



Елена Маслякова

Твоя блинная

*Текст предоставлен правообладателем.
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=176349
Е.Маслякова Твоя блинная: Вече; Москва; 2002
ISBN 5-94538-020-2*

Аннотация

Русские блины – блюдо, любимое многими. Однако лишь незначительная часть людей знает, как правильно испечь блины и какие их разновидности существуют. Данная книга является уникальным изданием, посвящающим читателя в историю блинов. Особенности приготовления пресных, воздушных, заварных и дрожжевых блинов, блинов с кашей, припеком, блинцов и блинчиков, а также всевозможных начинок к ним, – все это можно найти в книге. Кроме того, издание содержит информацию о традициях, связанных с этим блюдом, напитках и соусах, которые принято подавать к ним, советы, следуя которым можно улучшить вкус этой выпечки, пословицы и поговорки, высказывания великих о блинах и многое другое. Книга заинтересует всех, кто отдает предпочтение русской кухне и любит готовить.

Содержание

Введение	5
Глава 1. История блинов	7
Глава 2. Оборудование для домашней блинной	14
Глава 3. Блины пресные (на соде)	22
С гречневой мукой	22
С манной крупой	23
Кефирные	24
Овсяные	25
Творожные	26
«Наслаждение»	27
Соевые	28
«Монастырские»	29
С окаррой	30
С томатным соком	31
«Бабушкины»	32
«Уральские»	33
«Барские»	34
На воде	35
Кофейные	36
Картофельные	37
Глава 4. Блины на дрожжах	38
Дрожжевые опарные	38
Скороспелые опарные	39
Медовые опарные	40
Сдобные опарные	41
«Шоколадные»	42
«Диетические»	43
Ржанные	44
Древнерусские, из смешанной муки	45
Простые безопарные	46
Безопарные фруктовые	47
Безопарные особые	48
Безопарные диетические на кефире	49
Сдобные весенние	50
Ржанные с капустой	51
Детские сдобные с орехами и медом	52
Глава 5. Блины воздушные	53
Воздушные пшеничные	53
Овсяные «Сюрприз»	54
Маннные	55
Воздушные розовые	56
Ржанные воздушные	57
Воздушные на сметане	58
Воздушные с тмином	59
Воздушные с черносливом	60
Манно-овсяные	61

«По-флотски»	62
Конец ознакомительного фрагмента.	63

Елена Владимировна Маслякова

Твоя блинная

Введение

Если раньше вы никогда не пекли блины, значит, познакомившись с этой замечательной книгой, обязательно научитесь готовить это вкуснейшее блюдо. Книга поможет вам даже стать настоящим профессионалом блинного дела. В ней вы найдете и достаточно простые, и оригинальные рецепты их приготовления, а также поближе познакомитесь с нашей историей, особенно с теми ее моментами, которые касаются «происхождения» блинов. В давние времена блины считались культовым блюдом славян и играли довольно значительную роль в их жизни, особенно во время всевозможных праздников.

Возможно, именно поэтому существовало огромное количество различных рецептов их приготовления. С чем только не пеклись блины! Раньше шутили, что «блин с любым блюдом охоч». Так, на Масленицу устраивались настоящие состязания среди хозяек, у кого и какие блины будут вкуснее: из пресного и дрожжевого теста, из разных сортов муки, с добавлением всевозможных приправ, большие или маленькие.

К сожалению, сегодня перед нами не слишком радостная картина: некоторые, например, стали уже забывать, чем различаются между собой блины, блинчики и блинцы. Со временем многие рецепты оказались незаслуженно забытыми. Однако мы решили вспомнить о старинных традициях и рассказать читателю, насколько они применимы к новым условиям жизни. Именно поэтому вы не только узнаете, в чем же заключается различие между блином и его вариациями, но и познакомитесь с особенностями их приготовления.

Существует множество разнообразных рецептов всевозможных блинных пирогов и запеканок, в прежние времена очень популярных из-за своих вкусовых качеств и особой сытности. Вы можете самостоятельно поэкспериментировать, подбирая к своим запеканкам и блинницам новые оригинальные соусы и начинки. Помимо этого, вам наверняка захочется удивить домочадцев и гостей какими-либо новыми напитками. Рецепты последних также изложены на страницах этой книги.

Помимо рецептов и исторической справки, вас наверняка заинтересует и глава о том, как лучше оборудовать место для выпечки блинов, какую посуду и приспособления эффективнее использовать. Ведь нередко от того, какой сковородой вы пользуетесь для выпечки блинов, зависят их вкусовые качества. Так, к примеру, считается, что лучшие блины получаются на чугунных сковородах. Раньше их вообще предпочитали печь в русских печах, где они подрумянивались одновременно с обеих сторон, поэтому имели характерный коричневый оттенок, хотя их не приходилось переворачивать в процессе жарки. Сейчас, конечно, очень тяжело найти в городских условиях русскую печь, однако некоторые старинные рекомендации будут к месту и теперь.

Помимо своей чисто практической направленности, книга наверняка заинтересует вас небольшими рассказами о русских традициях, связанных с блинами, пословицами и поговорками о блинах. Насколько широко блины были и остаются популярными, говорит и тот факт, что даже известные писатели и поэты нередко упоминают о них в своих произведениях, отрывки из которых вы также увидите в этом издании. Известно, что многие великие люди не отказывали себе в удовольствии съесть на завтрак или ужин блин-другой. Об этом вы также узнаете, прочитав книгу.

Здесь же представлена масса советов, как сделать свои блины вкуснее, ароматнее и оригинальнее. Эта книга подойдет даже тем, кто упорно заботится о своей фигуре и избегает

употреблять в пищу мучное. Все дело в том, что некоторые виды блинов, например из пресного теста на растительном масле, совершенно не повлияют на ваш вес. Поэтому даже люди, испытывающие проблемы с лишним весом, смогут побаловать себя любимым лакомством. Другими словами, мы надеемся, что эта книга будет интересна, а главное, полезна широкому кругу читателей, ведь следовать ее советам и рекомендациям могут не только женщины, но и мужчины, желающие хотя бы раз в году сделать своей жене и детям что-нибудь приятное. Издание написано простым, доступным языком и содержит поистине ценную информацию о блинах и их приготовлении.

Глава 1. История блинов

Первое упоминание о блинах относится к VIII веку. На стоянке кривичей, найденной археологами вблизи озера Ильмень, была найдена кухонная утварь. Из черепков, обнаруженных в выгребных ямах, восстановлена посуда. Среди осколков глиняных кувшинов встречались и фрагменты плоских блюд. Предполагают, что такого рода посуда использовалась для хранения пирогов, а также блинов. Считается, что самым распространенным блюдом из теста после хлеба были блины.

Из всего множества племен, существовавших в те времена в Европе, посуда такой формы встречалась только у славеней и кривичей. Эти народы проживали на территории нынешних Ленинградской и Новгородской областей.

Историки-этнографы предполагают, что появление блинов связано с народными языческими обрядами. Так, у древних славян было распространено идолопоклонничество. В те времена существовало множество богов. Например, бог Солнца – Ярило, бог плодородия – Дажьбог, Перун – бог молнии и грома.

Из жизни великих

Великий русский князь Владимир в 988 году крестил Русь. Он отменил языческие праздники. Первобытные языческие обычаи сопровождались жестокостью и насилием. Например, в жертву некоторым богам в равной степени могли приносить как животных, так и людей, рядом с умершим хоронили его живую жену. Имели место и особенные языческие праздники. Один из них, сохранившийся до наших дней, – Масленица. На нее в большом количестве готовили блины. Сам князь с детства любил их, а также праздник, посвященный проводам зимы. В результате языческий обычай сохранился и в наши дни, существуя параллельно с обычаями православия. Наибольшей популярностью в те времена пользовались блины с медом.

Древние люди старались стать как можно ближе к божествам. Очень популярным был обряд принесения в жертву животных. Кроме того, славяне мастерили всевозможные фигурки богов – идолов. Одним из таких идолов можно по праву считать блюдо из теста – блин, который по форме напоминал солнце. В основном блины готовили во время великих праздников. В наше время осталось несколько таких праздников. Один из них – проводы зимы – Масленица. Главным героем праздника было чучело, наряженное в женское тряпье или в солому. Вымышленный персонаж держал в руках масляный блин, отсюда и название. В редких случаях в руках у Масленицы была сковородка. Праздник продолжался в течение недели.

Так как металлические изделия в конце I тысячелетия были большой редкостью, то и блины готовили в основном в глиняных печах на плоской каменной плите, которую смазывали животным жиром. Постепенно технология приготовления блинов совершенствовалась. Чуть позже в обиходе славянских племен стала появляться посуда из металла. В основном это были сковороды и жаровни из чугуна (высокоуглеродистая сталь). В это же время появились знаменитые чугунки, которые и до сих пор встречаются в глухих деревнях. Жаровни мазали не только салом, но и другими маслами. Все зависело от того, какой недостаток был у семьи.

Первоначально качество муки оставляло желать лучшего. Иногда в тесто кроме пшеничной муки клали ржаную. Таким образом, в те времена у блинов были особенные вкусовые качества.

Русские традиции

По всей России на перекрестках больших и малых торговых путей существовали так называемые ярмарки. Это особые места, которые оживлялись лишь несколько раз в год, во время ярмарочных гуляний. Основное время проведения ярмарок определялось завершением сбора урожая. Самые богатые россияне ехали на крупные ярмарки в Москву или Новгород. Люди победнее съезжались на местные ярмарки. Основная деятельность ярмарок – купля-продажа приготовленных к этому дню товаров. Но неотъемлемой частью было и гулянье, открывались питейные палатки, скоморохи давали представления, проводились конкурсы рукоделия и женского мастерства. В числе основных блюд, оцениваемых на таких конкурсах, всегда присутствовали всевозможные блины.

В древности тесто для блинов готовили с добавлением пивных дрожжей. Но с течением времени рецепты и технология их выпечки эволюционировали. Такое изменение рецептов связано с историческими событиями, происходившими в те времена в Восточной Европе.

Разрозненные племена стали объединяться в небольшие княжества. Так появились в Киевской Руси, Владимиро-Суздальское и другие знаменитые владения русских князей. В конце IX столетия князь Владимир принял христианство. Крещение Руси сыграло большую роль в отношениях с Византией. Все языческие праздники были отменены. Стали строиться христианские церкви и храмы, развивалась каменная архитектура, появилась фресковая роспись.

Некоторые языческие праздники прочно закрепились среди русского народа. Люди по-прежнему отмечали Масленицу. Церковь не смогла искоренить все прежние обычаи.

Рецепт блинов издавна известен среди славянских племен. В самом начале их готовили без начинок, а только мазали жирами. Впоследствии их стали есть с различными добавками, таким образом появились блинчики. Для начинки старались использовать самые недорогие продукты, в основном это были грибы, в редких случаях мясо. Сладкая начинка представляла собой всевозможные виды варенья (чаще всего яблочное), а также творог.

Множество славянских племен жили в десной зоне, перемежающейся болотистыми местами, а значит, и клюквой, голубикой, брусникой, морошкой. Здесь, видимо, впервые и стали делать ягодную начинку для блинов. Обычно ягоды перетирали с сахаром, ранее – с медом. Впоследствии появилось огромное количество всевозможных начинок. Их разнообразие объясняется территориальной близостью различных племен, полукочевым образом жизни некоторых из них, а значит, и взаимопроникновением культур и обычаев.

300 лет русский народ находился под гнетом татар. За эти годы многое из культуры завоевателей перетекло к славянам. Кухня степняков отличалась пристрастием к мясным блюдам. Популярными считались плов, жаркое со всевозможными соусами. Эта традиция заимствована у татар. Впоследствии рецепты изменялись, дополнялись и доводились до совершенства. Таким образом появились новые мясные блюда. Мясо стали добавлять в изделия из теста. Как и пироги, блины начиняли мясным фаршем, в основном говяжьим.

Восточный вариант приготовления мясного фарша для блинов отличался присутствием огромного количества разнообразных специй и пряностей. Такие блины ели с острым соусом, приготовленным из мясного бульона со сливочным маслом, морковью, репчатым луком и т. д. Большой популярностью пользовался ливерный фарш, который рубили из внутренних органов, в основном из печени.

О блинах

Братья Гримм в своей сказке «Волк и лиса» так описывают вкусовые качества истинно русского блюда – блинов: «Проглотил волк блины вмиг и говорит:

– Они такие вкусные, что мне еще хочется.

Пошел и свалил всю миску на пол – одни только черепки остались.»

Многочисленные войны послужили объединению русских княжеств в большое государство. Образовались Украина и Белоруссия, другие страны, где складывалась своя национальная кухня. Все заимствования в области поварского искусства постепенно изменялись и совершенствовались в соответствии со славянскими традициями. Таким образом и появились разновидности блинов. Причем изначальный рецепт теста практически не изменился, менялась технология их приготовления. В средние века блины были неотъемлемой частью праздничного стола. Это блюдо нашло свое место на столе как в княжеской палате, так и в самой бедной избе.

До XVI века Сибирь была неизвестна русскому народу. Попытки проникнуть в восточные земли неоднократно предпринимались различными первооткрывателями. Подобным образом в Сибири оказался и Ермак. Осваивая новые территории, этот человек торговал с местным населением, производил обмен товарами. Многие ученые предполагают, что благодаря походам Ермака сибиряки впервые узнали о существовании блинов. Местное население в основном занималось охотой и рыболовством, здесь и не ведали о существовании пшеницы. Это была единственная сложность, возникшая на пути продвижения блинов на Восток. Немного позже в Сибири стали выращивать пшеницу, таким образом блины прочно закрепились в кухне народов, населяющих восточную часть нашей страны.

Из жизни великих

Сын царя Василия III, оставивший заметный след в истории средневековой Руси, был известен своей жестокостью и презрением к поданным. Но на его счету не только казни и опричнина, этот человек проводил государственные реформы. Иван Грозный укрепил торговые отношения с иноземными странами, освободил большие территории, занятые татарскими ордами.

Грозный любил принимать в своих хоромах иностранных послов. В гостях у царя побывали послы из Византии, Германии, Англии, Польши, из других заморских государств. Царь с почтением относился к визитерам, устраивал огромные пиры, на которых в основном подавали истинно русские блюда: осетрину, черную икру, жаркое, а на десерт – блины с медом. Ведь от того, насколько щедро украшен стол, зависело представление о могуществе и богатстве государства.

В европейской части России в это время наибольшей популярностью пользовались блины со сметаной. Иногда в сметану добавляли творог. В описании царских пиршеств часто упоминается о блинчиках с творогом, которыми угощались только дворяне. Самым почетным гостям, в основном чужеземцам, предоставлялось право отведать блинов с черной или красной икрой. Тогда же появилась еще одна разновидность блинов – творожники. Тесто для них готовили по тому же рецепту, что и для блинов, только с добавлением творога. Блины настолько прижились в народе, что даже глобальные реформы Петра I не смогли искоренить это «деревенское» кушанье.

Петр Великий «прорубил» окно в Европу, тем самым дал возможность торговли европейских стран с Россией. И потянулись в нашу страну суда с иностранными товарами. Царь хотел приобщить Россию к европейской цивилизации. Для достижения своей цели он ввел слишком много новшеств, необычных для русского народа. В этот период кулинария пополнилась огромным количеством заморских блюд: появились пирожные, торты, невиданные напитки (кофе, шоколад). И тем не менее на больших приемах иностранных гостей угощали сугубо национальными блюдами. В это время в странах Западной Европы считали Россию

неразвитой страной, где по улицам городов ходят медведи и бородатые мужики в тулупах. Правда, Россия славилась блинами с медом, они всегда пользовались популярностью среди иностранных гостей.

Пословицы и поговорки о блинах

Праздничный стол без блинов – что дерево без листьев.

Позже блины в аристократических кругах стали выходить из моды. Во времена царствования Екатерины Великой было не принято подавать гостям такого рода кушанье, это считалось слишком несолидно. По правилам этикета, блины полагалось подносить ко рту при помощи вилки. Этот процесс занимал слишком много времени. Для того чтобы подцепить блин, нужно было обладать большой ловкостью и настойчивостью, так как пекли их из тонкого теста. Несмотря на это, блины довольно успешно выдержали конкуренцию и до сих пор радуют нас своим неповторимым вкусом.

Блины и блинчики были популярны среди людей со средним достатком, а также среди крестьян. Эти люди, совершенно не стеснясь своего невежества, подносили блины ко рту самыми универсальными столовыми приборами – руками. Этот поистине русский обычай так и остался в русской культуре. И в наше время принято брать блины руками.

Многие знаменитые личности, оставившие заметный след в истории России, весьма любили блины. Например, знаменитый баснописец Иван Андреевич Крылов был в этой области истинным гурманом: он мог есть блины в любое время и в любых количествах.

Как известно, многим людям лакомства улучшают настроение, а некоторых – вдохновляют. Лев Николаевич Толстой считал, что обязательным блюдом в любой трапезе должны быть блины с медом, а работая над очередным литературным шедевром, просто требовал, чтобы ему в обязательном порядке подавали их к столу.

Пословицы и поговорки о блинах

У богатого блины горой, а у бедного – с дырой.

В настоящее время существует несколько разновидностей этой выпечки: собственно блины, блинчики, блинцы и оладьи. Каждый вид имеет свой рецепт приготовления и, соответственно, специфические вкусовые качества. Настоящие блины должны быть толстыми и большими. Для приготовления обычных блинов используют дрожжевое тесто (кроме того, в качестве разрыхлителя зачастую вместо дрожжей кладут взбитые белки). Тесто для блинчиков делается без дрожжей, но с молоком и большим количеством яиц, из-за чего блинчики получаются тоненькими. Блинчики подают и как самостоятельное блюдо, и с различными соусами. Весьма популярны у гурманов и блинчики, фаршированные какой-нибудь начинкой. В качестве начинки наиболее часто используются творог, изюм, лук и яйца, мясной и рыбный фарш.

Оладьи отличаются от блинов размерами. Тесто для них приготавливают дрожжевое, в результате оладьи получаются пухленькие. Вкус у них своеобразный, потому что тесто не совсем хорошо прожаривается. Оладьи в основном намазывают сливочным маслом и посыпают сахарным песком или пудрой. Промежуточная стадия между оладьями и блинами – блинцы.

В наше время, когда большинство женщин, не говоря уже о мужчинах, работают, дорога каждая свободная минута, в результате времени на приготовление очень замысловатых блюд не остается. Поэтому домашние хозяйки опасаются длинных рецептов. Приготовление блинов из дрожжевого теста, когда надо его вымешивать, а потом ждать, чтобы оно поднялось, требует достаточно много времени. Это послужило поводом для упрощения рецептов. Например, теперь не каждая домохозяйка знает о существовании блинцов. Самыми распространенными изделиями можно считать блинчики, испеченные из теста с

молоком и яйцами. Наиболее популярные начинки для блинчиков – творог с изюмом и обжаренный мясной фарш.

Русские традиции

Блины нельзя строго определить как деревенское или крестьянское блюдо. Однако именно в деревне развивалась традиция их выпечки. И до сих пор в сельской местности нет ни одного дома, где не пекли бы блинов и где не было бы своего семейного рецепта, которому следуют в точности и передают детям. В городах такое можно встретить гораздо реже. Хотя каждая хозяйка пекла блины так, как она могла и как нравилось ее семье, существовали и общие условия. Так, блин должен быть толстым, но пышным, хорошо пропеченным. В нем должно быть много дырочек, но сверху и снизу он должен быть гладким, почти без дырок, румяный, не подгоревший и не бледный. Блины также должны быть одинакового размера.

В настоящее время в России блины едят с чаем, в редких случаях как закуску к алкогольным (горячительными) напиткам. Часто их пекут на сливочном масле и сравнительно редко на свином сале и животном жире. Блины, смазанные жиром, питательнее. Издавна известно, что жиры – энергетически ценный продукт. Блины с медом – одно из популярных блюд в России. Медовые блинчики – актуальное угощение на праздничном столе. Обычай берет свое начало от Медового Спаса. Это древнерусский праздник, который устраивается в то время, когда мед скапливается в больших количествах. Существует и яблочный Спас. Начинка из яблочного варенья для блинчиков появилась также в результате христианского праздника. Во время языческого праздника Костромы принято есть блины с творогом.

Самыми искусными мастерами в приготовлении блинов можно по праву считать деревенских жителей, так как мастерство их выпечки в древние времена устно передавалось из поколения в поколение. И только во времена Петра I рецепты стали переносить на бумагу. Какими блины были в средние века, узнать сейчас не составит особого труда. Для этого достаточно побывать в селах старообрядцев, небольшое число которых сохранилось до наших времен на Урале, в Западной и Восточной Сибири. Здесь вы найдете в первозданном виде все старообрядческие обычаи, в том числе и особенности приготовления пищи. Блины здесь пекут так, как пекли в незапамятные времена, рецепт практически не изменился.

Большинство начинок появилось еще до крещения Руси. Чтобы блины не надоедали повторяющимися начинками, хозяйки старались разнообразить их всевозможными наполнителями. Наиболее популярными считались и до сих пор считаются тушеная капуста, с картофель, а также салаты из овощей.

На территории России проживает множество народностей, и это способствует смешению разных культур. Объединение в свое время России и Украины сыграло большую роль в формировании современной культуры. Один мудрый человек сказал: «Если двое людей обменяются яблоками, то у каждого останется по яблоку. Если у двух людей есть по идее, и они ими обменяются, то у каждого останется по две идеи». Государство Российское объединяет в себе восточную и западную культуры. В разные времена степень проникновения этих культур была неодинакова – преобладало влияние стран Азии. Изменение влияния в основном обусловлено расширившимися отношениями России с европейскими странами.

Сегодня в европейской части России очень высокая плотность населения. Здесь живут украинцы, белорусы, казахи, татары, мордва, кавказские народы и т. д. Между людьми разных национальностей, проживающими на одной территории, происходит обмен опытом, в том числе и в области поварского искусства.

На Украине принято обжаривать блины на свином сале, которое растапливают на сковороде. Затем обжаривают лук, добавляют помидоры и яйца, то есть жарят яичницу с тома-

тами. Это блюдо едят вместе с блинами. К блинчикам украинцы в основном приготавливают фаршированное мясо (свинину) или картофель. В некоторых случаях свинину заменяют птицей, которую предварительно пропускают через мясорубку. В основном для этих целей используют мясо кур или гусей, в редких случаях утиное. Иногда блинчики начиняют жареными грибами.

Сладкие блины также довольно распространены на Украине. Редко в тесто добавляют соль. Слегка соленые грибы идут как закуска к горилке. Для блинчиков украинцы иногда делают начинки из овощного фарша. Интересная особенность данного рецепта: фарш термически не обрабатывают. Состав ингредиентов, добавляемых в блинчики, географически изменяется. На Западной Украине предпочитают блинчики с морковным фаршем, в который кладут сахар. Люди, проживающие в восточной части этой страны, приготавливают фарш из сахарной свеклы.

В Белоруссии довольно популярны блинчики с вареными яйцами и зеленым луком. Часто начинку для них готовят, включая большое количество разных специй. Народным белорусским блюдом являются блинчики с грибами, картофелем и луком. Блинчики с тушеной капустой по вкусовым качествам напоминают хорошо известные пирожки с тушеной капустой. Также большой популярностью пользуются необычные для России блинцы, по внешнему виду напоминающие оладьи.

Из жизни великих

Один из великих русских людей – Александр Невский – знаменит как герой Ледового побоища. После победы над врагами на большом пиру, на котором князю подносили блины с медом. О том, что предпочитали великие люди, можно узнать только по описанию торжеств и великих праздников. Князь, по описанию, был высокий и крепкий человек, обладавший великой силой. К блинам на пирах предпочитали подавать душистый липовый мед. Уже в те далекие времена появилось первое упоминание о блинах, в которые заворачивали творог со сметаной. Такое кушанье еще не было распространено среди простонародья, естественно, что ими угощались князья и их приближенные. Вполне возможно, что во времена Александра Невского блины по вкусу сильно отличались от тех, которые едят в настоящее время.

Среди народов, проживающих на Юго-Востоке России, наиболее распространены начинки из рисового фарша с яйцом, из шавеля с сахарным песком.

На Дальнем Востоке считаются деликатесом блинчики с красной икрой. Неповторимый вкус у блинчиков с крабовым мясом. Наиболее популярен фарш из морской рыбы. Часто для этих целей используют тихоокеанскую сельдь. В редких случаях для блинов готовят мясную начинку с добавлением крупных креветок, консервированных каштанов, а также кунжутного масла.

«Ареал» блинов постоянно расширялся. Они завоевали новые страны. В настоящее время блины очень популярны в Нидерландах, Англии и Бельгии. Здесь также периодически устраиваются соревнования по их приготовлению. Несколько результатов даже занесены в Книгу рекордов Гиннесса. В 1990 году в Нидерландах выпекли блин, масса которого составляла 1300 кг, а диаметр – 10,03 м. При таких огромных размерах он имел очень небольшую толщину – всего 2,6 см.

В Восточной Европе, а именно в Болгарии, для блинчиков используют начинку из баклажанной икры. Не меньшей популярностью у домашних хозяек пользуются блинчики с паштетом из кабачков и брынзы. Иногда для них приготавливают специальный чесночный соус с шаровидным сладким перцем. В Болгарии часто в качестве начинки используют мазе-

ник – паштет по-асеновградски. Кроме грецких орехов в такой паштет добавляют чеснок, растительное масло и уксус.

Греческая кухня также привнесла некоторые изменения в рецепт блинов. Большой популярностью пользуется начинка из фаршированных огурцов, куда добавляют томатную пасту, муку, а также лимонный сок. Редко в качестве начинки используют обжаренную фасоль.

В Испанской обычно в блинчики помещают свиной паштет по-каталонски. Для него используют белое вино, молотый черный перец, гвоздику и майоран.

На Пиренейском полуострове предпочитают блины с суфле, которое приготавливают из апельсинового сока, сливочного масла, муки, яичного белка. Поскольку в Испании под клубнику заняты огромные плантации, здесь к блинам подают сладкую подливку из перетертой свежей клубники и сметаны. Из-за жаркого климата блины здесь употребляют с мороженым или же обмакивают в холодный молочно-фруктовый коктейль.

В Германии предпочитают мясные и рыбные блюда. Именно поэтому здесь самая распространенная начинка для блинчиков – колбасный фарш, особенно домашнего приготовления.

Из всего сказанного можно сделать вывод, что русские блины – блюдо достаточно древнего происхождения, за долгие годы ставшее одним из любимых лакомств практически на всем земном шаре.

Глава 2. Оборудование для домашней блинной

В этой главе мы подробно рассмотрим все, чем должна быть оборудована домашняя блинная, все, что может вам пригодиться при жарке блинов, а также расскажем о способах, которые помогут поддерживать в кухне чистоту и порядок.

Начнем по порядку. Во-первых, для приготовления теста вам понадобятся довольно вместительные емкости. Для дрожжевого теста, увеличивающего свой объем по крайней мере в 2 раза, подойдет кастрюля на 5—6 л, но может пригодиться и емкость поменьше, объемом около 3 л – для замешивания теста для блинчиков, блинцов и прочего. 2—3 кастрюли разной величины, эмалированные или из нержавеющей стали, должны быть всегда под рукой.

О блинах

«...Чичиков свернул три блина вместе и, обмакнув их в растопленное масло, отправил в рот, а губы и руки вытер салфеткой. Повторивши это три раза, он попросил хозяйку приказать заложить его бричку. Настасья Петровна тут же послала Фетинью, приказавши в то же время принести еще горячих блинов.

– У вас, матушка, блинцы очень вкусны, – сказал Чичиков, принимаясь за принесенные горячие».

Н.В. Гоголь. «Мертвые души»

Старайтесь использовать их исключительно для работы с тестом, так оно очень чувствительно к посторонним запахам. Если вам все-таки приходится пользоваться емкостью из алюминия или другого цветного металла, советуем не оставлять в ней тесто на долгое время. Иногда неиспользованное тесто хозяйки ставят на ночь в холодильник, в этом случае его необходимо перелить в кастрюлю с нейтральным покрытием.

Накрывайте кастрюлю с тестом не крышкой, а чистой льняной или хлопчатобумажной салфеткой или полотенцем. Таких салфеток на кухне должно быть несколько.

Вам понадобится и сито для просеивания муки, чтобы она перед замешиванием обогатилась кислородом. Можете пользоваться традиционным деревянным ситом с капроновой сеточкой, но подойдет и металлическое, с достаточно мелкой сеткой из металла. Просеивайте муку прямо на чистый кухонный стол или на специальную разделочную доску. Просеивание муки также предохраняет от попадания в тесто различных паразитов и постороннего мусора.

Блинные советы

При замешивании блинного теста можно использовать необычную технологию, а вернее, порядок смешивания ингредиентов: разотрите яйца с сахаром, добавьте соль, затем попеременно всыпайте небольшие порции муки и вливайте молоко, каждый раз доводя тесто до густоты сметаны. В конце влейте оставшееся молоко и размешайте тесто венчиком или миксером.

Размешивать тесто можно простой столовой ложкой, но целесообразнее это делать специальным венчиком или пружинкой. Венчиком очень удобно взбивать яйца, их консистенция при этом становится особенно однородной. Жидкое тесто для блинчиков и даже более густое тесто для блинов также размешивайте венчиком, если он достаточно жесткий. Но, безусловно, наиболее продуктивный и наименее трудоемкий способ – использование миксера.

Выбор современных миксеров с самыми разнообразными насадками поистине огромен. Основные параметры, на которые стоит обратить внимание – это мощность миксера и наличие у него соответствующих насадок. Форма их может быть различна, но наиболее удобной для перемешивания жидкого теста считается насадка из тонкой жесткой проволоки в форме призмы или параллелепипеда. Но даже довольно мощный миксер не сможет долго перемешивать густое тесто, поэтому при его замешивании следите, чтобы он не перегрелся и не перегорел. При приготовлении легкого, более жидкого теста для блинчиков и тонких блинов миксер – незаменимый помощник. Его функцию с успехом может выполнить и кухонный комбайн, если в нем заложено выполнение таких операций.

О блинах

Наш великий поэт Александр Сергеевич Пушкин воспел блины в своем романе «Евгений Онегин». Описывая семью Лариных, русскую по своему духу и жизненному укладу, несмотря на стремление хозяйки по молодости подражать западным образцам, он отмечает: «У них на Масленице жирной водились русские блины». В этом все – и наше православие, и органично сочетающееся с ним язычество, и древнейшие традиции России – русские масленичные блины.

Рекомендуем использовать миксер или комбайн лишь на первом этапе, когда тесто еще жидкое, не вся мука смешана с жидкостью и вы продолжаете добавлять ее. Очень важно для качества теста тщательно вымесить его именно на этом, первом, этапе, чтобы не возникло множества мучных комков, справиться с которыми потом будет нелегко. Миксер поможет вам в этом. Оставшуюся часть муки продолжайте замешивать вручную. Это предохранит миксер от перегрева.

Для выкладывания блинного теста на сковороду необходимы половник или обыкновенная большая ложка. Никаких особенных требований к ним не предъявляется. Круглая форма половника может быть более удобной, если у емкости для теста также закругленное дно. Таким половником будет проще зачерпывать остатки теста. Но это не столь существенно.

Для выпекания блинов и блинчиков различных размеров вам понадобятся неглубокие сковороды без крышек, специально предназначенные для выпекания блинов. Для небольших блинчиков – небольшого диаметра, для настоящих блинов – большие. Основным требованием к ним являются качество покрытия и абсолютная плоскость дна. Такой параметр, как толщина дна, у сковород может быть различным. На сковородках с толстым дном блины выпекаются медленней, но зато прогреваются равномернее. На подобных сковородах наши бабушки выпекали большие блины из дрожжевого теста в русской печи. Размер сковородок для настоящих русских блинов должен быть достаточно большим, дно может быть как тонкое, так и потолще, но для более качественного пропечения лучше пользоваться сковородой с дном, толщина которого не менее 5—6 мм.

Русские традиции

Одна из самых эффектных русских традиций, признанных и популярных во всем мире, – это обычай подавать блины с черной зернистой икрой. Таким образом, в оборудование вашей блинной можно включить стеклянную, мельхиоровую или даже серебряную вазочку, а также специальную небольшую ложечку для икры в виде лопаточки.

Для тонких, «ажурных» блинчиков подойдут небольшие сковороды с дном толщиной около 3 мм. На сковородках с тонким дном появляется большая опасность пригорания. Для выпекания блинцов и блинов с припеком можно использовать сковороды потолще. Углубленная форма сковороды не всегда подходит. Края «блинной» сковороды должны быть невы-

сокими, с мягко закругленными бортиками. Иначе они будут все время пригорать по краям, там, где толщина теста меньше.

Еще один важный критерий качества – покрытие сковороды. Современные технологии предоставляют в наше распоряжение самые разнообразные типы покрытий, тефлоновые, антипригарные, со специальным стекляннным напылением. Все они вполне подойдут для наших целей, но нужно иметь в виду, что такое покрытие очень чувствительно к воздействию металлических предметов, и придется пользоваться при выпечке блинов только деревянными лопаточками. Это создаст некоторые неудобства. Такой лопаточкой перевернуть тонкий блин, который так и норовит прилипнуть по краям к сковороде, не так легко. Так что самым удобным материалом для сковороды можно считать нержавеющую сталь или какой-либо сплав, который не так легко повредить при переворачивании блинов.

Блинные советы

Чтобы не приходилось смазывать сковороду перед выпеканием каждого блина, опытные хозяйки советуют влить растительное масло прямо в тесто. После тщательного перемешивания миксером или венчиком тесто готово. Лишь перед первым блином всю поверхность разогретой сковороды необходимо аккуратно смазать маслом.

Можно пользоваться и простейшими железными сковородками без специального покрытия. Но ухаживать за ними гораздо труднее, так как при малейших капельках влаги, остающихся на их поверхности, они покрываются ржавчиной. Возможно также прилипание теста к поверхности сковороды. В этом случае тщательнее промазывайте сковороду маслом. Перед началом работы еще холодное дно смажьте вручную, затем поставьте на огонь и долейте еще немного масла. И все равно на некачественном покрытии первый блин, согласно поговорке, может «выйти комом».

Довольно важным элементом сковороды является длинная ручка. Пользоваться традиционным сковородником не слишком удобно, да и небезопасно, так как технология профессиональной выпечки подразумевает «свободное владение» сковородой. Ее же все время приходится снимать с огня, наклонять, крутить и переворачивать. Лучше, если ручка сделана из дерева или другого не слишком нагревающегося, термостойкого материала. Ручка из металла, постоянно нагреваясь, создаст определенные неудобства и даже может привести к серьезным ожогам.

Русские традиции

По русской традиции, блины подавались, обильно смазанные сливочным маслом. Растопленное масло буквально капало с каждого. Особенной жирностью отличались блины на масленой неделе. Это связано с предстоящим Великим постом. В последнюю, скоромную, неделю перед постом как бы накапливались силы для его преодоления.

Целесообразно для выпекания блинов иметь нескольких одинаковых сковородок (двух или более). Технология выпечки параллельно на нескольких сковородах, можно сказать, профессиональная. Темп при этом значительно ускоряется. Так что, если у вас большая семья, осваивайте этот метод, так вы сэкономите массу времени. Приобретите пару небольших сковородок с тонким дном и пару – большего диаметра и с дном чуть потолще, с длинными и удобными ручками.

Основное требование к лопаточкам для переворачивания блинов, как всегда – удобство. Для сковородок с современным антипригарным покрытием вам понадобятся деревянные лопаточки, но тонкие и при этом довольно широкие, чтобы ими было удобно подцеплять блины. Правда, чем тоньше край лопаточки, тем больше опасность, что он сломается.

Выбирайте их из твердых пород дерева, чтобы фактура не была рыхлой, легко расщепляющейся. Такая лопаточка прослужит дольше.

Блинные советы

Для улучшения вкуса при складывании в стопочку каждый блин смазывайте небольшим кусочком топленого масла. Иногда – по вкусу хозяйки – насыпают сахар или добавляют мед. Таким образом, блины сразу готовы к употреблению.

Для сковородок из обычных металлов подойдут лопатки из нержавеющей стали или прочного сплава. Форма их может быть самой различной, лишь бы они были удобны в пользовании. Но оптимальной считается удлиненная прямоугольная форма с чуть закругленными углами, которые будут легко подцеплять блин и не рвать его при этом.

Впрочем, некоторые профессионалы переворачивают блины не лопатками, а одним ловким движением сковороды, когда блин подлетает в воздух, там переворачивается и падает на подставленную сковороду уже другой стороной. Но и при этом способе лопаточка бывает нужна, когда край блина чуть прилипает и его необходимо отсоединить от поверхности сковородки. Только тогда свободно лежащий блин легко оторвется и взлетит в воздух. Для овладения таким способом переворачивания нужна тренировка, иначе можно потерять энное количество продукции.

Блинные советы

Чтобы блины лучше пропекались, перед выпечкой обязательно хорошенько раскалите сковороду на огне – это дает прекрасные результаты. И сковороды лучше использовать проверенные временем: чугунные или стальные, так как на капризной тефлоновой сковороде хорошо зажарить блин весьма проблематично.

Некоторые способы предусматривают выпекание блинов из дрожжевого теста в духовом шкафу, по старому бабушкиному рецепту, когда их не жарили, а выпекали в русской печи. Для такого способа вам пригодится толстая чугунная сковородка с довольно высокими закругленными краями. Она может быть и без ручки, ставят ее в «печь», вернее, в духовку, с помощью старинного сковородня.

Самые современные способы, наоборот, предусматривают новейшие технологии. Широко известны блинницы таких популярных фирм, как Tefal, Ardo, Siemens и других. Их прекрасные антипригарные покрытия, выполненные с учетом самых последних разработок, возможность выпекать одновременно несколько блинчиков, удобство в пользовании привлекают все большее число любителей этого исконно русского блюда. Но при всех технологических совершенствах, по нашему мнению, в блинах, приготовленных на такой современной блиннице, пропадает какой-то секрет. Очарование, живая, «легендарная» сущность русского блина исчезает. Но, с другой стороны, взамен приходят скорость, иногда так необходимая, и вполне современные удобства.

Русские традиции

Европейская традиция подразумевает использование столовых приборов в сервировке, то есть разрезание блинов с помощью ножа и вилки. Но по русской традиции блины всегда берут руками, и поэтому для удобства участников трапезы на столе должны присутствовать салфетки – полотняные, гармонирующие по цвету со скатертью, или бумажные.

Для складывания готовых блинов у хорошей хозяйки должны быть приготовлены широкие плоские тарелки разных размеров, например такие, которые используются для пиццы. На такой тарелке они не будут изгибаться. Диаметр тарелки должен быть немного

больше готового блина, иначе свисающие края через некоторое время высохнут и сломаются.

Ассортимент начинок, наполнителей и припеков, как вы поймете, прочитав эту книгу, просто огромен. Для приготовления мясного фарша понадобится мясорубка – хоть ручная, хоть электрическая. Подойдет и универсальный кухонный комбайн достаточной мощности с предусмотренной операцией измельчения мяса. Для рубки овощей, например капусты, можно использовать специальные деревянные корытце и топорик с двойным лезвием. И мясо в таком корытце можно изрубить довольно мелко.

Для приготовления картофельного пюре пригодится деревянная толкушка или специальное приспособление из нержавеющей стали с круглыми дырочками. Всевозможные керамические или эмалированные миски также не помешают на кухне.

Блинные советы

Для смазывания сковородки каким-либо жиром хорошо использовать гусиное перо. Но можно использовать просто кусок марли или другой ткани, сложенной в несколько слоев. Ткань обмакивают в растительное масло и смазывают ею сковороду.

Обычный способ приготовления овощного и мясного фарша предусматривает его пассерование или обжаривание почти до полной готовности. Для этого вам понадобится довольно глубокая сковорода с крышкой. Для растирания творога пригодятся глубокая миска и круглая деревянная ложка.

Некоторые опытные хозяйки считают, что керамическая миска и деревянная ложка (без росписи и не покрытая лаком) совершенно необходимы для растирания яиц. Считается, что растертые таким способом, с добавлением небольшого количества сахара, они приобретают особенно равномерную и мягкую консистенцию. Яйца лучше соединять с молоком или другой жидкостью уже в растертом, готовом виде.

Не забудьте, пожалуйста, о такой важной детали кухонного оборудования, как обычная терка. Иногда в фарше используются тертые овощи. Хорошо, если терка имеет несколько граней с разными размерами и конфигурацией отверстий. Сыр твердых сортов например, натирают на особенно мелкой терке, которая так и называется – «терка для сыра».

Блинные советы

Чтобы удалить со сковороды пригоревшие остатки теста, которые, накапливаясь, уже не очищаются обычным способом, опустите сковороду в воду с пищевой содой (на 1 л воды – 1 ст. л. соды) и прокипятите ее в течение некоторого времени.

Терки полностью заменят кухонный комбайн в том случае, если его у вас нет. Различные овощи, фрукты, корнеплоды можно, правда, с меньшим комфортом, натереть на терках разного размера и конструкции. Наиболее удобной считается терка в форме усеченной равносторонней призмы.

При отсутствии универсального комбайна может пригодиться такой почти забытый кухонный элемент, как лукорезка. Это специальное ручное устройство, измельчающее репчатый лук до состояния почти однородной массы. Луковый сок в таком приспособлении не разбрызгивается по сторонам, а остается под компактным колпачком, что очень удобно.

Еще один удобный прибор, о котором не стоит забывать при накоплении своего рабочего арсенала – это чеснокодавилка. Конечно, чеснок можно и натереть на мелкой терке, и нарезать ножом. Но это простое приспособление сделает вашу работу более быстрой и комфортной. Лучший вариант этого прибора – в виде рычага с емкостью для зубчиков чеснока и тщательно пригнанными деталями. Некоторые из образцов снабжаются специальной пласт-

массовой чисткой для отверстий. Это особенно удобно, ведь часто дырочки чеснокодавилки забиваются волокнами, от которых не так просто их освободить.

Русские традиции

Чаще всего блины идут как десерт к чайному столу, но в русских традициях подавать их отдельно и даже как закуску к «аперитиву», то есть к небольшой выпивке перед обедом. В этом случае к блинам подается множество острых и соленых закусок, таких как различные густые соусы, маринованная и соленая рыба, икра, грибы, разнообразные соленья и т. д.

Всевозможные приспособления вроде яйцережки, для удаления вишневых косточек, щипцов для колки орехов также должны присутствовать на кухне хорошей хозяйки. Ведь опыт, который прибавляется с каждой готовкой, будит фантазию, а удобные и надежные кухонные принадлежности сделают ее легко осуществимой. Блины – это не так просто, как кажется на первый взгляд.

Еще важна на кухне кофемолка. И вовсе не для того, чтобы молоть на ней кофе. Она используется для получения сахарной пудры, измельчения различных пряностей. Выбор кофемолки тоже довольно серьезное дело, не менее серьезное, чем выбор миксера или кухонного комбайна. Все эти бытовые электроприборы относятся к предметам длительного пользования. Кофемолку выбирайте наиболее надежной марки (Roventa, Siemens, Bosch, Braun).

Блинные советы

При выпекании блинов тесто иногда слишком «навязывает» на ложку. В этом случае перед зачерпыванием следует обмакивать половник или ложку в холодную воду. Тогда тесто любой консистенции будет легко соскальзывать на свороду.

Еще один важный нюанс, если не хотите, чтобы блины приобрели запах кофе, целесообразно завести отдельную кофемолку для измельчения сахарной пудры и молотых специй. Тогда вам не придется тщательно отмывать ее после каждой процедуры. Обычно опытные хозяйки имеют на кухне две кофемолки. Как вариант приобретите вторую кофемолку – не электрическую, а ручную. Сахарную пудру и специи можно готовить именно на этой недорогой кофемолке. Если вспомнить бабушкины способы, то полноценным заменителем кофемолок может стать обыкновенная ступка с пестиком.

Закончив выпекание блинов, приведите всю посуду и приспособления в порядок. Для мытья кастрюль подойдет обыкновенное хозяйственное мыло и чистящие пасты. Но если в кухонном арсенале есть сковороды со специальным покрытием, пастой пользоваться нельзя. Твердые частицы в ее составе могут повредить поверхность, оставить на ней царапины. Для чистки сковородок с тефлоновым покрытием подойдут жидкие моющие средства «Faigy», «Sunlight», «Дося», а также моющие жидкости отечественного производства («Капля»). Ни в коем случае при очистке подобных покрытий нельзя пользоваться щетками, ершиками и другими жесткими приспособлениями. Только обыкновенная мягкая тряпочка или губка не оставит на поверхности сковороды никаких следов.

Блинные советы

Если в долго хранившейся муке завелись какие-либо жучки, после просеивания можете прожарить ее на противне в духовке. После 10—15 минут в духовом шкафу при температуре 150—180 °C все жучки и их личинки погибнут. Но чтобы мука не стала коричневой, противень следует поворачивать и муку немного помешивать.

Чтобы держать в идеальной чистоте сковороды из нержавеющей стали, железа, других металлов или сплавов без специальных покрытий, вам пригодятся и жесткие металлические сеточки для чистки посуды, и щетки, а также различные чистящие пасты и порошки. Не помешают и современные чистящие жидкости, все тот же «Faigü». Растительное масло, на котором довольно часто жарят блины, как известно, не очень хорошо смывается. Да и другие жиры, а также пригоревшие остатки теста, обычно прилипающие к краям сковороды, лучше удалять с помощью хорошего моющего средства.

Мясорубки после использования аккуратно очищайте мягкой тряпочкой и хорошим моющим средством. Ножи, которые часто делаются из ржавеющего материала, нуждаются в особо бережном уходе. После чистки и мытья тщательно вытрите их и сложите в сухое место. Хранить мясорубку можно в картонной коробке или холщовой мешочке, так она будет готова к употреблению в любой момент.

Блинные советы

Необходима посуда не только для приготовления блинов, но для сервировки стола. Для небольших блинчиков подойдет набор десертных тарелок, для больших – большие столовые тарелки. Для сметаны, растопленного масла, варенья и джема нужны специальные вазочки с десертными ложками.

Внимательно следует относиться и к хранению миксера. После его использования грязные насадки тщательно вымойте и досуха вытрите полотенцем. Сам миксер, если он испачкан брызгами, протрите мягкой влажной тряпочкой с небольшим количеством моющего средства, после этого вновь протрите чистой тряпкой и сухим полотенцем. Аналогично ухаживайте и за кухонным комбайном. Аккуратность в обращении с электроприборами, тщательный уход за ними – гарантия того, что они прослужат вам очень долго.

Терки и другие мелкие элементы кухонного быта также нуждаются в уходе. Обычно они делаются из металла, реагирующего на влагу и остатки продуктов. И если их не очищать со всей аккуратностью моющими средствами, через некоторое время они могут испортиться, потерять внешний вид и покрыться налетом ржавчины. Лопаточки, ножи, лукорезки, чеснокодавилки – все это должно постоянно находиться в чистоте и постоянно быть готовым к применению.

Русские традиции

В старину очень популярным блюдом были пирожки из блинчиков. В готовые блинчики заворачивали фарш из мяса или мозгов, затем их помещали в кляр и обваливали в толченых сухарях. Далее пирожки обжаривали в масле или сале. Готовое блюдо посыпали отдельно обжаренной петрушкой.

Чистые, блестящие кастрюли, сковороды, лопаточки и другие приспособления – залог хорошего настроения, а значит, и качественной выпечки блинов в следующий раз. Полностью очищенная поверхность сковороды должна быть хорошо промыта и досуха вытерта. Храните сковороды в сухом месте, иначе вы будете вынуждены каждый раз перед началом выпечки старательно очищать их от слоя ржавчины.

Вот, пожалуй, и весь арсенал оборудования и приспособлений, который может понадобиться для приготовления различных блинов.

Профессионалам кулинарного искусства совершенно необходимо быть и теоретически подготовленными. Таблица калорийности продуктов обязательно должна присутствовать на вашей кухне в качестве если не настольной книги, то настенного украшения.

Этот, казалось бы, довольно обширный перечень не должен слишком вас пугать. Ведь все предметы кухонного обихода можно использовать и при приготовлении других самых

разных блюд. Из всего перечисленного списка только сковороды и, возможно, кастрюли для замешивания теста требуют повышенного внимания, так как при выпечке блинов на них ложится основная нагрузка. Остальные приборы и приспособления универсальны в использовании.

Глава 3. Блины пресные (на соде)

С гречневой мукой

Требуется: 1 стакан пшеничной муки, 1,5 стакана гречневой муки, 2 стакана простокваши, 3 яйца, 0,5 ч. л. соды, 250 мл кипятка, 2 ст. л. сахара, 3 ст. л. растительного масла, 60 г сливочного масла, ванилин, соль.

Способ приготовления. Яйца разотрите с сахаром, добавьте простоквашу, соль, ванилин и еще раз все тщательно размешайте, влейте немного воды и, постепенно засыпая муку, замесите густое тесто. Затем залейте соду половиной стакана кипятка, размешайте и влейте в тесто. Тщательно вымесите его и оставьте на 15—20 минут.

Непосредственно перед выпечкой блинов в тесто введите растительное масло. Выпекайте на раскаленной сковороде, предварительно смазанной небольшим количеством растительного масла. Каждый готовый блины смазывайте сливочным маслом. К столу подавайте в горячем виде со сметаной, вареньем или повидлом.

Блинные советы

Ваши блины будут воздушнее и вкуснее, если в тесто вы введете отдельно взбитые желтки и белки, причем желтки лучше растереть с сахаром в фаянсовой или фарфоровой посуде, желательно в теплом месте. Белки следует сначала остудить, а после взбить в густую пену.

С манной крупой

Требуется: по 1/2 стакана манной крупы и клубничного сиропа или жидкого шоколада, 2 стакана молока, 2 яйца, 3/4 стакана муки, 3 ст. л. сахара, 50 г сливочного масла, 2 ст. л. растительного масла, 1/2 ч. л. соды, 1 ч. л. уксуса, соль.

Способ приготовления. Сначала сварите манную кашу на молоке и добавьте в нее сливочное масло. Далее влейте в тесто яйца, взбитые с сахаром, всыпьте муку, соду, гашенную уксусом, соль и все хорошенько размешайте до однородной массы. Готовое тесто оставьте при комнатной температуре на 20 минут. Блины выпекайте на раскаленной сковороде, предварительно смазанной небольшим количеством растительного масла, подрумянивая их с обеих сторон.

К столу подавайте в горячем виде, обильно полив клубничным сиропом или жидким шоколадом.

Кефирные

Требуется: 1 стакан кефира, 2 яйца, 2 стакана муки, 1/3 стакана растительного масла, 50 г сливочного масла, 3 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соды, ванилин, соль.

Способ приготовления. В кефир добавьте яйца, сахар, соль и ванилин, тщательно взбейте венчиком. Небольшими порциями добавляйте муку и замесите однородное по консистенции тесто. Разведите соду небольшим количеством воды и введите в тесто, затем – 4 ст. л. растительного масла и размягченное сливочное масло, еще раз все хорошенько размешайте. Поставьте в прохладное место на 20—25 минут. Когда оно будет готово, выпекайте блины на хорошо разогретой сковороде, предварительно смазанной оставшимся растительным маслом, хорошо прожаривая и подрумянивая их с обеих сторон.

Подавайте к десерту в горячем виде со сметаной или йогуртом.

Подсчитаем калории

Если вы заботитесь о своей фигуре, можете для блинов использовать соевую муку. В ее состав входит собственно соевая мука – 65 %, картофельная или пшеничная мука – 30 %, сахар – 3 % и соль – 2 %.

Овсяные

Требуется: по 1 стакану хлопьев «Геркулес», молока и муки, 2 яйца, 3 ст. л. сахара, 60 г сливочного масла, 1/2 ч. л. соды, 1 ч. л. уксуса, 4 ст. л. растительного масла, соль.

Способ приготовления. Сначала измельчите хлопья, пропустив их через кофемолку. В стакан молока выпустите яйца, добавьте сахар, соль и все взбейте венчиком. Затем постепенно введите перемолотые хлопья и муку и еще раз хорошенько размешайте. Если тесто получилось густоватым, добавьте в него немного воды и еще раз тщательно размешайте до исчезновения комков. В последнюю очередь погасите соду уксусом и введите в тесто, перемешайте и оставьте при комнатной температуре на 15—20 минут, чтобы оно дошло.

Выпекайте блины на хорошо разогретой сковороде, предварительно смазанной растительным маслом. Чтобы блины хорошо снимались, сковороду заранее прокалите со щепоткой соли и протрите бумагой. В процессе выпечки каждый готовый блин смазывайте небольшим кусочком сливочного масла. Подавайте к десерту в горячем виде со сметаной или густыми сливками.

Блинные советы

Чтобы блины были не только вкусными, но и полезными, можете добавить в тесто различные овощные и фруктовые соки, например морковный, малиновый, клубничный, грейпфрутовый.

Творожные

Требуется: 100 г творога, 3 яйца, 1/2 стакана сахара, 1 стакан кислого молока, 2 стакана муки, 3 ст. л. растительного масла, 50 г сливочного масла, 1/2 ч. л. соды, соль.

Способ приготовления. Творог хорошенько разотрите с половиной сливочного масла, яйцами и сахаром, затем залейте молоком и тщательно размешайте. Добавьте соду. Постепенно, небольшими порциями, введите муку. Вымешивайте тесто до тех пор, пока оно не станет однородным. Затем влейте растительное масло и еще раз хорошенько размешайте. Оставьте при комнатной температуре на 20 минут, а затем приступайте к выпечке.

Выпекайте на хорошо прогретой сковороде, причем смазать ее можете только один раз – перед первым блином, в дальнейшем этого не требуется, поскольку блины и так превосходно снимаются со сковороды. Готовые блины смажьте оставшимся сливочным маслом и в горячем виде подавайте к столу. Они превосходно подойдут к напиткам, содержащим молоко, например к какао, чаю или кофе.

Блинные советы

Ваши блины будут вкуснее и пышнее, если, замесив тесто, вы оставите его на 15—20 минут в прохладном месте.

«Наслаждение»

Требуется: 1 стакан кефира или простокваши, 1/2 стакана джема или повидла, 3 яйца, 2 стакана муки, 3 ст. л. растительного масла, 60 г сливочного масла, 1/2 ч. л. соды, соль.

Способ приготовления. В кефир или простоквашу выпустите яйца, добавьте соль, джем или повидло и все перемешайте. Затем всыпьте муку и вымешивайте тесто до тех пор, пока не растворятся все комки. Далее разведите соду 2 ст. л. кипятка и добавьте в тесто. Оставьте его доходить при комнатной температуре около получаса. Затем влейте в готовое тесто растительное масло и приступайте к выпечке на сильно разогретой сковороде, предварительно смазанной растительным маслом. Можете после каждого блина вновь не смазывать сковороду, поскольку блины будут и так хорошо сниматься.

Готовые блины смажьте сливочным маслом. К столу подавайте со сметаной.

Подсчитаем калории

Если вы хотите порадовать себя и своих близких блинчиками, однако заботитесь о своем весе, для начинки возьмите свежие фрукты, в крайнем случае можете воспользоваться обезжиренным творогом или соевой начинкой.

Соевые

Требуется: 1 стакан соевого молока, 3 яйца, 2 стакана муки, по 3 ст. л. сахара и растительного масла, 2 ст. л. малинового сиропа, 50 г сливочного масла, 1/2 ч. л. соды, 1 ч. л. уксуса, соль.

Способ приготовления. В соевое молоко добавьте яйца и хорошенько взбейте. Затем добавьте сахар, малиновый сироп, сливочное масло, гашенную уксусом соду и еще раз тщательно размешайте. В последнюю очередь введите муку. Вымешивайте тесто до однородной консистенции, оставьте при комнатной температуре на 15—20 минут. Выпекайте блины на хорошо прогретой сковороде, предварительно смазанной сливочным маслом.

Готовые блины также смажьте сливочным маслом. Подавайте к столу в горячем виде с теплым молоком.

Блинные советы

Блины, испеченные в русской печке, хорошо пропекаются, причем одновременно с обеих сторон. Кроме того, они приобретают тот самый особый русский «дух», который совершенно невозможно создать в городских условиях.

«Монастырские»

Требуется: 1 яйцо, 1 стакан воды, 2 стакана муки, 1/2 стакана растительного масла, 1/3 ч. л. соды, 1/2 ч. л. уксуса, соль.

Способ приготовления. В яйцо влейте стакан воды и добавьте немного соли, все тщательно размешайте. Соду погасите уксусом и введите туда же. Затем всыпьте муку и замесите густое тесто до однородности. Раскатайте его на круглые лепешки и выпекайте на раскаленной сковороде, предварительно смазанной растительным маслом. Подавайте блины в горячем виде с красной или черной икрой.

Подсчитаем калории

Тучным людям желательно не есть блины, испеченные на сале или сливочном масле, поскольку это существенно повышает их калорийность. Если вы страдаете избыточным весом, используйте для этих целей растительное масло. Считается, что оливковое и соевое масло прекрасно сжигает жиры.

С окаррой

Требуется: 100 г окары, 1 стакан соевого или коровьего молока, 2 яйца, 2 стакана муки, 1/2 ч. л. соды, 60 г сливочного масла, 3 ст. л. растительного масла, ванилин, соль.

Способ приготовления. Окару разведите соевым или коровьим молоком, выпустите 2 яйца, добавьте растительное масло, ванилин и все размешайте. Всыпьте муку и тщательно перемешивайте до исчезновения комков. Затем разведите соду небольшим количеством кипятка и влейте в тесто. Если хотите, чтобы блины были тоньше, возьмите побольше кипятка, если наоборот, то, соответственно, поменьше. Еще раз тщательно перемешайте и оставьте тесто на 15—20 минут при комнатной температуре доходить.

Блины выпекайте на разогретой сковороде, предварительно смазанной сливочным маслом, подрумянивая каждый с обеих сторон. Готовые блины подавайте к столу в горячем виде с острым селедочным паштетом или маринованными грибами.

Блинные советы

После того как вы погасили соду кипятком, необходимо немного остудить ее прежде чем выливать в тесто. Иначе часть муки заварится и в тесте образуются комки, которые впоследствии практически невозможно размешать. В этом случае блины не получатся такими пышными, как хотелось бы.

С томатным соком

Требуется: 2 стакана томатного сока, 2 яйца, 3 стакана муки, 3 ст. л. растительного масла, 40 г сливочного масла, 1 ч. л. сахара, 1/2 ч. л. соды, 1 ч. л. уксуса, соль.

Способ приготовления. В томатный сок добавьте яйца, сахар, гашеную уксусом соду, соль и тщательно перемешайте. Постепенно всыпая муку, замесите тесто, влейте 2 ст. л. растительного масла и еще раз хорошенько вымесите. Оставьте его при комнатной температуре на 10—15 минут. Блины выпекайте на раскаленной сковороде, предварительно смазанной растительным маслом. Каждый готовый блин смазывайте сливочным маслом.

К столу подавайте в горячем виде с салатами из свежих овощей. Если блины остыли, при желании их можно разогреть на медленном огне в сковороде.

Подсчитаем калории

Известно, что блины из пресного (бездрожжевого) теста менее калорийны, нежели дрожжевые. Но если вы заботитесь о своей фигуре, пресные блины желательно не есть на ночь. Они больше подойдут в качестве завтрака, поскольку не только утолят голод, но и зарядят вас энергией на весь день.

«Бабушкины»

Требуется: 1 стакан огуречного рассола, 2 яйца, 2 стакана ржаной муки, 1 ч. л. сахара, 1/2 стакана растительного масла, 1/2 ч. л. соды, 60 г сливочного масла, гвоздика, соль.

Способ приготовления. В огуречный рассол добавьте яйца, соль, сахар, немного молотой гвоздики и все хорошенько взбейте венчиком. Затем влейте растительное масло и, продолжая взбивать понемногу, всыпьте всю муку. Вымешивайте тесто до полного растворения комков. Разведите соду небольшим количеством воды и влейте в тесто. Еще раз тщательно вымесите. Готовое тесто поместите в прохладное место на 15—20 минут. Выпекайте первый блин на хорошо прогретой сковороде, предварительно смазанной растительным маслом. В дальнейшем сковороду можно не смазывать, блины и так будут прекрасно сниматься.

Готовые блины пропитайте сливочным маслом и подавайте к столу в горячем виде с холодными и горячими закусками. Эти блины можно подать и вместо хлеба к гороховому супу, борщу или рассольнику.

Блинные советы

Несмотря на то что блины в целом являются традиционным блюдом, и здесь вы можете поэкспериментировать. Попробуйте испечь, к примеру, пиццу. Налейте тесто для блинов на сковороду, сверху уложите тонко нарезанные колбасу, помидоры, лук, посыпьте тертым сыром. Закройте крышкой и выпекайте на медленном огне до готовности. Конечно же, переворачивать этот блин не следует.

«Уральские»

Требуется: 2 стакана молочной сыворотки, 3 яйца, 3 стакана муки, луковица, 100 г грибов, 1/2 ч. л. соды, 3 ст. л. растительного масла, 1 стакан сметаны, перец, соль.

Способ приготовления. К молочной сыворотке добавьте яйца, соду, перец, соль и тщательно размешайте. Затем, постепенно всыпая муку, заведите тесто. Мелко порубите лук, измельчите грибы, обжарьте их в небольшом количестве растительного масла, остудите и добавьте в тесто. Все еще раз хорошенько размешайте и оставьте тесто при комнатной температуре на 10—15 минут.

Выпекайте блины на хорошо прогретой сковороде, смазанной растительным маслом. Каждый блин смажьте сметаной, подавайте к столу в горячем виде с горячими и холодными закусками.

Блинные советы

Вы можете разнообразить вкус обычных пресных блинов и блинчиков, добавив в них всевозможные тертые овощи и фрукты. Так, к примеру, для этого превосходно подходят тертые морковь, картофель, кабачок, тыква, яблоки, груши, а также всевозможные ягоды.

«Барские»

Требуется: 1 стакан кислой сметаны, 3 яйца, 2 стакана муки, 250 мл кипяченой воды, 1/2 стакана растительного масла, 2 ст. л. сахара, 40 г сливочного масла, ванилин, 1/2 ч. л. соды, соль.

Способ приготовления. В кислую сметану добавьте яйца, растительное масло, соль, соду, сахар и полстакана кипяченой воды. Все размешайте до исчезновения комков. Если сметана густая и тесто, соответственно, получилось слишком густым, понемногу добавляя воду, размешивайте его, добиваясь нужной консистенции. Оно должно напоминать не очень густую сметану. Готовое тесто оставьте на 15—20 минут при комнатной температуре.

Блины выпекайте на горячей сковороде, предварительно смазанной растительным маслом. Если вы не любите слишком жирных блинов, при выпечке не смазывайте каждый раз сковороду растительным маслом. Достаточно сделать это для первого блина, последующие и без масла превосходно снимутся. Если вы используете посуду с тефлоновым покрытием, растительное масло для смазывания вообще не пригодится.

Готовые блины сдобрите сливочным маслом и в горячем виде подавайте к столу с вареньем, джемом или повидлом.

Блинные советы

Если вы хотите придать своим блинам оригинальный вкус, добавьте в тесто промытый изюм, мелко порезанную курагу и измельченные орехи. И ваши блины будут не только невероятно вкусными, но и очень сытными и полезными.

На воде

Требуется: 250 мл воды, 2 яйца, 2 стакана муки, 2 ст. л. сахара, по 3 ст. л. растительного масла и майонеза, 50 г сливочного масла, 1/2 стакана сахарной пудры, 1 ч. л. какао, 1/2 ч. л. соды, 1 ч. л. уксуса, ванилин, соль.

Способ приготовления. Воду вскипятите и остудите, положите в нее желтки, растертые с сахаром, майонез, растительное масло, соду, гашенную в уксусе, ванилин, соль и все перемешайте. Затем, не переставая мешать, всыпьте муку. Отдельно взбейте яичные белки миксером, однако пена не должна быть слишком густой, и добавьте их в тесто. Все тщательно вымесите до однородной массы. Выпекайте блины на хорошо прогретой сковороде, равномерно подрумянивая их с обеих сторон.

Готовые блины смажьте небольшим количеством сливочного масла. Остальное масло взбейте с сахарной пудрой и какао. К столу подавайте в горячем виде, поместив на каждый блин ложечку шоколадной смеси.

Подсчитаем калории

Считается, что один блин из пресного теста по энергетической ценности заменяет половину тарелки каши, одну тарелку супа или две тарелки салата, так что если вы заботитесь о своей фигуре, обязательно помните об этом, садясь за стол.

Кофейные

Требуется: 400 г сгущенного кофе, 3 яйца, 2 стакана молока, 3 стакана муки, 1/2 ч. л. соды, 1 ч. л. уксуса, 1 г растворимого цикория, 3 ст. л. растительного масла, соль.

Способ приготовления. Сгущенный кофе смешайте с молоком, добавьте яйца, соду, гашенную в уксусе, растворимый цикорий, соль и все размешайте. Затем, продолжая размешивать, понемногу всыпьте муку и замесите однородное тесто. Оставьте его на 10—15 минут при комнатной температуре. Блины выпекайте на разогретой сковороде, предварительно смазанной растительным маслом. К десерту подавайте в горячем виде.

Блинные советы

Для того чтобы блины из пресного теста получились воздушнее, добавьте в тесто ложку коньяка. Это не только существенно повлияет на плотность блинов, но придаст им своеобразный тонкий вкус и аромат.

Картофельные

Требуется: 300 г картофеля, 3 яйца, 1 стакан кефира, 1/2 стакана муки, 1/2 ч. л. соды, 3 ст. л. растительного масла, 40 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления. Очищенный картофель сварите в небольшом количестве воды, растолките и остудите. Добавьте яйца, кефир, растительное масло, соль и хорошенько перемешайте, всыпьте муку и заведите густое тесто. Растворите соду в небольшом количестве муки и введите в тесто. Блины выпекайте на хорошо разогретой и смазанной растительным маслом сковороде, подрумянивая их с обеих сторон.

Готовые блины сдобрите небольшим количеством сливочного масла и подавайте в горячем виде с холодными и горячими закусками. Если подаете их как самостоятельное блюдо, к ним прекрасно подойдут салат из квашеной капусты, соленая рыба и маринованные овощи.

Глава 4. Блины на дрожжах

Дрожжевые опарные

Требуется: 1000—1200 г пшеничной муки высшего сорта, 1 л молока, 100—150 г хлебопекарных или 1—2 ст. л. сухих дрожжей, 3—4 ст. л. сахара, 2 яйца, 1 стакан растительного масла, пакетик ванилина, 1/2 ч. л. соды, соль.

Способ приготовления. 3 стакана молока подогрейте до 60 °С. Растворите в горячем молоке 1/2 ст. л. сахара, немного остудите и разведите дрожжи. Постепенно добавляйте 3/4 стакана муки, размешайте, чтобы не было комочков, накройте крышкой и поставьте в теплое место для подъема. Первый раз опара должна подойти за 60—80 минут. Осадите тесто. Взбейте яйца с оставшимся сахаром, всыпьте соль и ванилин.

В подошедшую опару влейте взбитые яйца и всыпьте муку, добавляя продукты поочередно и постоянно размешивая, чтобы тесто получилось однородным и немного гуще деревенской сметаны. Затем влейте растительное масло и опять смешайте. Поставьте тесто в теплое место еще на 30—40 минут. Подошедшее тесто ошпарьте молоком, подогретым до 85 °С, быстро перемешайте, добавьте соду, еще раз перемешайте и выпекайте блины.

Готовые блины складывайте стопкой на блюдо, смазывая каждый топленым маслом.

Из жизни великих

Еще одна знаменитость в истории России – Степан Разин, известный как предводитель восстания донских казаков. Атаман собирался освободить всех подневольных людей, установить среди них равенство. В войске атамана находились представители почти всех национальностей, проживающих в те времена на территории Руси, – мордва, татары, чуваша, марийцы и т. д. Наиболее распространенной пищей среди них считались всевозможные разновидности блинов. Сам Разин предпочитал блинчики с мясом, а блины – с медом. До сих пор в деревнях, расположенных на территории бывших поселений донских казаков, местные жители отдают предпочтение блинчикам с мясной начинкой. Это говорит о том, что здесь остались верны традициям своих предков.

Скороспелые опарные

Требуется: 1000 г пшеничной муки высшего сорта, 1 л молока, 100—150 г хлебопекарных дрожжей, 3—4 ст. л. сахара, 2 яйца, 1 стакан растительного масла, пакетик ванилина, соль.

Способ приготовления. Подогрейте молоко до 70 °С, добавьте 1 ст. л. сахара, немного остудите и разведите в этой смеси дрожжи. Все хорошо размешайте, плотно накройте и поставьте в теплое место на 10 минут. В это время просейте муку. 500 г муки смешайте с сахаром, ванилином и солью. Сделайте посередине углубление. Вбейте в него яйца и замесите тесто. Когда оно станет гуще сметаны, добавьте дрожжевую закваску. Замесите довольно жидкое тесто, плотно накройте крышкой и поставьте в теплое место на 30—35 минут.

В поднявшееся тесто влейте растительное масло и дайте постоять еще 20—25 минут. Досыпьте муку до густоты хорошей сметаны и выпекайте блины. Такое тесто замешивают чуть жиже, чем простое опарное. Оно легче поднимается, не перекисает, поэтому не требует добавления соды. Но блины из него выпекают более тонкие и получаются они не такие пышные.

Готовые блины складывайте стопкой на блюдо, смазывая каждый сметаной, смешанной с сахаром.

Подсчитаем калории

Небольшое количество сахара активизирует дрожжевое брожение в тесте, однако 1 ч. л. сахара содержит 25 ккал. Кроме того, сахар, легко окисляясь, способствует лучшему усвоению жиров, что дополнительно повышает пищевую ценность блинов.

Медовые опарные

Требуется: 4 стакана муки, 1 л молока, 100—150 г хлебопекарных дрожжей, 2 яйца, 3—4 ст. л. сахара, 1/2 стакана жидкого меда, пакетик ванилина, 250 мл растительного масла, соль, 1/2 ч. л. соды.

Способ приготовления. Молоко нагрейте до 70 °С, растворите в нем 1 ст. л. сахара, немного остудите и разведите дрожжи. Постепенно всыпьте стакан муки, размешайте, чтобы не было комочков. Плотно накройте крышкой и поставьте в теплое место на 20—30 минут для расσταивания. Оставшуюся муку просейте, всыпьте в нее соль и ванилин, перемешайте, сделайте углубление в середине. Взбейте яйца с сахаром, влейте в муку и замешивайте тесто, постепенно вливая готовую опару.

Густое тесто плотно накройте крышкой и поставьте расσταиваться в тепло на 40—50 минут. Мед растопите на водяной бане, влейте в него масло и перемешайте. В поднявшееся тесто влейте масляно-медовую смесь, осадите его и дайте еще раз подойти. Ошпарьте тесто кипятком и быстро перемешайте, всыпьте соду и перемешайте еще раз. Дайте постоять еще 15 минут.

Готовые блины складывайте стопкой на блюдо, смазывая каждый топленым маслом, смешанным с медом.

Русские традиции

Праздником блинов на Руси считалась не только Масленица, как принято думать. Блины были повседневной пищей русских крестьян, и каждый день хозяйки совершенствовали свое мастерство, придумывали добавки, старались выпечь их по-разному. В каждой деревне существовали свои блинные обычаи и традиции. Основным «днем блинов» считался день помола новой муки. Бабы выпекали блины из новой муки и выходили с ними на улицу. Ими угощали всех встречающих, ребяташки бегали по всей деревне и старались съесть как можно больше вкусного лакомства. Молодые девки водили хороводы вокруг хозяйки, у которой самая большая гора блинов, привлекая таким образом к ней прохожих. Считалось, что чем больше блинов у хозяйки в этот день съедят чужие люди, тем лучше и дольше сохранится мука, тем вернее, что ее хватит до нового урожая.

Сдобные опарные

Требуется: 4 стакана муки, 1 л молока, 100—150 г хлебопекарных дрожжей, 4—5 яиц, 3—4 ст. л. сахара, пакетик ванилина, по 1 стакану растительного масла и жирной сметаны, 150 г сливочного масла, соль, 1/2 ч. л. соды.

Способ приготовления. Молоко нагрейте до 70 °С, растворите в нем 1 ст. л. сахара, остудите и разведите дрожжи. Всыпьте стакан просеянной муки, хорошо размешайте, чтобы не было комков. Плотно накройте крышкой и поставьте в теплое место на 50—70 минут.

Яйца взбейте с сахаром, добавьте сметану, размягченное сливочное масло, соль и ванилин. Смешайте все до однородной массы, влейте эту смесь в подошедшую опару и, постепенно всыпая оставшуюся муку, замесите густое тесто. Плотно накройте крышкой и поставьте расстаиваться в тепло на 40—50 минут. В поднявшееся тесто влейте растительное масло, осадите его и дайте еще раз подойти. Ошпарьте тесто кипятком и быстро перемешайте, всыпьте соду и перемешайте еще раз.

Готовые блины складывайте стопкой на блюдо, смазывая каждый топленым маслом и посыпая сахаром.

О блинах

Посреди небесных тел
Лик луны туманный,
Как он кругл и как он бел,
Точно блин с сметаной.
Каждую ночь она в лучах
Путь проходит млечный.
Видно, там, на небесах,
Масленица вечно!

М.Ю. Лермонтов

«Шоколадные»

Требуется: 4 стакана пшеничной муки высшего сорта, 1 л молока, 100—150 г хлебопекарных или 2—3 ст. л. сухих дрожжей, 4—6 ст. л. сахара, 3—4 яйца, 1 стакан растительного масла, пакетик ванилина, 3—4 ст. л. какао, плитка черного горького шоколада, 1/2 ч. л. соды, соль.

Способ приготовления. Молоко подогрейте до 65 °С, растворите в нем 1 ст. л. сахара, остудите и разведите дрожжи, добавьте стакан муки, размешайте, плотно накройте крышкой и поставьте в теплое место на 50—60 минут.

Яйца взбейте с сахаром. Муку просейте, смешайте с солью, какао и ванилином, сделайте углубление в середине. Понемногу вливая в него опару, замесите тесто, накройте крышкой и поставьте в тепло на 30—40 минут для подъема. Когда тесто подойдет, влейте масло, хорошо размешайте, введите соду, 1/4 стакана кипятка, быстро перемешайте и выпекайте.

Готовые блины складывайте стопкой и смазывайте топленым маслом, смешанным с шоколадной стружкой.

Подсчитаем калории

При окислении в организме 1 г белков или 1 г углеводов, так или иначе входящих в состав блинов, образуется 4,1 ккал, а при окислении 1 г жира – 9,3 ккал. При рациональном питании жиры и углеводы могут частично заменять друг друга, белки в организме незаменимы.

«Диетические»

Требуется: 600 г муки ржаной и 400 г пшеничной муки, 1 л молока, 100—150 г хлебопекарных или 2—3 ст. л. сухих дрожжей, 3—4 ст. л. сахара, яйцо, 1 стакан растительного масла, 1/4 ч. л. ванилина, 1/2 ч. л. соды, соль.

Способ приготовления. В подогретом до 65 °С молоке растворите 1 ст. л. сахара, остудите и разведите дрожжи, постепенно всыпьте стакан муки, хорошо размешайте до однородной массы. Плотнo накройте крышкой и поставьте в тепло на 40—60 минут.

Оставшуюся муку просейте, смешайте с солью и ванилином, сделайте углубление в середине. Взбейте яйца с сахаром, соедините с готовой опарой, понемногу вливая в муку, замесите тесто. Готовое тесто накройте крышкой и поставьте в тепло на 30—40 минут для подъема.

Когда тесто подойдет, влейте растительное масло, добавьте соду, хорошо размешайте и выпекайте. Готовые блины складывайте стопкой и смазывайте нежирным кефиром.

Русские традиции

В городах к блинам относились прагматичнее. Они были самым дешевым и удобным для уличной торговли блюдом. На большом московском базаре существовал так называемый обжорный ряд, где продавалась готовая еда для приезжих купцов да и москвичей, пришедших за покупками. Блины продавали как самостоятельное блюдо или с всевозможными начинками из мяса, рыбы, колбас, сладких десертов. Все, чем торговали в обжорном ряду, можно было завернуть в блин и съесть тут же. Продавали блины с начинкой и блинчатые пироги, разрезанные на куски или целыми. Обжорный ряд был постоянным праздником блинов.

Ржанные

Требуется: 5 стаканов ржаной муки крупного помола, 1 л молока, 200 г хлебопекарных или 2—3 ст. л. сухих дрожжей, 2 ст. л. сахара, яйцо, 1 стакан растительного масла, 1/2 ч. л. соды, соль.

Способ приготовления. В подогретое до 65 °С молоко введите 1 ст. л. сахара, остудите и разведите дрожжи, всыпьте стакан муки, размешайте, чтобы не было комочков. Плотно накройте крышкой и поставьте в тепло на 30—40 минут.

Яйцо взбейте с сахаром, введите понемногу в осаженную опару. Оставшуюся муку просейте, смешайте с солью, сделайте углубление в середине. Вливая в углубление опару, осторожно смешивайте ее с мукой. Замесите тесто, накройте крышкой и поставьте еще раз для подъема. Когда тесто подойдет, влейте масло, добавьте соду, 1/4 стакана кипятка, быстро размешайте и пеките блины.

Готовые блины складывайте стопкой и смазывайте сметаной.

Подсчитаем калории

В период беременности и кормления в питании женщины должно содержаться 2 г белков на 1 кг собственного веса. Большая часть белков должна быть молочного происхождения. Поэтому при приготовлении блинов в это время лучше использовать натуральное молоко и молочные начинки.

Древнерусские, из смешанной муки

Требуется: 2 стакана ржаной муки, по 1 стакану пшеничной муки, молотой сушеной лебеды и растительного масла, 1 л воды, 200 г теста для закваски, 1 ст. л. меда, соль.

Способ приготовления. Воду подогрейте до 65 °С. Растворите в ней мед, немного остудите и добавьте закваску, плотно накройте крышкой и поставьте в теплое место на 20—30 минут. Муку просейте, смешайте с солью. Замесите тесто, дайте ему подняться еще несколько раз. Когда тесто подойдет во второй раз, влейте масло, добавьте лебеду и хорошо размешайте и пеките блины.

Готовые блины складывайте стопкой и смазывайте топленым молоком.

Из жизни великих

Несмотря на глобальные реформы, проводимые Петром I, среди дворянства не перевелись почитатели истинно русской пищи. Один из них – великий полководец Суворов. Этот необычный человек испытал на себе все тяготы походной солдатской жизни, порой не раз делил свой стол с солдатами. В полевых условиях он питался тем же, что ели солдаты, и совершенно этого не стеснялся. В русский деревнях, через которые проходили войска, Александр Васильевич был почетным гостем. Каждая семья считала своим долгом пригласить к себе знаменитого полководца. Учитывая бедность деревенской жизни, на стол к чаю чаще всего подавали блины. Суворов никогда не отказывался от них. Позже, побывав на приемах во многих странах, полководец по-прежнему склонялся к тому, что нет ничего лучше национальной русской кухни.

Простые безопарные

Требуется: 1000—1200 г пшеничной муки высшего сорта, 1 л молока, 100—150 г хлебопекарных или 2—3 ст. л. сухих дрожжей, 3—4 ст. л. сахара, 2 яйца, 1 стакан растительного масла, 1 пакетик ванилина, 1/2 ч. л. соды, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления. Молоко подогрейте до 70 °С, добавьте 1 ст. л. сахара, остудите, введите дрожжи, размешайте до однородности, плотно накройте крышкой и поставьте в тепло. Просейте муку, добавьте сахар, соль, ванилин, сделайте углубление в середине, вбейте яйца и начинайте замешивать тесто. Понемногу вливайте дрожжевую закваску. Замешайте густое тесто без комочков, плотно накройте крышкой и поставьте в тепло для расстаивания.

Тесто должно подняться за 40—50 минут. Влейте в него масло, осадите, снова накройте крышкой и поставьте еще раз для подъема. Безопарное тесто поднимается труднее опары. Поэтому лучше дать ему подойти 3 раза. После этого ошпарьте тесто кипятком и быстро перемешайте, добавьте соду, еще раз перемешайте и выпекайте.

Готовые блины складывайте стопкой на блюдо, смазывая каждый топленым маслом.

Подсчитаем калории

В зависимости от рода деятельности здоровому взрослому человеку в сутки необходимо потреблять от 3000 до 5000 ккал. При интенсивных занятиях спортом потребность в энергии может повышаться до 7000 ккал. Дрожжевые блины содержат больше калорий, чем пресные. Калорийность блинов повышается, если добавлять в тесто вместо подсолнечного масла животные жиры, например сливочное или топленое масло.

Безопарные фруктовые

Требуется: 4—6 стаканов муки, 1 л молока, 100—150 г хлебопекарных дрожжей, 4 яйца, 4—6 ст. л. сахара, пакетик ванилина, 1 стакан растительного масла, 350 г фруктов или ягод (клубники, абрикосов, слив и т. д.), соль, 1/2 ч. л. соды.

Способ приготовления. Молоко нагрейте до 70 °С. Растворите в нем 1 ст. л. сахара, остудите и разведите дрожжи. Плотно накройте крышкой и поставьте в тепло на 10 минут. Ягоды протрите через сито и перемешайте с маслом. Взбейте яйца с сахаром. 4 стакана муки просейте, добавьте соль и ванилин, перемешайте. Сделайте углубление в середине. Влейте в муку взбитые в пену яйца и замешивайте тесто, добавляя понемногу дрожжевую закваску.

Густое тесто плотно накройте и поставьте расстаиваться в тепло на 40—50 минут. В поднявшееся тесто влейте масляно-фруктовую смесь, добавьте муку, осадите его и дайте подойти еще несколько раз. Ошпарьте тесто кипятком и быстро перемешайте, всыпьте соду и перемешайте еще раз. Тесто должно быть однородным и густым, как сметана, без комочков.

Готовые блины складывайте стопкой на блюдо, смазывая каждый топленым маслом или фруктовым джемом.

Блинные советы

Если дети не любят блины, можно добавлять в тесто ягоды малины, ежевики, черники. Блины приобретут необычный вкус, цвет, а также забавные «глазки». Дети будут есть их с большим удовольствием.

Безопарные особые

Требуется: 4 стакана муки, 1 л молока, 100—150 г хлебопекарных дрожжей, 2 яйца, 3—4 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соды, пакетик ванилина, 3—4 гвоздики, 1/8 ч. л. душистого перца, 50 г рома, 1 стакан подсолнечного масла, соль.

Способ приготовления. Молоко нагрейте до 70 °С. Растворите в нем 1 ст. л. сахара, остудите и разведите дрожжи. Плотно накройте и поставьте в тепло на 10 минут. Просейте муку, добавьте соль, ванилин, перец, молотую гвоздику. Яйца взбейте с сахаром, небольшими порциями влейте ром, не переставая взбивать. Полученную смесь вливайте в углубление в муке и замешивайте тесто.

Густое тесто плотно накройте и поставьте расстаиваться в тепло на 40—50 минут. В поднявшееся тесто влейте масло, осадите его и дайте еще раз подойти. Ошпарьте тесто кипятком и быстро перемешайте, всыпьте соду и перемешайте еще раз.

Готовые блины складывайте стопкой на блюдо, смазывая каждый топленым маслом.

Из жизни великих

Во времена правления Екатерины Великой гордостью российской науки считался и до сих пор считается Михаил Васильевич Ломоносов. Гениальность этого человека поистине не знала границ. Он занимался одновременным изучением многих наук, по его инициативе был создан Московский университет, который и по сей день носит имя великого ученого. Из истории известно, что родом Ломоносов из Холмогор, которые находятся недалеко от Архангельска. Отец его был простым помором. До 19 лет Михайло занимался рыболовством, помогал отцу. Затем перебрался в Москву и стал учиться в духовной семинарии.

В скромных крестьянских семьях было принято подавать к столу блины. Естественно, что став великой личностью, Михаил Васильевич по-прежнему признавал блины одним из лучших лакомств.

Безопарные диетические на кефире

Требуется: 4 стакана ржаной муки мелкого помола, 250 мл воды, 200 г хлебопекарных или 2—3 ст. л. сухих дрожжей, 3 стакана свежего кефира, 2 ст. л. сахара, яйцо, 150 г твердого сыра, 1 стакан растительного масла, 1/2 ч. л. соды, соль.

Способ приготовления. Воду подогрейте до 65 °С и растворите в ней 1 ст. л. сахара, остудите и разведите дрожжи, плотно накройте и поставьте в тепло на 10 минут. Яйцо взбейте с сахаром, добавьте кефир и растворенные дрожжи, хорошо перемешайте.

Муку просейте, смешайте с солью и ванилином, сделайте углубление в середине. Небольшими порциями вливайте кефирно-яичную массу и смешивайте ее с мукой. Замесите тесто, накройте и поставьте в тепло на 70—80 минут для подъема. Когда тесто подойдет, влейте масло, хорошо размешайте, добавьте соду, 1/4 стакана кипятка, быстро перемешайте и пеките блины.

Готовые блины складывайте стопкой и смазывайте топленным маслом, смешанным с сырной стружкой.

Подсчитаем калории

Наибольшей пищевой ценностью наделены белки мяса, рыбы, молока, яиц и некоторых овощей (картофеля и капусты), нередко используемых в качестве добавок к блинам и блинчикам.

Сдобные весенние

Требуется: 4 стакана муки, по 1/2 л березового и кленового сока, 100—150 г хлебопекарных или 2—3 ст. л. сухих дрожжей, 3—4 ст. л. сахара, 3 яйца, 500 г свежих грибов, 1 стакан растительного масла, 1/2 ч. л. соды, соль.

Способ приготовления. Смешайте соки и подогрейте до 65 °С. Растворите в них 1 ст. л. сахара, остудите и разведите дрожжи, плотно накройте и поставьте в тепло на 10 минут. Грибы отварите до готовности, пропустите через мясорубку. Взбейте 2 яйца с сахаром, вмешайте в них грибную массу.

Муку просейте, смешайте с солью, сделайте углубление в середине. Вливайте в углубление яичную массу и смешивайте с мукой. Затем вмешайте сброженный сок. Замесите тесто, накройте крышкой и поставьте в тепло на 50—70 минут для подъема. Когда тесто подойдет, влейте масло, хорошо размешайте, добавьте соду, 1/4 стакана кипятка, быстро размешайте и пеките блины.

Готовые блины складывайте стопкой и смазывайте топленым маслом, смешанным с яйцом (яйцо вбейте в кипящее масло и взбивайте вилкой до полной готовности яйца, добавьте соль).

Блинные советы

Для более оригинального вкуса на каждый готовый блин можно налить чуточку коньяка или рома.

Ржаные с капустой

Требуется: 4 стакана ржаной муки, 1 л молока, 200 г хлебопекарных 2—3 ст. л. сухих дрожжей, 1 ст. л. сахара, 2 яйца, 500 г свежей капусты, 1 стакан растительного масла, 1/2 ч. л. соды, соль.

Способ приготовления. Молоко подогрейте до 65 °С. Растворите в нем сахар, остудите и добавьте дрожжи, постепенно всыпьте 1 стакан муки, хорошо размешайте до однородности, плотно накройте и поставьте в тепло на 60 минут.

Капусту потушите на слабом огне до полной готовности, пропустите через мясорубку. Яйца взбейте, соедините с капустой. Оставшуюся муку просейте, смешайте с солью, сделайте углубление в середине. Выложите в углубление яично-капустную смесь, опару и замесите тесто, накройте крышкой и поставьте в тепло на 40 минут для подъема. Когда тесто подойдет, влейте масло, добавьте соду, 1/4 стакана кипятка, быстро перемешайте и пеките блины.

Готовые блины складывайте стопкой и смазывайте топленым маслом.

Русские традиции

Высококалорийные блины с различными добавками – идеальное блюдо для восполнения недостающей энергии. Со временем «блинные» традиции Руси стали широко использоваться и в европейской кухне. Например, широко известная итальянская пицца – это своеобразный аналог российских блинов с припеком. То же самое можно сказать о различных изделиях из пресного дрожжевого или недрожжевого теста. Многие мучные изделия, любимые у других народов, происходят от традиционных российских блинов. Это означает, что российская кухня получила признание во всем мире.

Детские сдобные с орехами и медом

Требуется: 4 стакана пшеничной муки высшего сорта, 1 л молока, 100—150 г хлебопекарных или 2—3 ст. л. сухих дрожжей, 3—4 ст. л. сахара, 1/2 стакана жидкого меда, 4 яйца, по 1 стакану растительного масла и очищенных грецких орехов, пакетик ванилина, 1/2 ч. л. соды, соль.

Способ приготовления. Молоко подогрейте до 65 °С и растворите в нем 1 ст. л. сахара, остудите и добавьте дрожжи, плотно накройте и поставьте в тепло на 10 минут. Грецкие орехи измельчите на кофемолке. Мед разогрейте и соедините с маслом. Муку просейте, смешайте с солью, молотыми орехами и ванилином, сделайте углубление в середине, влейте в него взбитые яйца и дрожжевую массу.

Замесите тесто, накройте и поставьте в тепло на 50—60 минут для подъема. Когда тесто подойдет, влейте масло, соединенное с медом, хорошо размешайте и пеките.

Готовые блины складывайте стопкой и смазывайте топленым маслом и медом.

Глава 5. Блины воздушные

Воздушные пшеничные

Требуется: 1000 г муки пшеничной, 5 яиц, 500 г сливочного масла, 3,5 стакана молока, 2 ст. л. сахара, 1/2 стакана растительного масла (для смазки), соль.

Способ приготовления. В просеянную муку добавьте сахар и перемешайте. Желтки отделите от белков и влейте их в мучную смесь, растирайте ее деревянной ложкой до тех пор, пока не образуется густая однородная масса без комков. В мучную массу постепенно, маленькими порциями влейте молоко, не прекращая помешивать. Затем всыпьте соль и вновь все перемешайте. Масло растопите на огне, немного остудите и влейте в тесто, полученную массу размешайте до однородного состояния. Белки энергично взбейте венчиком или миксером до густой пены и влейте в тесто, все снова перемешайте.

Выпекайте на сковороде, раскаленной на огне и смазанной растительным маслом, сдобрите сливочным маслом и подавайте к столу.

Блинные советы

Если хотите, чтобы у вас получились хорошо взбитые белки, никогда не взбивайте их в алюминиевой посуде: они от этого темнеют. Используйте для этой цели любую другую посуду – эмалированную или керамическую.

Овсяные «Сюрприз»

Требуется: 2 стакана овсяной крупы, 1 л молока, 1 ст. л. сахара, 3 яйца, 1—2 стакана муки, 1/2 стакана растительного масла, соль, 1 л воды.

Способ приготовления. Воду смешайте с молоком и на этой смеси сварите овсяную кашу жидкой консистенции, немного остудите ее. Охлажденную кашу протрите сквозь сложенную в несколько слоев марлю. В полученную однородную массу всыпьте сахар и размешайте его до полного растворения. Затем добавьте соль и вновь все перемешайте. Отделите белки от желтков. Желтки добавьте в овсяную смесь и доведите до однородного состояния. Влейте туда также 1 ст. л. растительного масла и еще раз перемешайте. Белки взбейте до густой пышной пены и введите в овсяное тесто, хорошенько перемешайте все содержимое. Добавьте муку и вновь перемешайте до однородности.

Выпекайте блины на растительном масле. Готовые изделия сдобрите сливочным или топленым маслом, после чего подавайте к столу.

Подсчитаем калории

100 г ржанных блинов, съеденных на завтрак, чрезвычайно благотворно действуют на процесс пищеварения и равносильны 200 г пшеничных блинов по количеству содержащейся в них клетчатки.

Манные

Требуется: 1 стакан манной крупы, 50 г сливочного масла, 5 яиц, 2 ст. л. сахара, 4 стакана молока, 300 г пшеничной муки, 1/2 стакана растительного масла, соль.

Способ приготовления. Часть молока (примерно 1,5 стакана) доведите до кипения, после чего постепенно, тонкой струйкой всыпьте манную крупу, постоянно помешивая, чтобы не образовывались комки. Сварите манную кашу до готовности, добавьте сахар и соль, сливочное масло, все тщательно перемешайте и дайте массе остыть. С оставшимся молоком разведите муку и введите в эту смесь манную кашу. Хорошенько перемешайте. Отделите желтки от белков. Желтки введите в тесто и размешайте, а белки взбейте венчиком или миксером до образования густой пенистой массы, добавьте в тесто, влейте туда также 1,5 ст. л. растительного масла и взбейте всю массу еще раз.

Выпекайте на растительном масле. Готовые блины подавайте со сметаной.

Из жизни великих

Говорят, что великая русская царица Екатерина II очень любила традиционные русские блины, такие, как до сих пор пекутся на масленицу, – толстые, большие, преимущественно из дрожжевого теста, и обильно смазанные маслом. Екатерина, как известно, была по происхождению немкой и, конечно, у себя на родине настоящих русских блинчиков не едала. А первый раз попробовала она их в России, и с тех пор они стали ее любимой едой. Она говорила, что блины напоминают ей Россию: они такие же щедрые и добрые.

Воздушные розовые

Требуется: 5 красных помидоров средней величины, 2 яйца, 1 стакан молока, 1/2 стакана пшеничной муки, 4 ст. л. растительного масла, 1/2 ст. л. сахара, соль, 1,5 стакана воды.

Способ приготовления. Спелые помидоры нарежьте небольшими ломтиками, залейте водой и варите до размягчения. Протрите их сквозь мелкое сито или сложенную в несколько слоев марлю, посолите, добавьте сахар, растительное масло и хорошо размешайте. Затем, не прекращая помешивать содержимое, влейте постепенно молоко.

Отделите желтки от белков. Желтки вылейте в помидорную смесь и тщательно размешайте до однородного состояния. В помидорную смесь тонкой струйкой засыпьте муку, не прекращая помешивать. Белки хорошенько взбейте миксером или венчиком до образования пенистой, увеличившейся в объеме массы и сразу вылейте в помидоры, взбейте. Тесто должно получиться жидким. В случае, если оно слишком густое либо слишком жидкое, добавьте в него соответственно молока или муки.

Выпекайте на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом. Готовые блины смажьте сливочным маслом и подавайте к столу.

Подсчитаем калории

В блинах, испеченных из овсяной или отрубной муки, содержание клетчатки вообще становится рекордно высоким и достигает в некоторых случаях 20 %, то есть в 100 г готовых блинов содержится до 20 г клетчатки в связанном виде, что особенно полезно для здоровья человека.

Ржанные воздушные

Требуется: 1000 г ржаной муки, 5 яиц, 300 г сливочного масла, 4 стакана молока, 1/2 стакана растительного масла, 1 ст. л. сахара, 1 стакан сметаны, соль.

Способ приготовления. Ржаную муку просейте сквозь мелкое сито, тонкой струей влейте в нее слегка подогретое молоко, постоянно помешивая. Растопите сливочное масло и, немного остудив, влейте его туда же. Добавьте соль, сахар и все размешайте до однородности. Отделите белки от желтков. Желтки вбейте в мучную смесь, а белки взбейте венчиком или миксером, влейте в тесто и вновь тщательно взбейте. Затем добавьте в тесто 1,5 ст. л. подсолнечного масла и 2 ст. л. сметаны, перемешайте.

Выпекайте блины на сковороде, предварительно раскаленной и смазанной растительным маслом. Подавайте со сметаной, творогом или мясом.

Блинные советы

Чтобы блины были вкуснее, их желательно сразу смазывать сливочным маслом или сметаной, а после этого дать немного полежать – таким образом можно складывать их друг на друга. В результате получается горка вкусных, хорошо промаслившихся и мягких блинов. Смазывать их растительным маслом не рекомендуется – это придает им неприятный вкус и запах.

Воздушные на сметане

Требуется: по 500 г топленого масла, пшеничной и ржаной муки, по 100 г манной крупы и сливочного масла, 4 стакана молока, по 1/2 стакана сметаны и растительного масла, 6 яиц, 2 ст. л. сахара, соль, 1/3 ч. л. толченой корицы.

Способ приготовления. Смешайте тщательным образом ржаную и пшеничную муку, добавьте манную крупу и постепенно, тонкой струйкой, влейте в мучную смесь молоко, постоянно размешивая до однородного состояния. Растопите топленое масло и влейте его в тесто, введите туда также сметану и все опять размешайте. Засыпьте в полученную массу сахар, соль и корицу, перемешайте.

Отделите желтки от белков. Желтки вбейте в тесто, а белки взбейте в густую пену, затем также влейте в тесто и еще раз хорошенько перемешайте. Выпекайте на раскаленной сковороде на растительном масле. Готовые блины смазывайте сливочным маслом. Подавайте с вареньем или творогом.

Подсчитаем калории

В 100 г блинов с творожной начинкой в среднем содержится 390 ккал. Если творог сладкий, калорийность увеличивается минимум на 20 %. Словом, блины являются очень сытным блюдом, даже небольшой порции обычно хватает, чтобы восполнить недостаток калорий в организме.

Воздушные с тмином

Требуется: 1000 г пшеничной муки, 5 яиц, 100 г семян тмина, 50 г толченой корицы, 300 г сливочного масла, 4 стакана молока, по 1/2 стакана растительного масла и малинового варенья, 2 ст. л. сахара, 1 стакан сметаны, 1/3 ч. л. ванилина, соль.

Способ приготовления. В муку тонкой струйкой влейте слегка подогретое молоко, постоянно помешивая. Добавьте сметану и растопленное сливочное масло, все перемешайте. Всыпьте соль, сахар, корицу, тмин, ванилин и выложите варенье. Все вновь перемешайте. Желтки отделите от белков и смешайте их с тестом, а белки энергично взбейте до пышной пены, влейте их в тесто и взбейте теперь уже все содержимое до однородного состояния.

Выпекайте на раскаленной сковороде, смазанной подсолнечным маслом. Готовые блины подавайте со сливочным маслом.

Из жизни великих

Иван Грозный был человеком чрезвычайно набожным и богобоязненным, но и он очень любил блины и масленичные гулянья. Однажды он глядел из окна своего дворца, как народ гуляет на масленицу, и вдруг увидел калику перехожего, стоящего, опираясь на свой дорожный посох, и глядящего прямо на него. Царь приказал привести этого человека к себе в покои.

На вопрос царя, почему он не веселится и не ест блины, тот ответил ему:

– Я сам из Тулы, иду по святым местам, а блинов не ем потому, что обет дал: три года скоромного не вкушать.

Похвалил его царь и попросил, чтобы он помолился за него в святых местах.

Воздушные с черносливом

Требуется: 1000 г ржаной муки, 5 яиц, 4 стакана молока, 400 г сливочного масла, 1/2 стакана растительного масла, по 2 ст. л. сахара и меда, 1/2 ч. л. ванилина, 1 стакан сметаны, 1 ст. л. тертого чернослива, соль.

Способ приготовления. В муку медленно влейте слегка подогретое молоко и, непрерывно помешивая, доведите до однородного состояния. Добавьте в полученную массу сметану и перемешайте. Затем засыпьте поочередно ванилин, соль, сахар, тертый чернослив, положите мед и влейте растопленное сливочное масло. Миксером все энергично перемешайте.

Отделите белки от желтков. Желтки вмешайте в тесто, а белки взбейте до густой пены, после чего влейте их в тесто и взбейте уже все содержимое вместе. Выпекайте на раскаленной сковороде на растительном масле, готовые блины подавайте со сметаной или джемом.

Подсчитаем калории

Калорийность ржаного блина несколько ниже, чем пшеничного, она составляет примерно 345 ккал на 100 г продукта, хотя и это очень высокий показатель. У ржаных блинов есть еще одно преимущество перед пшеничными: они содержат больше клетчатки, что заставляет лучше работать кишечник.

Манно-овсяные

Требуется: по 500 г овсяной муки и манной крупы, 4 стакана молока, 5 яиц, 2 ст. л. сахара, 400 г сливочного масла, 2 ч. л. корицы, 1/2 ч. л. ванилина, 1 ч. л. толченой гвоздики, соль.

Способ приготовления. Сварите на молоке манную кашу жидкой консистенции. В остуженную кашу всыпьте овсяную муку и размешайте, затем влейте растопленное сливочное масло и добавьте ванилин, корицу, гвоздику, сахар и соль, все тщательно смешайте. Отделите белки от желтков. Желтки смешайте с тестом, а белки взбейте в крепкую пену, влейте в тесто и все вновь взбейте. Выпекайте блины на подготовленной сковороде. Подавайте со сливочным маслом.

Блинные советы

Опытные хозяйки обязательно просеивают муку перед тем, как готовить тесто. Это не только предохраняет тесто от попадания инородных тел, но и делает муку более легкой, «воздушной», насыщает ее кислородом, она лучше замешивается.

«По-флотски»

Требуется: 1000 г пшеничной муки, 5 яиц, 4 стакана молока, 1/2 ч. л. сахара, 400 г сливочного масла, 900 г тушенки, луковица, соль.

Способ приготовления. Муку смешайте с молоком до однородной консистенции и влейте туда растопленное сливочное масло, всыпьте сахар и соль. Белки отделите от желтков. Желтки смешайте с тестом, а белки взбейте миксером до густой пены, введите их в тесто и все вместе взбейте. Готовые изделия смажьте сливочным маслом. Тушенку пропустите через мясорубку и смешайте с мелко порубленным репчатым луком. В каждый блин положите небольшую порцию мясной смеси, сверните блины и подогрейте их на сковороде.

Подавайте к столу, полив сметаной и посыпав зеленью.

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.