметаны, 5 белков, 2 ст. ложки сливочного масла, 30 г дрожжей, 1 ст. ложка сахарного песка, 1 стакан молока, густое ягодное варенье, растительное масло, соль.

1. Вылить в кастрюлю 1 стакан теплой воды, развести в ней дрожжи, всыпать гречневую муку, тщательно перемешать. Поставить опару в теплое место для брожения на 2 часа.

2. Выложить в большую эмалированную миску сметану, всыпать пшеничную муку и замесить негустое тесто. Добавить в него тщательно взбитые белки, предварительно охлажденные, размягченное сливочное масло, перемешать.

3. Подошедшую опару на гречневой муке выложить в миску с тестом из пшеничной муки. Добавить теплое молоко с растворенными в нем солью и сахарным песком. Взбить тесто.

4. Смазать растительным маслом раскаленную чугунную сковороду, выпекать блины с двух сторон. К блинам подать густое ягодное варенье.

Сметанные блины с припеком

Интересен старинный секрет приготовления мягких блинов: в тесто вливают немного масла. Чтобы получить суховатые блины, масло не добавляют, а вносят желтки и гречневую муку.

1 стакан гречневой муки, 3 стакана пшеничной муки, 4–5 белков, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 стакана сметаны, 25–30 г дрожжей, 1 стакан молока, 3 ст. ложки сахарного песка, растительное масло, соль.

Для припека: 3–4 яйца, 2 луковицы, растительное масло.

1. Яйца сварить вкрутую, очистить, порубить. Лук очистить, нашинковать, обжарить на сковороде с растительным маслом, при желании подсолить.

2. По предыдущему рецепту испечь блины. Выкладывать блины на большую сковороду (порциями по 2–4 шт.), на каждый положить яйца и жареный лук.

3. Запечь блины в духовке при температуре 160–180 °С в течение 10 мин.

4. Выкладывать готовые блины порциями на подогретые тарелки.

Гурьевские блины

Скороспелые гурьевские блины можно приготовить проще и быстрее, заменив яйца желтками (6 шт.). Рекомендуется подать блины к столу с консервированным клубничным или вишневым компотом.

4 стакана муки, 4–5 яиц, отдельно белки и желтки, 2 стакана простокваши (или кефира), 3–4 ст. ложки сливочного масла, 1/2 стакана сметаны, растительное масло, соль.

1. В эмалированной кастрюле растереть муку с желтками и сливочным маслом. Развести простоквашей, посолить.

2. Вымесить тесто до однородной консистенции, осторожно ввести взбитые в пену белки. Поставить на расстойку на 20 мин.

3. Выпекать блины на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом, с двух сторон. Подавать к столу со сметаной.

Блины на соде

Вкус блинов получится более изысканным, если взять топленое молоко, заменив лимонный сок апельсиновым, а растительное масло – топленным.

По 1 1/2 стакану пшеничной и гречневой муки, 3–4 стакана молока, 3 яйца, отдельно белки и желтки, 4 ст. ложки сливочного масла, 1–2 ст. ложки сахарного песка, 1/2 ч. ложки соды, 2 ст. ложки лимонного сока, растительное масло, высокожирные сливки, соль.

1. В эмалированную кастрюлю всыпать пшеничную и гречневую муку, развести теплым молоком. Добавить желтки, сахарный песок, соль, растопленное сливочное масло и замесить тесто. Соду развести 2 ст. ложками воды.

2. Соединить соду и лимонный сок, сразу, пока сода шипит, смешать их с тестом. Белки взбить и ввести в тесто, перемешивая снизу вверх. На раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом, выпекать блины с двух сторон до золотистого цвета.

3. Подавать горячие блины к столу со взбитыми высокожирными сливками.

Яблочные дрожжевые блины

Такие блины просто великолепны с апельсиновой начинкой. С 2 апельсинов аккуратно срезать цедру, нарезать ее тонкими полосками. Апельсины разделить на дольки, снять с них кожицу, измельчить и смешать с толчеными ядрами орехов. На каждый блин выложить начинку, сложить или скрутить в трубочки. Выложить на тарелку, украсить полосками апельсиновой цедры.

3 стакана муки, 1 1/2 стакана молока, 3 кисло-сладких яблока, 3 желтка, 30–40 г дрожжей, сливки, растительное масло, соль.

1. В эмалированную миску с теплым молоком добавить разведенные небольшим количеством подогретого молока дрожжи. Всыпать необходимое количество муки, чтобы замесить жидкое тесто. Накрыть миску полотенцем и поставить в теплое место на 2 часа.

2. Яблоки очистить, удалить семенные коробочки, испечь в духовке при температуре 140 °С, протереть через сито или взбить в блендере в пюре. Смешать подошедшее тесто с приготовленным яблочным пюре, добавить остальную муку, желтки, посолить.

3. Тесто размешать и развести сливками до консистенции сметаны. Оставить при комнатной температуре, накрыв полотенцем, на 1 час, чтобы тесто еще раз поднялось.

4. Раскалить сковороду, смазать растительным маслом и испечь блины с двух сторон, складывая в тарелку.

Блины яичные с яблоками и орехами

Для придания экзотического нюанса попробуйте дополнительно добавить к яблокам кокосовую стружку, а затем посыпать ею готовые блины вместе с ядрами орехов.

3 стакана муки, 3 стакана молока, 10 желтков, 2 ст. ложки сахарного песка, 1 ст. ложка сливочного масла, 4–5 яблок, ядра любых орехов, растительное масло, соль.

1. Растереть в кастрюле желтки с солью и сахарным песком. Всыпать муку, добавить сливочное масло, молоко и замесить жидкое тесто, тщательно взбивая.

2. Раскаленную сковороду смазать растительным маслом. Половником вылить на сковороду приготовленное жидкое тесто. Когда тесто начнет пузыриться, широкой лопаткой перевернуть блин и обжарить с другой стороны до золотистого цвета.

3. Яблоки очистить, удалить семенные коробочки, нарезать дольками и обжарить на сковороде, когда она освободится после выпечки блинов. Ядра любых орехов измельчить.

4. Выложить блины, сложенные в 4 раза, на блюдо, украсить каждый дольками яблок, посыпать измельченными ядрами орехов.

Ржаные блины с припеком

К ржаным блинам рекомендуется подать луковый соус: 6 стеблей зеленого лука нарезать мелкими колечками. Залить кефиром (1 стакан), перемешать, приправить черным молотым перцем, перелить в соусник.

3/4 стакана ржаной муки, 300 г моркови, 300 г брокколи, 3–4 яйца, 2 стакана молока, 4 луковицы, 6 ст. ложек растительного масла, томатный соус, соль.

1. Брокколи разделить на соцветия, промыть, мелко нарезать. Очищенную морковь нарезать тонкой соломкой. Репчатый лук очистить и нарезать полукольцами.

2. В эмалированной кастрюле из ржаной муки, яиц и молока замесить жидкое тесто. Дать ему постоять 30 мин., посолить. Половину растительного масла разогреть на сковороде и обжарить подготовленные овощи (5 мин.)

3. Затем овощи снять со сковороды и перемешать в кастрюле с тестом. Раскалить на сковороде растительное масло и выпекать блины обычным способом с двух сторон.

4. Подать блины к столу с томатным или другим острым соусом.

Простые картофельные блины

Картофельные блины вкусны сами по себе, а также хороши в качестве гарнира к блюдам из рыбы, морепродуктов, грибов и овощей.

1 кг картофеля, 2 яйца, 1/2 стакана муки, молоко (по потребности), сахарный песок, молотая корица, топленое масло, сметана, соль.

1. Картофель вымыть, очистить, натереть на крупной терке, отжать сок. Выложить картофельную массу в миску.

2. Добавить в миску теплое кипяченое молоко, сахарный песок по вкусу, посолить и размешать.

3. Взбить яйца, добавить их в приготовленную смесь, постепенно перемешивая, всыпать муку и корицу. При необходимости влить еще молоко, размешать.

4. Разогреть в сковороде топленое масло, выпекать блины с двух сторон до золотистого цвета. Подавать к столу со сметаной.

Пикантные картофельно-морковные блины

Особенно удачно из картофеля с морковью получаются оригинальные блины с луком и чесноком, которые используют в качестве гарнира или как второе обеденное блюдо, обильно посыпанное рубленой пряной зеленью.

700 г картофеля, 300 г моркови, 1/2 стакана муки, 1/2 стакана молока, 2 яйца, 1–2 луковицы, 2 зубчика чеснока, растительное масло, майонез, черный перец молотый, соль.

1. Картофель и морковь вымыть, натереть на крупной терке по отдельности, отжать сок. Выложить картофель с морковью в миску. Влить кипяченое молоко, перемешать.

2. Лук и чеснок очистить, натереть и обжарить в сковороде в масле, слегка подсолить. Добавить в картофельно-морковную массу лук, чеснок, перец, соль, взбитые яйца. Постепенно, перемешивая, всыпать муку.

3. Оставить приготовленное тесто на 20–30 мин. Затем выпекать блины в сковороде с разогретым растительным маслом. Выкладывать стопкой на плоскую тарелку, подать к столу с майонезом.

Картофельные дрожжевые блины

Такие пышные дрожжевые блины подают с любым острым соусом: томатным, грибным, луковым, чесночным, яблочным. Можно использовать готовый соус или приготовить его дома с томатной пастой, маринованными огурчиками, готовой горчицей, рубленой пряной зеленью.

2 стакана муки, 4 стакана молока, 7–8 шт. картофеля, 1/2 стакана сливок, 40 г дрожжей, 2 ст. ложки сливочного масла, 5 яиц, отдельно желтки и белки, растительное масло, острый соус, рубленая пряная зелень, соль.

1. В кастрюлю влить 2 стакана чуть теплого молока, развести в нем раскрошенные дрожжи и оставить при комнатной температуре. Когда дрожжи подойдут, всыпать муку и замесить опару. Накрыть кастрюлю полотенцем и поставить опару в теплое место на 2 часа.

2. Очищенный картофель отварить, протереть через сито или взбить в блендере в мягкое пюре, добавить сливочное масло и сливки, перемешать. Желтки растереть с солью. Белки взбить в плотную пену.

3. Когда опара подойдет, добавить в нее картофельное пюре, соль, растертые желтки и взбитые белки. Перемешать внизу вверх, влить молоко и дать тесту подойти (1 час).

4. Раскаленную сковороду смазать растительным маслом и выпекать блины с двух сторон. Подать с острым соусом, посыпав рубленой пряной зеленью.

Таркованные блины

Вместо ржаной муки можно использовать гречневую муку, причем, в отличие от других блинов из сырого картофеля, для таркованных особенно важен картофельный сок, который в других случаях обычно удаляют.

1/3 стакана ржаной муки, 1 кг картофеля, 4–5 ст. ложек подсолнечного масла, 1/2 ч. ложки соды, кетчуп или грибной соус, соль.

1. Приготовить таркованную массу. Для этого очистить картофель, натереть на крупной терке, поместить в миску вместе с выделившимся соком. Добавить в миску муку, соду, соль, дать постоять 10 мин., взбить.

2. На раскаленной сковороде, смазанной подсолнечным маслом, выпекать блины обычным способом с двух сторон. Сложить блины в кастрюлю, смазывая маслом.

3. Поместить блины в кастрюле в горячую духовку, разогретую до температуры 140–160 °С, оставить на 5–7 мин. Вынуть блины из духовки, выложить на тарелки, отдельно в соуснике подать пикантный кетчуп или грибной соус.

Блины из тыквы

В современной кулинарии все чаще жирные сметану и сливки заменяют йогуртом. Причем, в зависимости от выпеченных блинов, используют взбитые простой, сладкий или ягодный йогурт.

1 кг мякоти тыквы, 1 л молока, 15 г дрожжей, 3 яйца, 50–70 г муки, 3 ст. ложки сливочного масла, 200 г сахарного песка, растительное масло, йогурт (или сметана), соль.

1. Мякоть тыквы сварить, приготовить в миске пюре. Влить в него тепкое молоко, добавить разведенные дрожжи, яйца и муку. Тщательно вымесить тесто и поставить на 2 часа в теплое место.

2. Затем добавить в тесто растопленное сливочное масло (1 ст. ложка), сахарный песок, посолить по вкусу. Вновь вымесить тесто и держать его в теплом месте до тех пор, пока не поднимется.

3. Раскалить сковороду (лучше чугунную), смазать ее растительным маслом. Выпекать блины с двух сторон и складывать стопкой в миску, постоянно смазывая сливочным маслом. Подать к столу с йогуртом (или сметаной).

Морковные блины

Подобные блины выпекают и по рецептам китайской кулинарии, конечно исключив дрожжи (т. е. не нужно будет готовить опару), а гречневую муку заменив 150 г тофу (соевого творога).

4 моркови, 2 стакана пшеничной муки, 1 стакан гречневой муки, 4 стакана молока, 30 г дрожжей, 1/2 стакана сливок, 3 яйца, отдельно желтки и белки, 1 ст. ложка сахарного песка, растительное масло, острый кетчуп, соль.

1. В миске смешать 2 стакана теплого молока, пшеничную муку и разведенные водой дрожжи. Оставить опару для подъема на 2 часа. Морковь сварить в подсоленной воде, очистить, натереть на мелкой терке.

2. Вмешать в опару натертую морковь, гречневую муку, 2 стакана молока, сливки, желтки, сахарный песок, соль.

3. Добавить взбитые в плотную пену белки, перемешивая снизу вверх. Оставить тесто на 1 час для подъема.

4. Выпекать блины на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом, с двух сторон. Подать с острым кетчупом.

Блины с квашеной капустой

Для выпечки капустных блинов подойдет тефлоновая или любая другая сковорода. Готовые блины используют в качестве гарнира к рыбным, овощным и грибным блюдам.

1 1/2 стакана муки, 2 ст. ложки дрожжей, 1 ст. ложка сахарного песка, 1 ст. ложка растительного масла, 1/2 стакана квашеной капусты, капустный рассол, рубленый укроп (или зелень петрушки), топленое масло.

1. В кастрюлю с подогретой до температуры 30–40 °С воду (2 стакана) положить дрожжи, сахарный песок, просеянную муку и замесить тесто.

2. Квашеную капусту отжать, мелко порубить, положить в тесто, добавить рассол по вкусу. Тесто перемешать и поставить для брожения на 2 часа.

3. Тесто обмять, влить растительное масло, вымесить. Печь блины на смазанной маслом сковороде, наливая тесто тонким слоем. Готовые блины подавать с топленым маслом, посыпав укропом (или зеленью петрушки).

Налестники с творогом

Нежные налестники получаются с готовой творожной массой. Подают их к столу с чаем, кофе, компотом, молоком.

700 г муки, 3–4 стакана молока, 4 яйца, 200 г сливочного масла, 1 стакан варенья (или сметаны), 3 ст. ложки растительного масла, 200–250 г творога, 2 ст. ложки сахарного песка, соль.

1. Для начинки отделить белки двух яиц от желтков. В посуде взбить белки с сахарным песком. Творог протереть через сито и соединить со взбитыми белками.

2. Для теста остальные яйца и оставшиеся желтки двух яиц тщательно взбить в эмалированной посуде с молоком. Растопить сливочное масло, соединить со взбитыми с молоком яйцами. Постепенно всыпать муку и соль, взбить до однородной консистенции.

3. На небольших раскаленных сковородах, смазанных растительным маслом, выпекать тонкие блинчики.

4. Разложить их на разделочной доске, поместить на них начинку, сложить конвертом, сразу выложить на порционные тарелки. При подаче полить вареньем (или сметаной).

Блинчатый пирог

Наиболее целесообразная высота блинчатого пирога – 10 см. Блинчатый пирог – разновидность блинов, наложенных стопкой один на другой и переложенных между собой различной начинкой. Приготовленную стопу блинов можно не выкладывать в форму, а смазать с боков смесью яиц, муки и молока, поместить на сковороду, затем запечь в духовке.

3–4 стакана муки, 1 стакан сливок, 2 стакана молока, 3 ст. ложки сливочного масла, 25 г дрожжей, 3–4 яйца, белки и желтки отдельно, 1/2 стакана сметаны, 1 ст. ложка сахарного песка, растительное масло, соль.

Для прослойки: 200–300 г замороженного шпината, 1 стакан жареного лука, 100–150 г вареного лосося, раскрошенная брынза, сахарный песок, соль.

1. В кастрюле вскипятить 1 стакан молока, охладить до теплого. Отлить 1/3 стакана молока и развести в нем дрожжи. Влить остальное кипяченое молоко, постепенно всыпать половину муки, перемешивая.

2. Поставить опару в теплое место на 2 часа. Влить в опару некипяченое молоко, сливки, добавить растертые со сметаной, сливочным маслом, сахарным песком и солью желтки, размешать.

3. Затем, постоянно размешивая, постепенно всыпать оставшуюся муку. Поставить тесто в теплое место на 2 часа. Осторожно ввести взбитые белки.

4. Выпекать блины на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом. Для прослойки смешать шпинат с сахарным песком и жареным луком, посолить.

5. Выложить блины в форму с отделяемым дном, прослаивая кусочками вареного лосося, брынзой и подготовленным шпинатом. Запекать в духовке при 160 °С около 5 мин. Вынуть пирог из духовки, переложить на блюдо.

Блинный торт

Такой замечательный торт легко приготовить из блинной муки. Причем можно использовать ранее приготовленные блины или блинчики. Прослаивать их можно, по вашему вкусу, клубничным или земляничным вареньем, шоколадным соусом, предварительно подваренными с сахарной пудрой, и измельченными фруктами.

Блинная мука для 8–10 блинов, 300–400 г творога, 100 г изюма (без косточек), клубничное варенье, высокожирные сливки, растительное масло.

1. Испечь из блинной муки 8–10 больших блинов (по диаметру формы) на сковороде, смазанной маслом.

2. Промытый изюм смешать с творогом, при желании добавить немного сливок. Смазать маслом разборную форму.

3. Выкладывать в форму по одному блину, прослаивая приготовленным творогом. Запекать в духовке при температуре 180 °С в течение 20 мин.

4. Вынуть выпечку из духовки, выложить на блюдо.

5. Полить торт клубничным вареньем или шоколадным соусом, украсить взбитыми сливками.

Блины в мировой кулинарии

На Масленицу (да и не только) можно испечь блины и блинчики, предлагаемые мировой кулинарией. Их готовят к праздничному и повседневному столу в качестве десерта, закуски и второго блюда. Во французской кулинарии издавна известны блинчики «Сюзетт» с яблоками в кальвадосе, фламбированные, блины с нектаринами. Не менее великолепны творожные блинчики по-австрийски, яблочные блинчики по-итальянски, десертные балканские блины из кукурузной муки. К завтраку, ужину, даже в обед на второе можно подать пикантные или пряные блины по-итальянски, по-ирландски, по-индийски, по-мексикански.

Творожные блинчики

Десертные блинчики по-австрийски можно подать к праздничному столу, посыпав шоколадной стружкой с молотыми ядрами миндаля.

1 стакан муки, 1 стакан молока, 1 ст. ложка сметаны, 2 яйца, 1 ч. ложка сахарного песка, 1 ст. ложка растительного масла, сливочное масло, нарезанное стружкой, сахарная пудра, соль.

Для начинки: 50 г сливочного масла, 100 г сахарного песка, тертая цедра 1 лимона, 2 яйца, отдельно желтки и белки, 50 г изюма (без косточек), 400 г творога, 1 ст. ложка сметаны, 1 ст. ложка сахарного песка, сахарная пудра, соль.

1. Просеять муку в эмалированную миску и добавить молоко, сметану, яйца, соль, сахарный песок и растительное масло. Вымесить гладкое тесто и оставить на 1 час. Еще раз хорошо перемешать. Растопить в горячей сковороде немного сливочного масла.

2. Половником вылить на сковороду жидкое тесто и дать ему растечься очень тонким слоем. Печь блинчики с двух сторон, складывая стопкой.

3. Для начинки взбить размягченное сливочное масло с 50 г сахарного песка, солью и цедрой лимона. Вмешать желтки. Добавить изюм и творог, постепенно подмешать в смесь взбитое масло с сахарным песком.

4. Взбить белки с оставшимся сахарным песком в плотную пену и смешать с массой.

5. Намазать блинчики ровным слоем начинки, свернуть трубочкой. Разрезать их пополам и уложить в смазанную сливочным маслом форму разрезом вверх (блинчик к блинчику).

6. Взбить яйцо со сметаной и сахарным песком, полить блинчики. Сверху положить кусочки сливочного масла и запекать в духовке при 200 °С в течение 25 мин. Вынуть блинчики из духовки, посыпать сахарной пудрой и подать в форме.

Блины из кукурузной муки

Дрожжевые блины из кукурузной муки в балканских странах часто готовят, завернув в них начинку из измельченных абрикосов (100 г), засыпанных в миске сахарной пудрой (3 ст. ложки).

100 г кукурузной муки, 120 г пшеничной муки, 2 стакана молока, 1–2 ст. ложки сахарного песка, 2 яйца, отдельно белки и желтки, 2–3 ст. ложки сливочного масла, 25–30 г дрожжей, 2 ст. ложки сливок, растительное масло, соль.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.