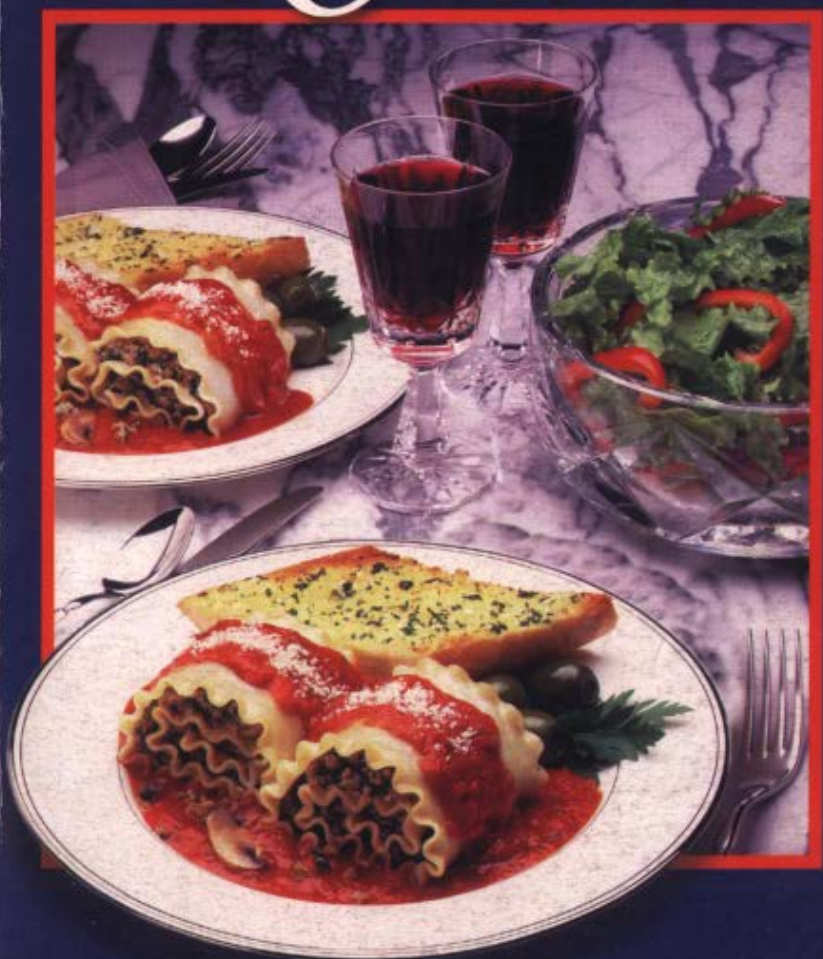


ДОМАШНЯЯ КУХНЯ



# Все лучшее о Блинах и Оладьях



ДОМАШНЯЯ КУХНЯ

---

*Все лучшее  
о Блинах  
и Оладьях*



МИНСК  
ЛИТЕРАТУРА  
1998

УДК 641.8  
ББК 36.992  
В 84

*Серия основана в 1997 году*

Автор-составитель *Ж. М. Райченко*

**В 84      Все лучшее о блинах и оладьях / Авт.-сост. Ж. М. Райченко. — Мн.: Литература, 1998. — 240 с. — (Домашняя кухня).**

**ISBN 985-437-471-8.**

Новая книга из серии «Домашняя кухня» для тех, кто любит блины, блинчики, оладьи. В ней собрано множество самых разнообразных рецептов, которые, как правило, не сложны в приготовлении, но способны поразить воображение домашней хозяйки. Кроме современных рецептов здесь вы найдете и рецепты старинной русской кухни.

**В 6410800000**

**ББК 36.992**

**ISBN 985-437-471-8**

© Литература, 1998

## ВВЕДЕНИЕ

Какой хозяйке не хочется порадовать своих домашних чем-нибудь вкусненьким! Вот и начинает она лихорадочно листать поваренные книги, звонить по телефону, выискивая и выпытывая рецепты оригинальных блюд.

Но ваши хлопоты закончатся, если вы будете иметь в домашней библиотеке эту книгу, в которой наиболее полно представлены рецепты блинов, блинчиков, оладий, изделий, жареных во фритюре и прочей выпечки.

Кроме современных рецептов здесь вы найдете и рецепты старинной русской кухни. А любители экзотики тоже найдут для себя много необычного и удивительного. Итак, вперед на кухню!!!



# БЛИНЫ

«...Блин кругл, как настоящее щедрое солнце. Блин красив и горяч, как всепрогревающее солнце, блин полит растительным маслом — это воспоминание о жертвах, приносимых могущественным каменным идолам. Блин — символ солнца, красных дней, хороших урожаев, ладных браков и здоровых детей», — писал о блинах русский писатель А. И. Куприн.

Слово «блин» — искаженное «млин» от глагола «молоть». «Мелин» или «млин» означает изделие из намеленного, т. е. мучное изделие.

Утверждают, что блины — исконно национальное русское кушанье. Скорее всего, так оно и есть. Но румяный душистый блин весело отплясывает гопака и на украинской сковородке, его дух витает над болгаринком, венгром, возбуждает аппетит у китайца и шведа... Одним словом, всюду, где бы не был, куда бы ни шел человек, за ним катится его блин: ржаной, пшеничный, гречневый, овсяный. И еще нам думается: желанен блин всякому потому, что вкусен.

Но испечь хорошие блины — дело не простое. Вот некоторые советы, которые мы хотим дать. Они не повредят даже опытным хозяйкам. Эти советы мы почерпнули из старых кулинарных книг.

Итак, чтобы ни первый, ни второй блин не были «комом», нужно запомнить основные правила приема замешивания теста.

Обычно блины готовят из дрожжевого теста.

Вначале замешивают опару. Наиболее рыхлыми и пухлыми блины получаются, когда опара замешана на воде. Но на молоке блины вкуснее. Молоко улучшает вязкость и пластичность теста, усиливает процесс его разрыхления, так как вместе со спиртовым брожением, вызванным дрожжами, обеспечивает молочнокислое. Для замеса теста также можно использовать кефир, пахту, сметану, сливки, сыворотку и другие молочные продукты.

Но старинные книжки по кулинарии советуют выбирать «золотую середину» и замешивать опару на смеси воды и молока.

Свежие дрожжи предварительно разводят в воде или молоке. Потом добавляют нужное для опары количество жидкости и постепенно, постоянно помешивая лопаткой всыпают муку. Консистенция теста должна быть жидкая, как у сметаны. Обычно на одну часть жидкости кладут одну часть муки.

Замешивать опару следует в деревянной либо эмалированной посуде, размер которой нужно выбрать с учетом того, что объем теста увеличивается в 2—3 раза.

Когда тесто замешано, кастрюлю с ним покрывают полотенцем и ставят в теплое место. Нельзя накрывать посуду с опарой плотной крышкой — тесто должно «дышать». Если опара подходит слишком быстро, ее следует размешать и поставить в более прохладное место, когда опара увеличится в 2—3 раза, в кастрюлю добавляют оставшуюся муку (для опары берут половину всей муки, которая пойдет на блины) и компоненты, которые указаны в рецепте. Тесто тщательно перемешивают и снова ставят в темное место. После того, как тесто поднимется во второй раз, оно готово для выпекания.

Сковороды лучше выбрать чугунные. Размер их должен быть небольшой, так как русские блины выпекают величиной с блюдце. Важно, чтобы сковороды были абсолютно чистые. Для этого их ставят на огонь, дно посыпают солью, прокаливают, а затем протирают чистой тряпкой. Однажды, подготовленную сковороду для блинов, мыть нельзя.

Перед тем как вылить тесто на раскаленную сковороду, ее смазывают растительным маслом или несоленым салом. Масло при жарении блинов можно наносить на сковороду с помощью срезанной наполовину луковицы, как щеточкой. Таким образом, нанесенное тонким слоем масло успевает перекалиться. Кроме того, прижимая луковицей масло к сковороде, усиленно размазывая его, мы одновременно прижариваем и лук, вводя тем самым в тончайший слой масла пряности.

Если тесто окажется слишком густым, его нужно разбавить теплым молоком. Для этого откладывают в миску несколько ложек теста, размешивают его с молоком и только после этого соединяют с основной массой.

Тесто на сковородку лучше выливать деревянным черпаком и любым другим половником, главное, чтобы в нем помещалась одна порция теста для блина. Когда блин зарумянится, покраснеет с нижней стороны, а с другой весь покроется дырочками, его следует перевернуть лопаткой.

Готовые блины укладывают стопкой, смазав каждый сливочным маслом и ставят в теплое место.

## БЛИНЫ НА ОПАРЕ

*500 г пшеничной муки, 2—2,5 стакана молока, 1,5 ст. ложки масла, 1 яйцо, 1 ст. ложка сахара, 0,5 чайной ложки соли, 25 г дрожжей.*

Поставить опару, для чего влить в посуду 1 стакан теплой воды, развести дрожжи, всыпать 250 г муки, размешать до получения однородной массы, накрыть и поставить в теплое место примерно на 1 час.

Когда опара подойдет, прибавить соль, сахар, яичные желтки, растопленное сливочное или растительное масло (или маргарин), размешать и прибавлять остальную муку, тщательно вымешивая тесто.

Развести тесто теплым молоком, вливая его постепенно и каждый раз вымешивая. Посуду с ним накрыть и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, надо его размешать, чтобы оно осело, снова поставить в теплое место, дать подняться и еще раз опустить, добавив сбитые в пену белки.

Начинать печь блины следует тот час же после подъема теста. Хорошие блины получаются, если тесто подошло не менее 2—3 раз.

## БЛИНЫ СДОБНЫЕ С ИЗЮМОМ

*320 г муки, 0,6 л молока, 2 ст. ложки маргарина, 2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка соли, 15 г дрожжей, 3 яйца, 100 г сливок, 4 ст. ложки изюма, масло для жарения.*

В посуду налить половину нормы слегка нагретого молока, добавить разведенные в молоке дрож-

жи, всыпать 1 столовую ложку сахара, просеянную муку. Все хорошо перемешать до получения однородной массы. Посуду с тестом накрыть тканью и дать постоять в теплом месте 2,5—3 ч. Затем добавить остальное теплое молоко, желтки, сахар, соль, муку. Замесить тесто и поставить в теплое место для брожения. Через 1—1,5 ч. добавить маргарин, хорошо перемешать, дать тесту подняться. За 20 минут до выпечки положить перебранный, промытый, разогретый сахаром (до разбухания) изюм, хорошо размешать. Добавить взбитые сливки, осторожно перемешать. Блины выпекать на хорошо разогретой смазанной маслом сковороде. К блинам подать мед, варенье, повидло или сметану, взбитую с сахарным песком.

### БЛИНЫ ПО-ПОЛЬСКИ

*1 стакан гречневой муки, 3 стакана молока, 20 г дрожжей, 2 яйца, ложечка соли, стакан пшеничной муки, масло подсолнечное или сливочное для жарения.*

Гречневую муку запарить кипящим молоком (двумя стаканами) и тщательно перемешать. Распустить дрожжи в небольшом количестве теплого молока с сахаром. Когда мука немного остынет, добавить дрожжи, перемешать и оставить тесто на 30 минут в теплом месте. Когда тесто подойдет, добавить яйца, соль и пшеничную муку. Помешивая, долить стакан теплого молока. Тесто вновь оставить подходить. Небольшую сковороду смазать жиром, нагреть и на горячую лить столько теста, чтобы накрыло всю поверхность. Печь на огне или в горячей духовке. Ког-

да блин начнет «расти» и подрумяниваться, перевернуть на другую сторону. Готовые блины складывать в кастрюлю и держать в тепле.

## БЛИНЫ С ПРИПЕКОМ

Эти блины были очень распространены в старые времена. В качестве припека начинки использовались самые разные продукты: рубленые яйца, грибы, ливер, рыба и другие.

Выпекать эти блины можно разными способами, в зависимости от очага. Самый простой способ заключается в следующем: на разогретую смазанную сковороду наливают теста меньше, чем обычно. Когда блин снизу слегка зарумянится, на него кладут припек, заливают его новой порцией теста так, чтобы припек оказался внутри. Затем блин переворачивают на другую сторону и слегка обжаривают.

Припек можно положить и непосредственно на разогретую сковороду, а затем сверху залить тестом. Если же блины печь в русской печи, то лучше припек запечь на необжаренной стороне блина открытым.

В качестве наполнителя в тесто для блинов можно включать различные овощи. Это не только вкусно, но и очень полезно, так как блюдо делается более сбалансированным по составу и менее калорийным. Способ приготовления блинов с разными овощными добавками практически ничем не отличается от описанных. Особенно полезны такие блины детям и пожилым людям.

## БЛИНЫ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ МУКИ

### СДОБНЫЕ ГРЕЧНЕВЫЕ БЛИНЫ

*2 стакана гречневой муки, 2 стакана пшеничной муки,  
4 стакана молока, 3 яйца, 100 г сливок, 1 столовая  
ложка сахара, 25—30 г дрожжей, 2 столовые ложки  
сливочного масла, соль по вкусу.*

В эмалированную кастрюлю высыпать гречневую муку, влить два стакана теплого молока, предварительно разведя в нем дрожжи. Все хорошо размешать и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, размешать его деревянной ложкой, влить остальное молоко, всыпать пшеничную муку и хорошо перемешать. Тесто снова поставить в теплое место. После того как оно подойдет, добавить яичные желтки, растертые с двумя столовыми ложками растопленного сливочного масла, сахаром, солью. Все хорошо перемешать. Взбить сливки, добавить к ним яичные белки и еще раз взбить. Размешать с тестом и поставить в теплое место на 15—20 минут. Выпекать блины обычным способом.

### БЛИНЫ ГРЕЧНЕВЫЕ НА ВОДЕ

*4 стакана гречневой муки, 0,8 л воды, 25 г дрожжей, 1 чайная ложка сахара, 1 чайная ложка соли.*

Просеять гречневую муку. Третью часть муки развести 0,6 л теплой воды с растворенными в ней

дрожжами. Тщательно вымесить и поставить опару в теплое место, накрыв полотенцем. Когда тесто поднимется, добавить остальную муку, соль, сахарный песок, выбить деревянной лопаткой в течение часа и дать еще раз подняться. Затем влить 0,2 л кипятка, снова вымесить тесто и, когда оно поднимется в третий раз, испечь блины.

### **БЛИНЫ ГРЕЧНЕВЫЕ НА ВОДЕ ДРУГИМ СПОСОБОМ**

*4 стакана гречневой муки, 4,5 стакана воды, 25 г дрожжей, 1 чайная ложка соли и сахара.*

Стакан гречневой муки размешать до гладкости с одним стаканом холодной воды, заварить 3,5 стаканами кипятка, размешать, остудить до теплого состояния, положить дрожжи, еще раз размешать и поставить в теплое место. Когда поднимется, выбить тесто лопаткой, всыпать соль, сахар, оставшуюся муку, замесить, дать подняться и печь.

### **БЛИНЫ ГРЕЧНЕВЫЕ НА МОЛОКЕ**

*4 стакана гречневой муки, 5 стаканов теплого молока, 1 ст. ложка растопленного сливочного масла, 2 яйца, 25 г дрожжей, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка сахара.*

За пять-шесть часов до выпечки замесить тесто из муки, 3 стаканов теплого молока, ложки масла, желтков и дрожжей. Дать подойти, затем обмять, добавить соль, сахар, влить 2 стакана горячего молока,



выбить деревянной лопаткой, положить взбитые белки, осторожно размешать, дать подняться и печь.

## ПОСТНЫЕ БЛИНЫ

*4 стакана гречневой муки, 4,5 стакана молока, 25 г дрожжей, соль по вкусу.*

В эмалированную кастрюлю влить полстакана молока (теплого), развести в нем дрожжи. Добавить еще полтора стакана молока. Постепенно при непрерывном помешивании всыпать в кастрюлю с молоком 2 стакана муки, хорошо размешать, накрыть полотенцем, поставить в теплое место.

Когда тесто подойдет, т. е. увеличится в объеме в 2—3 раза, добавить остальную муку, молоко, соль и вновь поставить в теплое место. После этого как тесто снова подойдет, можно начинать печь блины. При этом зачерпывать тесто из кастрюли нужно очень осторожно, чтобы не дать ему остыть. От этого зависит пухлость, рассыпчатость блинов.

Сковороду смазать одной чайной ложкой растительного масла и печь блины.

## БЛИНЫ ГРЕЧНЕВЫЕ ЗАВАРНЫЕ

*4 стакана гречневой муки, 2,5 стакана воды, 2 стакана молока, 20—25 г дрожжей, 1 чайная ложка сахара, соль по вкусу.*

Заварными эти блины называют потому, что муку или опару заваривают кипятком. Использовать

нужно не кипящую воду, а лишь нагретую до кипения. Лить жидкость следует постепенно (струйкой), чтобы не убить дрожжи.

Всыпать в кастрюлю два стакана муки, залить ее двумя стаканами кипятка, хорошо размешать, чтобы не было комков. Когда тесто остынет до комнатной температуры, развести в половине стакана теплой воды дрожжи и влить их в опару. Опару хорошо взбить, накрыть полотенцем и поставить подходить в теплое место. Когда опара увеличится в объеме в 2—3 раза, добавить в нее муку, молоко, соль, снова взбить и поставить в теплое место. Выпекать блины обычным способом.

### БЛИНЫ ГРЕЧНЕВЫЕ (ОВСЯНЫЕ)

*300 г гречневой муки, 80 г пшеничной, 0,5 л молока, 20 г растительного масла, 2 яйца, 20 г дрожжей, 3 г соли, 180 г крупы овсяной или «геркулеса», 0,5 л молока, 20 г топленого масла, 2—3 яйца, 10 г сахара, 5 г соли.*

Из молока, пшеничной муки, дрожжей и соли замесить опару, поставить ее в теплое место на 1—1,5 час. В готовую опару всыпать гречневую муку, тесто перемешать до получения однородной массы, добавить желтки и масло, поставить в теплое место на 1 час. После того как тесто поднимется, ввести в него взбитые белки и теплое молоко, дать тесту вновь подняться. Испечь блины и подать к столу горячими.

Крупу овсяную отварить, «геркулес» замочить в воде на 4—5 часов, процедить, протереть через сито, добавить молоко, яйца, соль, сахар, топленое масло, все тщательно перемешать. Овсяные блины можно

приготовить из протертой жидкой каши с добавлением яиц и молока. Выпечь тонкие блины и подать к ним кислое молоко, сметану, бруснику и сахар.

### **БЛИНЫ ГРЕЧНЕВЫЕ КРАСНЫЕ**

*4 стакана гречневой муки, 0,8 л молока, 25 г дрожжей, 4 яйца, 100 г растопленного сливочного масла, 1 ст. ложка соли, 1 чайная ложка сахарного песка.*

Замесить тесто из муки, 0,6 л теплого молока и дрожжей. Когда поднимется, влить смесь из 0,2 л теплого молока и желтков, добавить растопленное сливочное масло, соль, сахар, вымесить, дать подняться. Незадолго до выпечки в тесто добавить один за другим белки. Блины эти пекутся значительно тоньше, чем обычно.

### **ШЕМШЫДАН МЕЛНА (блины из гречневой муки) по-марийски**

*80 г гречневой муки, 180 г молока, 3 г дрожжей, 3 г соли, 5 г сахара, 10 г сырого шпика (для смазки сковородки), 10 г масла сливочного для смазки готового блина и поливки при подаче. Иногда кладут сметану на порцию.*

Взять просеянную гречневую муку и поставить опару. Для этого половину нормы молока нагреть, развести в нем дрожжи, размешать всю норму гречневой муки и поставить в теплое место на 2—3 часа. Когда опара готова, в нее влить остальную норму

теплого молока, добавить соль, сахар, хорошо смешать и снова поставить в теплое место 50—60 минут, чтобы тесто поднялось и получилось его в 2—3 раза больше. Из готового теста печь обычные блины.

### **БЛИНЫ** **(румынская кухня)**

*300 г муки, 250 г молока, 30 г дрожжей, 4 яйца, 25 г сахара, 160 г гречневой муки, 50 г сливочного масла или 20 г жира, соль.*

Просеять муку в посуду для замеса теста, залить ее кипящим молоком и растереть тесто до сметанобразной консистенции.

Немного остудить, добавить разведенные в теплом молоке дрожжи, дать тесту подойти в теплом месте. Желтки растереть сахаром добела и смешать с опарой.

Добавить гречневую муку и взбитые в пену белки, соль и, если понадобится, еще немного теплого молока. Поставить тесто в теплое место, чтобы оно хорошо подошло. Разогреть на сковороде масло или жир и, наливая ложкой тесто, выпечь блины. Уложить их стопкой и подать к столу горячими с растопленным маслом, сметаной, икрой и т. д.

## **БЛИНЫ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ И ПШЕНИЧНОЙ МУКИ**

### **БЛИНЫ ГРЕЧНЕВО-ПШЕНИЧНЫЕ ЗАВАРНЫЕ РУССКИЕ**

*1,3 стакана гречневой муки, 2,6 стакана пшеничной муки, 4 стакана молока или воды, 25 г дрожжей, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка сахара.*

Отдельно просеять гречневую и пшеничную муку. На ночь поставить опару. Для этого всю гречневую и половину пшеничной муки заварить 2,5 стакана самого горячего молока или кипятка, энергично размешивая, чтобы получился густой ком теста. Когда остынет, развести его 1,5 стакана теплой воды или молока и влить дрожжи, растворенные в 50 г воды. Размешать и оставить в теплом месте до следующего дня. На другой день положить оставшуюся муку, соль, сахар, тщательно выбить лопаткой, дать подняться и печь блины, не размешивая тесто.

### **БЛИНЫ ГРЕЧНЕВЫЕ С ПШЕНИЧНОЙ МУКОЙ**

*800 г гречневой муки, 800 г пшеничной муки, 10 г сухих дрожжей, 6 яиц, 400 г сметаны.*

Опару сделать на 800 г пшеничной муки, для чего берут горячую воду пополам с горячим молоком. Когда остынет, прибавить 10 г сухих дрожжей, разведенных в воде или молоке, 800 г гречневой муки,

6 желтков, 400 г сметаны, посолить, разбавить молоком или водой, прибавить шесть взбитых белков и, когда подымутся, печь.

### **БЛИНЫ ГРЕЧНЕВО-ПШЕНИЧНЫЕ СО ВЗБИТЫМИ БЕЛКАМИ**

*2,5 стакана пшеничной муки, 0,8 стакана гречневой муки, 2 стакана воды, 0,3—0,4 л молока, 25 г дрожжей, столовая ложка растопленного сливочного масла, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка сахара, 2 белка.*

За пять—шесть часов до выпечки замесить тесто из пшеничной муки, теплой воды, дрожжей и столовой ложки растопленного сливочного масла. Дать подняться, положить соль и сахарный песок, гречневую муку, вымесить, дать еще раз подняться. За час до выпечки взбить тесто деревянной лопаткой, обдать горячим молоком, опять взбить, добавить взбитые в пену белки, осторожно размешать. Когда тесто поднимется, испечь блины.

### **БЛИНЫ ГРЕЧНЕВО-ПШЕНИЧНЫЕ ОБЫКНОВЕННЫЕ**

*1,5 стакана гречневой муки, 3 стакана пшеничной муки, 0,3 л теплой воды, 0,8 л теплого молока, 25 г дрожжей, 3 яйца, 1 ст. ложка соли, 1 чайная ложка сахара.*

Пшеничную и гречневую муку смешать и просеять. Дрожжи растворить в теплой воде. Когда поднимутся, добавить третью часть подготовленной

муки, тщательно вымесить и поставить в теплое место (можно на кастрюлю с горячей водой). Через полчаса, когда опара подойдет, всыпать остальную муку, выбить лопаткой и оставить часа на три, чтобы тесто вторично поднялось. За полчаса до выпечки влить смесь из теплого молока, яиц, соли и сахара, размешать, дать еще раз подняться и печь.

### БЛИНЫ ГРЕЧНЕВО-ПШЕНИЧНЫЕ

*2,5 стакана пшеничной муки, 2 стакана гречневой муки, 0,5 стакана молока, 25 г дрожжей, 100 г растопленного сливочного масла.*

Поставить опару из пшеничной муки, 0,5 стакана теплого молока и дрожжей. Когда поднимется, влить растопленное масло, подбить двумя стаканами гречневой муки и добавить еще молока — столько, чтобы получилось довольно жидкое тесто. Дать подойти, посолить по вкусу. Когда тесто поднимется в третий раз, испечь блины.

### БЛИНЫ ГРЕЧНЕВО-ПШЕНИЧНЫЕ СДОБНЫЕ

*2 стакана гречневой муки, 2 стакана пшеничной муки, 4 стакана молока, 3 яйца, 100 г сливок, 1 ст. ложка сахара, 30 г дрожжей, 2 ст. ложки сливочного масла, соль по вкусу.*

В эмалированную кастрюлю всыпать гречневую муку, влить 2 стакана теплого молока, предварительно разведя в нем дрожжи. Поставить в теплое место. Когда тесто подойдет, размешать его дере-

вянной ложкой, влить остальное молоко, всыпать пшеничную муку, перемешать. Вновь поставить в теплое место. Когда подойдет второй раз, добавить яичные желтки, растерев их с растопленным сливочным маслом, сахаром, солью, перемешать. Взбить сливки, добавить яичные белки и еще раз взбить. Перемешать с тестом, поставить в теплое место на 20 минут. Выпекать обычным способом.

### БЛИНЫ КРЕСТЬЯНСКИЕ

*3 стакана гречневой муки, 1 стакан пшеничной муки, 2 стакана молока, 2 стакана воды, 3 ст. ложки растопленного сливочного масла, 5 яиц, 30 г дрожжей, соль по вкусу.*

Гречневую муку смешать с пшеничной и, отделив половину, замесить опару на смеси соды и молока. Далее блины готовить как сдобные, но без сливок.

### БЛИНЫ ГРЕЧНЕВО-ПШЕНИЧНЫЕ НА СМЕТАНЕ

*3 стакана гречневой муки, 3,75 стакана пшеничной муки, 0,7 л теплого молока, стакан сметаны, 40 г дрожжей, 6 яиц, 2 чайные ложки соли.*

За четыре часа до выпечки гречневую муку развести небольшим количеством кипятка и выбить лопаткой до гладкости. Добавить дрожжи, разведенные в 1/4 стакана молока, затем влить оставшееся теплое молоко, замесить опару и дать подняться. За один час до выпечки положить желтки, соль, стакан сме-



таны и пшеничную муку. Размешать, прибавить взбитые в пену белки, еще раз, осторожно, сверху вниз размешать, дать подняться и печь блины.

### **БЛИНЫ ГРЕЧНЕВО-ПШЕНИЧНЫЕ ЗАВАРНЫЕ (ПЕРВЫЙ ВАРИАНТ)**

*400 г пшеничной и 400 г гречневой муки, 20 г дрожжей,  
400 г молока, 3 яйца, 50 г масла.*

200 г пшеничной и 200 г гречневой муки просеять, заварить крутым кипятком (300 г), тщательно размешать. Когда тесто будет только теплым, добавить в него разведенные в полустакане дрожжи, хорошо смешать и поставить посуду с тестом в сосуд с теплой водой, дать подняться, влить 200 г теплого молока и добавить остальную муку, тщательно размешать и дать вновь подняться. За 30 минут до начала выпекания блинов вскипятить 200 г молока вместе с 50 г масла, обварить этой смесью тесто. Когда оно слегка остынет, влить 3 сырых яйца, соль, хорошо выбить тесто и, после того как оно вновь поднимется, печь блины.

### **БЛИНЫ ГРЕЧНЕВО-ПШЕНИЧНЫЕ ЗАВАРНЫЕ (ВТОРОЙ ВАРИАНТ)**

*2 стакана гречневой муки, 2 стакана пшеничной муки,  
4 стакана молока, 6 яиц, 50 г сливочного масла, 25 г дрожжей,  
1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка сахара.*

Гречневую муку размешать со стаканом теплого молока или воды, заварить двумя стаканами горячего

молока или кипятка, тщательно размешать. Когда немного остынет, добавить дрожжи, поставить в теплое место. Когда поднимется, тесто обмять, выбить лопаткой, положить соль, сахар, пшеничную муку, сливочное масло, растертые желтки, стакан молока и взбитые в пену белки. Дать подняться и испечь блины.

### **БЛИНЫ ГРЕЧНЕВО-ПШЕНИЧНЫЕ САМЫЕ ЛУЧШИЕ**

*1,5 стакана пшеничной муки, 2,5 стакана гречневой муки, 2 стакана молока, 2,5 стакана теплой воды, 25 г дрожжей, 2—3 яйца, 0,5 чайной ложки соли, 0,5 чайной ложки сахара, 50—60 г сливочного масла.*

Поставить опару из 1,5 стакана пшеничной и 1,5 стакана гречневой муки, теплой воды и дрожжей. Когда поднимется, прибавить стакан гречневой муки, вымесить и дать еще раз подняться. За час до выпечки заварить это тесто доведенным почти до кипения молоком, вымесить до гладкости. Когда немного остынет, положить соль и сахар, яйца (можно без яиц), сливочное масло, размешать, дать подойти и печь.

### **БЛИНЫ ГРЕЧНЕВО-ПШЕНИЧНЫЕ ЦАРСКИЕ**

*3 стакана гречневой муки, 2 стакана пшеничной муки, 0,9 л теплого молока, 0,3 л сливок, 200 г сметаны, 100 г сливочного масла, 5 яиц, 25 г дрожжей, 1 ст. ложка соли, 1 ст. ложка сахарного песка.*

Поставить опару из гречневой муки, 0,6 л теплого кипяченого молока, и дрожжей. Когда подни-

мется, прибавить желтки, растертые со сливочным маслом и 200 г сметаны, 2 стакана пшеничной муки, 0,3 л теплого молока, соль, сахар, все тщательно вымесить лопаткой до тех пор, пока тесто не будет отставать от нее, и поставить в теплое место на 1,5—2 часа. Затем отдельно взбить белки и сливки, соединить их, положив белки в сливки. Положить эту смесь в тесто, осторожно, сверху вниз размешать, дать постоять 10—15 минут, чтобы немного подошло и печь.

### БЛИНЫ ГРЕЧНЕВО-ПШЕНИЧНЫЕ С НАЧИНКОЙ

*2,5 стакана пшеничной муки, 3 стакана гречневой муки, 0,6 л молока, 0,6 л воды, 100—150 г сливочного масла, 3—5 яиц, 25 г дрожжей, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка сахара.*

Поставить опару из пшеничной муки, теплой воды и дрожжей. Выбить лопаткой и поставить в теплое место на 1—1,5 часа. Когда опара максимально поднимется, всыпать в нее гречневую муку, ошпарить горячим молоком, быстро размешать и выбить до гладкости, чтобы не было комков. Когда тесто немного остынет, положить соль, сахар, сливочное масло, растертое с желтками, еще раз выбить лопаткой и оставить в теплом месте на один час. Затем прибавить оставшиеся, взбитые в пену белки, осторожно размешать. Минут через 15 влить тонкий слой теста на горячую, смазанную маслом сковородку, положить мелко рубленную сельдь или яйца, или какую-либо другую начинку, налить сверху вто-

рой тонкий слой теста. Когда блин зарумянится снизу, перевернуть его и поджарить другую сторону.

### **БЛИНЫ ГРЕЧНЕВО-ПШЕНИЧНЫЕ СДОБНЫЕ ПОЛОВИННЫЕ**

*2 стакана гречневой муки, 2,5 стакана пшеничной, 0,9 л молока, 0,2 л взбитых сливок, 25 г дрожжей, 4 яйца, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка соли.*

Просеять гречневую муку и отдельно — пшеничную. Дрожжи растворить в 100 г теплого молока. Гречневую муку смешать с 1/4 частью пшеничной, развести 0,4 л теплого молока, добавить дрожжи, размешать и поставить в теплое место. Когда опара поднимется, четыре желтка размешать с 0,4 л теплого молока, получившейся смесью развести оставшуюся пшеничную муку, положить растопленное сливочное масло и соль. Выбить тесто и дать ему подняться. За 15 минут до выпечки, осторожно размешивая, добавить взбитые сливки, смешанные со взбитыми белками. Дать немного подойти и печь.

### **БЛИНЫ ГРЕЧНЕВО-ПШЕНИЧНЫЕ ПОСТНЫЕ ПОЛОВИННЫЕ**

*2,5 стакана пшеничной муки, 2 стакана гречневой муки, 1,2 л воды, 25 г дрожжей, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка сахара.*

На ночь или ранним утром поставить опару из пшеничной муки, 0,6 л теплой воды и дрожжей.

Когда поднимется, выбить лопаткой, добавить соль, сахар, гречневую муку, вымесить, дать подняться. За 30 минут до выпечки влить 0,6 л кипятка, размешать, дать еще раз подняться и испечь блины на растительном масле. К постным блинам подать грибы, икру, соленую рыбу или разогретый мед.

### **БЛИНЫ ГРЕЧНЕВО-ПШЕНИЧНЫЕ ПОСТНЫЕ (ПЕРВЫЙ ВАРИАНТ)**

*2 стакана гречневой муки, 1,5 стакана пшеничной муки,  
4 стакана воды, 25 г дрожжей, 1,5 чайных ложки соли.*

Дрожжи развести в двух стаканах теплой воды, добавить гречневую муку, выбить лопаткой, дать подойти. Затем добавить соль, пшеничную муку, чуть более двух стаканов горячей воды, размешать, чтобы не было комков, дать подняться и испечь блины на растительном масле.

### **БЛИНЫ ГРЕЧНЕВО-ПШЕНИЧНЫЕ ПОСТНЫЕ (ВТОРОЙ ВАРИАНТ)**

*1,5 стакана гречневой муки, 2,5 стакана пшеничной муки, 25 г дрожжей, вода, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка сахара.*

Всю гречневую муку смешать с таким же количеством пшеничной, добавить дрожжи, растворенные в теплой воде, и развести таким количеством теплой воды, чтобы получилось густоватое тесто. Поставить на ночь в теплое место. На другой день при-

бавить соль и сахар, оставшуюся пшеничную муку, размешать, дать подняться. За тридцать минут до выпечки влить столько теплой воды, чтобы тесто по густоте было как сметана. Когда подойдет, испечь блины на растительном масле. Если осталось неиспользованное тесто, вынести его на ночь на холод или даже на мороз. На другой день можно прибавить дрожжей, муки и воды, исходя из указанных выше пропорций, и испечь новые блины — причем, получаются они более вкусными, чем накануне.

### БЛИНЫ МОЛОЧНЫЕ

*3 стакана пшеничной муки, 10 желтков, 3 стакана молока, 2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка сливочного масла, соль по вкусу.*

Влить в кастрюлю яичные желтки и добавить к ним соль, сахар, хорошо взбить. Затем всыпать муку, добавить масло, молоко, замесить жидкое тесто. Тесто нужно хорошо взбить. Выпекать обычным способом.

### БЛИНЫ БЕЗ ДРОЖЖЕЙ

*1 стакан гречневой муки, 1 стакан пшеничной муки, 3 стакана молока, полная десертная ложка соды, 3 яйца, полная десертная ложка кремортартара (очищенного винного камня), 2 ст. ложки воды, ложку масла.*

Стакан гречневой муки и стакан пшеничной муки размешать в 3 стаканах холодного молока, подливая его понемногу; потом добавить 3 сильно

взбитых яйца и не задолго до выпечки положить полную десертную ложку кремортарта и полную десертную ложку соды, распущенные в 2 ложках воды. Из приготовленного теста печь в масле или жире маленькие блины и подавать на стол с растопленным маслом и сметаной.

### БЛИНЫ ПИКАНТНЫЕ

*6 стаканов гречневой и 4 стакана пшеничной муки, 6 яиц, 50 г дрожжей, 4—5 стаканов молока, еще 1,5 стакана молока и 100 г манной крупы для каши, 2 стакана воды на опару, соль.*

Сварить жидкую манную кашу на молоке. Пока не остынет, вымешать ее хорошенько ложкой. Развести кипяченой водой 2 стакана гречневой муки, стакан пшеничной. Когда остынет, положить дрожжи, подбить и дать подойти. Затем добавить в опару слегка взбитые желтки, соль, сваренную манную кашу и остальную муку. За час до выпечки обдать кипяченым молоком, а за 10 минут ввести взбитые белки, слегка перемешать, а потом печь.

### БЛИНЫ НА СОДЕ

*400 г гречневой муки, 400 г пшеничной муки, 4,5—5 стаканов воды, 2 чайные ложки соли, 2 чайные ложки сахара, 1 чайная ложка лимонной кислоты, 1 чайная ложка соды, 100—200 г сливочного масла.*

Взять 400 г гречневой и 400 г пшеничной муки,

4,5—5 стаканов теплой воды, добавить соль, сахар, хорошо вымесить, выбить. Когда сковородки будут раскалены, взять 1 чайную ложку кислоты, всыпать ее в 0,5 стакана холодной воды, размешать, вылить в тесто, затем размешать 1 чайную ложку соды в 0,5 стакана холодной воды, влить в тесто, размешать и сейчас же выпекать блины.

Подать к блинам растопленное масло, сметану, икру.

### БЛИНЫ ПО-УКРАИНСКИ

*300 г пшена, 300 г гречневой муки, 3—4 ст. ложки масла, 2 яйца, 2 ст. ложки сахара, 1 стакан сметаны, 2 стакана молока, 15 г дрожжей.*

Из перебранного и промытого пшена сварить вязкую кашу, дать остыть, после чего перетереть ее сквозь сито.

В кастрюлю влить 1/2 стакана молока, добавить 1 ст. ложку масла. Довести до кипения, всыпать 1 стакан гречневой муки, заварить густое тесто и дать ему остыть до комнатной температуры. После этого в тесто влить разведенные в теплой воде дрожжи, размешать и дать подойти; затем добавить протертую кашу, остальную муку, сырые желтки, стертые с сахаром, посолить и, влив теплое молоко, тщательно размешать и вторично дать подойти. Добавив в тесто взбитые в пену белки, выпекать блины.



## БЛИНЫ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ

### МУКИ

#### БЛИНЫ ПШЕНИЧНЫЕ

*3,2 стакана пшеничной муки, 0,8 л теплого молока, 25 г дрожжей, 5 яиц, 2 ст. ложки растопленного сливочного масла, соль по вкусу.*

Поставить опару из муки, 0,6 л теплого молока и дрожжей. Когда подойдет, постепенно добавить 0,2 л кипяченого теплого молока, 5 желтков, растопленное сливочное масло. Прибавить 5 взбитых в пену белков, осторожно, сверху вниз, размешать, дать подняться и печь.

#### БЛИНЫ ПШЕНИЧНЫЕ ДРОЖЖЕВЫЕ

*2 стакана муки, 0,7 л молока, 25 г дрожжей, 1 ст. ложка сахарного песка, 4 яйца, 0,5 ст. ложки растопленного сливочного масла, соль.*

Дрожжи развести в 0,3 л теплого молока, всыпать муку, размешать, дать подойти. Добавить 0,4 л теплого молока, сахарный песок, 4 размешанных вилкой яйца, 0,5 столовой ложки растопленного сливочного масла, соли по вкусу, выбить тесто лопаткой, поставить в теплое место, дать подняться, испечь блины. Подать к столу, посыпав сахарным песком.

## БЛИНЫ ПШЕНИЧНЫЕ ЛЕГКИЕ

*4 стакана муки, 2 стакана молока, 25 г дрожжей, 4 яйца, 2 чайные ложки сахара, 1 чайная ложка соли.*

Поставить опару из 3 стаканов муки, теплого молока и дрожжей. Когда немного подойдет, подмесить небольшое количество муки. Так повторить несколько раз, в общей сложности прибавив около 1 стакана муки. Дать как следует подняться. Перед выпечкой положить 4 желтка, растертых с сахарным песком, 1 чайную ложку соли, перемешать, соединить с 4 взбитыми в пену белками. Получив таким образом жидкое тесто, печь блины на обильно смазанной маслом сковороде, на умеренном огне.

## БОЛЬШИЕ БЛИНЫ

*6 яиц, пол-ложки соли, 1 ст. ложка сахара, 1 лимон, 4,5 стакана молока, 400 г муки, 1,5 стакана воды, 2,5 ст. ложки масла.*

Хорошо перемешать 6 желтков с небольшим количеством соли, ложкой сахара и стертой цедрой с 1 лимона. Потом туда же добавить ложку растопленного масла, полтора стакана молока и 400 г муки. Полученное тесто сильно взбить и потом добавить, сильно размешивая, 3 стакана молока, 1,5 стакана очень холодной воды и взбитые белки. На сковороду положить немного говяжьего жира или масла и печь блины, пока они не станут золотистого цвета. Если тесто густое, то надо прибавить немного молока.

### БЛИНЫ ПШЕНИЧНЫЕ СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

*2,5 стакана молока, 2 яйца, 12—16 г дрожжей, 1/2 стакана густых сливок, 3 стакана крупчатой муки, 200 г масла, по 2 чайные ложечки соли и сахара.*

Подать отдельно сливочное масло, сметану и икру. 1,5 стакана теплого молока, 2 ложки дрожжей, соли, сахара, около 2,25 стаканов муки крупчатой размешать хорошенько, поставить на 3 часа в теплое место. Когда тесто поднимется, вбить 2 желтка, добавить 3/4 стакана муки, развести молоком до надлежащей густоты, потом белки сбить в пену, смешать все это осторожно со сбитыми густыми сливками, дать подняться и, не мешая более теста, печь на маленьких сковородках.

### БЛИНЫ ПШЕНИЧНЫЕ ЦАРСКИЕ БЕЗ ДРОЖЖЕЙ

*100 г муки, 200 г сливочного масла, 6 желтков, 1 стакан сахарного песка, 0,3 сливок, 100 г взбитых сливок.*

Растопить сливочное масло, слегка остудить и, размешивая лопаткой в одну сторону, соединить с 6 желтками. Добавить сахар и мешать в холоде до тех пор, пока не начнет пениться. Тем временем 100 г муки развести в 0,3 л сливок, прокипятить, непрерывно помешивая. Когда тесто по густоте станет как тесто для блинов, снять с огня и непрерывно размешивать на холоде, пока не остынет. Получившееся таким образом тесто влить в подготовленную яично-масля-

ную смесь и снова вымешивать лопаткой до однородности, причем непременно в ту же сторону, что и раньше. В конце положить 100 г взбитых сливок, размешать сверху вниз и печь блины на небольшом огне, не снимая их ножом, а опрокидывая со сковороды на блюдо, посыпая каждый сахарным песком и сбрызгивая лимонным соком. Уложенные друг на друга блины украсить сверху вареньем и подать.

### БЛИНЫ КРАСНЫЕ

*800 г пшеничной муки, 800 г молока, 4 яйца, 50 г масла, 1 ст. ложка соли, 1 чайная ложка сахара, 20 г дрожжей.*

В 600 г теплого молока растворить дрожжи и влить их в муку. Тщательно выбить тесто лопаткой. Поставить в теплое место, дать подняться. Размешать в 200 г молока 4 желтка и 50 г растопленного масла, добавив соль и сахар. Влить в тесто и, размешав, дать тесту вновь подняться.

Непосредственно перед выпеканием блинов добавить в тесто взбитые белки.

Эти блины должны быть совсем тонкими.

### ПШЕННЫЕ БЛИНЫ

*2 стакана пшена, 2 стакана пшеничной муки, 6 стаканов молока, 5 яиц, 25 г дрожжей, 200 г сливочного масла, сахар, соль по вкусу.*

Вылить в кастрюлю 2 стакана теплого молока и развести в нем дрожжи. Затем всыпать всю муку

и замесить тесто. Накрыв кастрюлю полотенцем, поставить тесто в теплое место на 1—1,5 часа. Пока тесто подходит, пшено перебрать, промыть и, залив его четырьмя стаканами молока, сварить кашу. Остудить ее до комнатной температуры, добавить яичные желтки, растертые с солью и сахаром, и хорошо перемешать. Соединить кашу с тестом и дать тесту подойти вторично. Затем добавить взбитые яичные белки и осторожно перемешать. Через 15—20 минут выпекать блины.

### БЛИНЫ ПШЕНИЧНЫЕ СО СЛИВКАМИ

*4 стакана муки, 0,8 л молока, 25 г дрожжей, соль по вкусу, 1 ст. ложка растопленного сливочного масла, 2 яйца, 100 г сливок.*

Поставить опару из теплого молока, 2 стаканов муки и дрожжей. Когда поднимется, выбить, положить соли по вкусу, 1 столовую ложку растопленного сливочного масла, 2 желтка, растертых с 2 чайными ложками сахарного песка, около 2 стаканов муки, выбить, добавить 2 взбитых в пену белка и 100 г сливок, размешать, дать подняться и печь.

### БЛИНЫ ГОРОДСКИЕ

*100 г муки, 1 яйцо, 150 г кефира, 1 г соли, 4 г сахара, 0,6 г соды, 20 г сливочного масла, 50 г сметаны.*

Яйца растереть с солью, сахаром, добавить просеянную муку и постепенно вводить кефир, поме-

шивая до однородной консистенции сливок. Перед выпечкой влить растительное масло и пищевую соду в растворе. Тесто еще раз перемешать и выпекать, наливая тонким слоем на смазанную, хорошо разогретую сковороду. Зажаренные с двух сторон блины смочить в сливочном масле и сложить вчетверо треугольником. Подать со сметаной.

Блины, приготовленные таким нехитрым способом, можно фаршировать.

### БЛИНЫ ВОСКРЕСНЫЕ

*4 стакана муки, 25 г дрожжей, 2 яйца, 1,5 стакана молока, 2 ст. ложки растительного масла, 0,5 чайной ложки сахара, соль.*

Из муки, 3 стаканов подогретой воды и дрожжей замесить вечером тесто и оставить его до утра. Вскипятить молоко и, мешая, влить его в тесто, положить яйца, соль, сахар, растительное масло, тщательно перемешать. Поставить в теплое место на 20—30 минут, чтобы тесто подошло.

Жарить блины на хорошо разогретой сковороде не смазывая ее маслом.

### БЛИНЫ ПШЕНИЧНЫЕ ЦАРСКИЕ

*6 стаканов муки, 0,6 л молока, 50 г дрожжей, 6 яиц, 200 г сливочного масла, соль и сахар по вкусу, 300 г взбитых сливок.*

Поставить опару из теплого молока, 3 стаканов муки, и дрожжей. Когда поднимется, добавить 6 желтг-

ков, растертых добела с 200 г сливочного масла, размешать. Положить 3 стакана муки, соли и сахара — по вкусу, еще раз размешать и поставить в теплое место. Минут через 45, когда тесто хорошо поднимется, 6 взбитых белков соединить с 300 г взбитых сливок, ввести эту смесь в тесто, осторожно перемешивая сверху вниз, и через 10—15 минут, дав немного подняться, испечь блины.

### **БЛИНЫ ПШЕНИЧНЫЕ КИСЛО-СЛАДКИЕ**

*5 стаканов муки, 0,3 молока, 100 г сметаны, 30 г дрожжей, 50 г растопленного сливочного масла, по 0,5 чайной ложки соли и сахарного песка, 150 г взбитых сливок, 6 белков.*

Поставить опару из муки, теплого молока, сметаны и дрожжей. Когда подойдет, выбить лопаткой, добавить растопленное сливочное масло, по 0,5 чайной ложки соли и сахарного песка, размешать, дать подойти. Положить взбитые сливки, взбитые в пену белки, осторожно перемешать. Когда тесто поднимется в третий раз, испечь блины.

### **БЛИНЫ-СКОРОДУМКИ**

*600 г муки, 0,5 л молока, 30 г растительного масла, 4 яйца, 30 г сахара, 3 г соли.*

Желтки, соль, сахар взбить венчиком или в миксере, во взбитую массу ввести молоко, затем муку. Все тщательно перемешать, добавить растительное

масло и взбитые белки и еще раз перемешать. Вместо свежего молока можно использовать кислое или простоквашу, кефир, ряженку и другие кисломолочные продукты. Белки готовят перед выпечкой блинов. Посуда для взбивания белков должна быть широкой, без жировых пятен. Предварительно охлажденные белки взбивают венчиком или вилкой снизу вверх, чтобы они лучше насыщались воздухом. Первоначальные движения должны быть медленными, а завершающие — для обильного пенообразования — быстрыми. Наличие желтка затрудняет пенообразование, поэтому отделять белок от желтка надо аккуратно. Если белок плохо взбивается, его вновь надо охладить, добавить щепотку сахара или сахарной пудры несколько капель лимонного сока или кристаллик лимонной кислоты. При соединении белков с тестом, чтобы пена не опала, их надо осторожно размешивать большой ложкой сверху вниз.

Створоженный (перевзбитый) белок добавлять в тесто не рекомендуется, блины получаются плотные, непористые.

### БЛИНЫ СКОРОСПЕЛЫЕ

*1,5 стакана муки, 2 стакана кефира, 1 ст. ложка масла,  
1 яйцо, 0,5 чайной ложки соды, лимонная кислота, соль.*

Муку, яичные желтки, соль, растопленное сливочное масло хорошо перемешать и развести кислым молоком. Белки хорошо взбить и добавить в тесто.

Соду развести в стакане воды, добавить несколько



капель лимонной кислоты («погасить»), влить в тесто перед выпечкой блинов, размешать и выпекать.

### БЛИНЫ ЯИЧНЫЕ

*3 стакана пшеничной муки, 10 желтков, 3 стакана молока, 2 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка сливочного масла, соль по вкусу.*

Влить в кастрюлю яичные желтки и, добавив к ним соль и сахар, хорошо растереть. Затем всыпать муку, добавить сливочное масло, молоко и замесить довольно жидкое тесто.

Тесто нужно очень хорошо взбить, так как, чем лучше взбито тесто, тем вкуснее получаются блины.

### ГУРЬЕВСКИЕ БЛИНЫ

*2 стакана пшеничной муки, 5 яиц, 2 ст. ложки сливочного масла, 2,5 стакана кефира (кислого молока), соль и сахар по вкусу.*

Приготовить так же, как блины молочные.

### БЛИНЫ «ТЮЛЕВЫЕ»

*4 яйца, 600 г муки, 2 стакана кефира, 100 г растительного масла, 1 чайная ложка сахара, соль по вкусу.*

Дрожжи развести в двух стаканах молока, смешать с пшеничной мукой. Когда тесто подойдет,

вливать растертые желтки, всыпать гречневую муку, соль, сахар, дать еще раз подойти. Затем влить стакан горячего молока, ввести взбитые белки, осторожно размешать, пекут тонкие блины. Подавать с маслом, сметаной, икрой.

### СКОРОСПЕЛЫЕ ГУРЬЕВСКИЕ БЛИНЫ

800 г пшеничной муки, 8 яичных желтков и 100 г масла, положить в кастрюлю и, тщательно размешав веселкой, развести кислым молоком до надлежащей пропорции, потом сбить 8 белков, положить в тесто и, смешав всю массу веселкою, печь блины.

### БЛИНЫ РЖАНЫЕ

*450 г ржаной муки, 0,5 л молока, 40 г топленого масла, 3—4 яйца, 20 г дрожжей, 15 г сахара, 5 г соли.*

Приготовить опару из ржаной муки, дрожжей и молока. Оставшееся молоко подогреть, растопить в нем масло, прибавить соль, сахар, желтки. Все тщательно перемешать, присоединить к опаре. Когда тесто поднимется, сделать обминку. Перед выпечкой блинов ввести в тесто взбитые белки, чтобы блины были легкие, пористые. Ржаные блины пекут на сковороде, слегка смазанной рафинированным растительным или топленым маслом. Переворачивают блины после появления по краям румяной корочки, которая хорошо отстает от сковороды. Если в середине блина образуются пузыри или он сырой и разрывается при переворачивании,

то в первом случае тесто надо поставить в теплую воду добродить, а во втором — добавить ржаной или пшеничной муки, яйцо. Когда корочка на блине получается неравномерная (середина подгорает), надо уменьшить огонь и подставить под сковороду рассекатель, металлический кружок. Если низ блина подгорает, а верх сырой — убавить огонь.

Ржаные блины менее калорийны, чем пшеничные, поэтому могут быть рекомендованы людям с избыточным весом. Из ржаных блинов можно приготовить блинницу. Блины смазывают сырым яйцом, складывают горкой и запекают в духовке. Подают блинницу нарезанной.

### БЛИНЫ ПО-ШВЕДСКИ

*120 г муки, 2 стакана молока, 1 яйцо, 40 г сахара, 4 г соли, 20 г масла сливочного, 120 г варенья или джема.*

Из муки, молока, желтка, сахара и соли замесить тесто; белок взбить, соединить с тестом. Жарить блины на сковороде основным способом: сначала с одной стороны, сложить пополам и обжарить еще раз с двух сторон. Подавать с джемом или вареньем (по традиции — в четверг вечером).

### БЛИНЫ ПШЕНИЧНЫЕ С НАЧИНКОЙ

*2 стакана молока, 3 яйца, 1 чайная ложка соли, 1 л молока.*

Яйца взбить с 1 чайной ложкой соли, всыпать муку, постепенно разбавить молоком, чтобы не было

комков, и начать выпечку блинов. Заранее приготовить начинку: тарелку мелко изрубленного жареного мяса потушить с соусом, образовавшимся при жарении мяса, либо бульона и 1 столовой ложкой сметаны. Когда блин подрумянится с нижней стороны смазать яйцом его верхнюю сторону, положить ровным слоем начинку, посыпать толчеными сухарями и испечь окончательно.

### ПАН-КЕКС ПО ГАНГСКИ

*160 г муки, 1 ст. ложка сахара, 10 г дрожжей, 1 яйцо, 1/2 лимона, 120 г молока, 120 г варенья или джема, 20 г сливочного масла, соль.*

Из муки, молока, яйца, сахара, соли и дрожжей замесить тесто густоты жидкой сметаны и выпечь блины по 2 штуки на порцию, обжаривая их с обеих сторон. Затем блины смазать с одной стороны вареньем или джемом и завернуть рулетом. При подаче сверху положить дольку лимона.

### ОВСЯНЫЕ БЛИНЫ

*1,5 стакана пшеничной муки, 2,5 стакана овсяной муки, 3 стакана молока (или воды), 1/2 стакана сливок, 3 яйца, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки сливочного масла, 30 г дрожжей, соль по вкусу.*

Влить в кастрюлю чуть теплое молоко и развести в нем дрожжи. Смешать в миске пшеничную и овсяную муку и, всыпав ее в кастрюлю с моло-

ком, хорошо размешать. Дать опаре подняться. В подошедшее тесто добавить растертые с солью и сахаром яичные желтки, размягченное сливочное масло, все хорошо размешать. Отдельно взбить яичные белки, сливки, соединить их и осторожно ввести в тесто. Дать тесту снова подойти и выпекать блины обычным способом.

### БЛИНЫ «ХОЗЯЮШКА»

*2 стакана муки, 1 стакан кефира, 1 стакан молока, 1 яйцо, 2 чайные ложки сахара, соль по вкусу, сода, растительное масло.*

Размешать кефир и молоко с мукой до консистенции не густой сметаны. Добавить яйцо, соль, сахар, соду на кончике ножа. Все хорошо еще раз перемешать. Для того, чтобы блины не приставали к сковороде, добавить в тесто растительное масло. Выпекать тонкие блины на разогретой сковороде. Можно подавать со всевозможными начинками, сметаной, вареньем.

### БЛИНЫ РАСТВОРЧАТЫЕ

*2 стакана муки, 3—4 стакана молока, 70 г дрожжей, 7—8 отварных картофелин, 3—4 ст. ложки сливочного масла, 1/2 стакана сливок, 1 чайная ложка соли, 5 яиц.*

2 стакана чуть теплого молока влить в кастрюлю, развести в нем дрожжи, всыпать 2 стакана муки, подбить и дать подойти. Предварительно сварен-

ный картофель протереть через сито, сложить в кастрюлю, добавить сливочное масло и сливки, смешать. Когда тесто подойдет, соединить его с картофельным пюре, солью, сырыми желтками и взбитыми белками. Всю эту массу хорошо перемешать, прибавить 1—2 стакана молока, дать хорошо подойти и печь блины.

Подавать к столу со сметаной.

### БЛИНЫ РИСОВЫЕ С СЫРОМ

*3 ст. ложки пшеничной муки, 4 стакана молока, 50 г дрожжей, 3 яйца, 3 ст. ложки сахара, 4 ст. ложки сливочного масла, 2 стакана рисовой муки, 1 стакан сливок, 200 г твердого сыра, соль по вкусу.*

Влить в кастрюлю два стакана теплого молока, растворить в нем дрожжи, всыпать пшеничную муку и замесить тесто. Накрыв кастрюлю полотенцем, дать опаре подойти. Когда опара поднимется, добавить в нее 3 желтка, растертых с солью и сахаром, сливочное масло, рисовую муку, молоко и хорошо размешать. Взбить отдельно яичные белки и сливки и, смешав их, осторожно ввести в тесто. Дать тесту еще раз подойти. Разогреть духовку и сковороду, на которой будут выпекаться блины. Когда тесто поднимется, вылить его тонким слоем на смазанную маслом сковороду, сверху обсыпать тертым сыром и поставить сковороду в духовку.

Переворачивать блины не нужно. Готовый блин выложить на разогретое блюдо, смазать маслом и еще раз обсыпать тонким слоем тертого сыра. Таким же способом испечь второй блин, положить на

первый, смазать маслом и обсыпать сыром и так далее до 5—7 блинов в стопке. Готовые стопки блинов перед подачей прогреть в духовке, чтобы блины слиплись, затем разрезать на куски.

### БЛИНЫ ПО-БОЛГАРСКИ

*3 стакана кукурузной муки, 3—4 стакана теплого молока, 3 стакана пшеничной муки, 2 стакана холодного молока, 50 г дрожжей, 4 яйца, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка соли, 1 стакан сахара, 1 стакан взбитых сливок.*

Всыпать в миску кукурузную муку, влить теплое молоко, тщательно размешать и всыпать пшеничную муку, влить 2 стакана холодного молока, вымешать. Затем дрожжи растворить в стакане молока, влить в приготовленное тесто, хорошо размешать, накрыть и дать подняться. Когда тесто подойдет, положить 4 желтка, сливочное масло, соль, сахар, размешать и добавить 4 взбитых белка, взбитые сливки, снова осторожно перемешать и поставить в теплое место подходить. Когда тесто подойдет, можно печь блины.

### БЛИНЫ ИЗ БЕЛОГО ХЛЕБА

*400 г черствого белого хлеба, 7 стаканов молока, 6 яиц, 500 г муки, ложка масла, 2 ложки жира, ложка соли.*

Стереть корку с 400 г черствого белого хлеба, размочить его (за несколько часов до употребления) в молоке и протереть сквозь сито. В 6 сильно взбитых

яиц положить соль, половину хлеба, муку и, взбив массу как следует, размешать ее с оставшимся хлебом. На маленьких сковородках подрумянить слегка масло и жир и, налив тесто, печь с обеих сторон маленькие блины. Их подают горячими с вареньем.

### **БЛИНЫ РИСОВЫЕ (ПЕРВЫЙ ВАРИАНТ)**

*2,5 стакана пшеничной муки, 2,5 стакана молока, 25 г дрожжей, 3 яйца, 1/2 ст. ложки растопленного сливочного масла, соль по вкусу, 4/5 стакана рисовой муки, 1 стакан сливок.*

Муку смешать с молоком и дрожжами, чтобы не было комков, дать подняться в теплом месте. Добавить желтки, растопленное сливочное масло, соль по вкусу, рисовую муку, тщательно размешать и поставить в теплое место. За час до выпечки положить взбитые белки, сливки, осторожно перемешать, дать подняться и испечь.

### **БЛИНЫ РИСОВЫЕ (ВТОРОЙ ВАРИАНТ)**

*400 г риса, 25 г дрожжей, 2,5 стакана пшеничной муки, молоко, 100 г растопленного сливочного масла, соль по вкусу, 5 яиц.*

Рис разварить в молоке, протереть сквозь сито, добавить 25 г дрожжей, 2,5 стакана пшеничной муки, развести теплым молоком до надлежащей густоты, дать подняться. Положить растопленное сливочное



масло, соль по вкусу, желтки, размешать, поставить в теплое место. Когда поднимется, осторожно перемешать с 5 взбитыми в пену белками и печь блины.

### **ШУЛЬО ШУРАШАН МЕЛНА** **(мелкие овсяные блины)** **по-марийски**

*Для первого слоя: 48 г муки овсяной, 2 г дрожжей, 80 г молока или воды, 6 яиц, соль по вкусу.*

*Для второго слоя: 25 г крупы овсяной, 42 г сметаны или 42 г вытопки сливочного масла.*

*6 г масла топленого для подмазки сковородки, 8 г сливочного для готового блина.*

Готовить двухслойные блины небольшими кружочками. Толщина должна быть 3—4 мм.

Для первого слоя приготовить дрожжевое тесто из овсяной муки, а на второй слой приготовить кашу, как для третьего слоя команмелны.

Печь и подавать так же, как и трехслойные блины.

### **БЛИНЫ ОВСЯНЫЕ «ВАЛЕРИЯ»**

*2 стакана хлопьев геркулес, 2 стакана кипятка, 2 яйца, полтора кубика куриного бульона, масло для жаренья, 1 луковица.*

Геркулес залить кипятком и поставить для набухания. Спассеровать лук. После того, как геркулес остынет, вбить 2 яйца, хорошо взбить. Измельчив бульонный кубик, всыпать в массу, до-

бавить лук. Еще раз перемешать. Набирая массу ложкой, выпекать на горячей сковороде.

**КОМАНМЕЛНА**  
**(трехслойные блины)**  
**по-марийски**

*На один трехслойный блин: на первый слой — 29 г ржаной или пшеничной муки, 4 яйца, соль по вкусу.*

*На второй слой — 5 г овсяной муки или манной крупы, не свернувшееся молоко или простокваша, 16 г кефира, 10 г сметаны.*

*На третий слой — 16 г овсяной крупы, 24 г сметаны.*

Нередко называют их «трехэтажными» блинами. Приготовить для первого слоя пресное крутое тесто из ржаной муки, сырых яиц и соли. Это тесто раскатать в тонкую лепешку по размеру сковородки, толщиной 1,5—2 мм, слегка запечь в духовке на подмазанной маслом сковороде. Когда появится заметная румяная корочка, нанести второй слой, который состоит из овсяной муки, разведенной на несвернувшемся молоке (можно на простокваше или кефире) и сметане. Второй слой должен быть густым, как сметана, разведенная мукой. Второй слой снова запечь. Потом наносят третий слой.

Для третьего слоя взять овсяную крупу и в течение 8—10 часов вымочить в сметане или в вытопках сливочного масла. Приготовленную в виде кашицы смесь третьего слоя нанести на второй слой, и блины выпекать до румяного цвета. После выпечки готовый команмелна переложить на тарелку и смазать поверхность топленым или сливочным маслом.

Горячие блины подавать в целом виде или разрезать на части. Блин состоит из 3-х слоев весом 100 г. Толщина всего «трехэтажного» блина должна быть не более 6—7 мм, цвет желто-румяный.

**Примечание.** Можно готовить первый слой и из пшеничной муки. На второй слой вместо овсяной муки применить манную крупу или овсяные хлопья.

### **БЛИНЫ С ПРИПЕКАМИ** (грибами, луком, рыбой, мясом)

*Для теста: 400 г муки, 0,5 л молока, 40 г масла топленого, 2—3 яйца, 20 г дрожжей, 15 г сахара, 5 г соли.*

*Для припеков: 20 г сухих грибов, 18 г зеленого лука или 20 г репчатого лука, 20 г припущенной рыбы, 30 г отварного мяса.*

С припеками можно готовить различные блины: пшеничные, ржаные, овсяные, гречневые. Приготовить опару из  $\frac{2}{3}$  муки,  $\frac{1}{2}$  части молока, поставить в теплое место. После образования лунки в опаре влить в нее оставшееся подогретое молоко с маслом, прибавить муку, соль, сахар, желтки, все тщательно перемешать.

Грибы сушеные отварить, порубить, обжарить, добавить нашинкованный и слегка обжаренный зеленый лук или репчатый, нарезанный кольцами.

Мякоть рыбы припустить (отварить в малом количестве воды, из расчета 300 г воды на 1 кг рыбы), затем порубить и добавить обжаренный лук.

Мясо отварное или жареное измельчить на мясорубке или нарезать ломтиками.

Разложить припеки на сковороде, залить тестом, поставить на огонь. Блины лучше доводить до готовности в духовке, не переворачивая. Подают блины с припеками нарезанными.

### **БЛИНЫ ИЗ ОВСЯНОЙ МУКИ** (канадская кухня)

*2 стакана овсяной муки, 3/4 стакана муки, 2 стакана простокваши, 3 яйца, 1 ст. ложка растопленного масла, 1 чайная ложка соды, 1 чайная ложка соли, растительное масло или маргарин.*

В миску просеять муку, овсяную муку, соду, соль и смешать с простоквашей, яйцами и растопленным маслом. Разогреть маргарин и испечь 10 блинчиков. Посыпать сахаром. Подавать со свежими или консервированными фруктами.

### **БЛИНЫ ИЗ КАШИ**

*150 г готовой каши, 1 ст. ложка муки, 1 яйцо, 100 г молока, 1 чайная ложка сахара, 10 г топленого масла или подсолнечного, или 10 г свиного топленого сала, 15 г сливочного масла, 40 г сметаны или варенья.*

Сварить на воде рассычатую манную, пшеничную, пшеничную или рисовую кашу, пропустить ее тотчас после варки через мясорубку. Небольшое количество каши протереть через решето.

Яйца хорошо взбить с сахаром, развести молоком, посолить, соединить с протертой кашей, при-

бавить просеянную пшеничную муку и тщательно перемешать, так, чтобы не было комков.

Приготовленное тесто класть ложкой по 40—50 г на горячую сковороду с топленным маслом, растительным или свиным салом и поджарить блины с обеих сторон. Подать блины из манной каши в горячем виде со сливочным маслом, сметаной или каким-либо вареньем.

### **БЛИННАЯ ЗАКУСКА «ПРОВОДЫ ЗИМЫ»**

*Для теста: 225 г муки, 0,5 л молока, 20 г растительного масла, 2 яйца, 30 г сахара, 3 г соли.*

*Начинка для 3-х блинов: 10 г сельди, вареное яйцо, 5 г зеленого лука, 10 г вареного мяса, 10 г шпика, 20 г взбитого белка, 20 г зелени укропа и петрушки.*

Яйца, соль, сахар взбить, во взбитую массу ввести молоко, затем муку. Все тщательно перемешать, добавить растительное масло. Выпекать блины на горячей сковороде.

На середину блина положить кусочек сельди без костей, 1/4 вареного яйца, зеленый лук, завернуть рулетиком. На другой блин положить мясо отварное, на третий — шпик, нарезанный брусочками, завернуть рулетиком. Положить готовые блины на сковороду, смазанную маслом, покрыть взбитыми белками, учитывая, что объем белка увеличивается в 2—3 раза. Поставить в духовку на 1—2 минуты. Перед подачей белки посолить, украсить зеленью укропа и петрушки.

Для начинки можно использовать мясные и рыб-

ные фарши, пассерованные овощи, вареный рис, жареные и соленые грибы, квашеную капусту.

### БЛИНЫ ИЗ ОВСЯНЫХ ХЛОПЬЕВ

*100 г овсяных хлопьев, 0,5 стакана муки, 3 ст. ложки тертого сыра, 2 яйца, 2 стакана молока, 4 ст. ложки растительного масла, 0,5 чайной ложки соды, гашеной уксусом, 0,5 чайной ложки соли.*

Замочить предварительно овсяные хлопья в теплой воде на 1—2 часа. Смешать с мукой, сыром, яйцами. Посолить и протереть через сито. Влить гашеную соду. Если тесто слишком густое — чуть развести молоком. Выпекать блины на растительном масле.

### БЛИНЫ С ЯЙЦАМИ, ЛУКОМ

Приготовить тесто гречневое или пшеничное; влив на сковородку с маслом, посыпать мелко изрубленными крутыми яйцами (3—4 яйца) и печь.

Или, влив на сковородку тесто, посыпать мелко изрубленным луком.

## ОВОЩНЫЕ БЛИНЫ

### БЛИНЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

*7—8 картофелин, 2 стакана пшеничной муки, 30—40 г дрожжей, 4 стакана молока, 1/2 стакана сливок, 5 яиц, соль по вкусу.*

Влить в кастрюлю два стакана чуть теплого молока, размешать в нем дрожжи, всыпать муку и замесить тесто. Накрыв кастрюлю полотенцем, поставить опару в теплое место.

Картофель очистить, отварить, горячим протереть через сито и, добавив сливочное масло и сливки, хорошо перемешать. Когда опара подойдет, добавить в нее картофельное пюре, соль по вкусу, растертые яичные желтки и взбитые белки. Тесто хорошо размешать, добавить оставшееся молоко и дать снова подойти. Выпекать блины обычным способом.

### КАРТОФЕЛЬНЫЕ БЛИНЫ, ТУШЕННЫЕ СО СВИНЫМ САЛОМ (белорусская кухня)

*12 картофелин, 2 ст. ложки муки, 200 г шпика, 2 луковицы, соль.*

Натертый сырой картофель смешать с мукой, посолить и выпечь блины. Сало (шпик) нарезать мелкими кубиками и поджарить с репчатым лу-

ком. Блины переложить салом, луком и поставить в духовку на непродолжительное время.

### ДРАНИКИ

*12 картофелин, 2 ст. ложки муки, 0,5 стакана растительного масла, 2—3 луковичы, 100 г шпика, 0,5 стакана простокваши, соль.*

Сырой картофель натереть на терке с мелкими отверстиями, добавить муку, простоквашу (или кефир), соль, перемешать. Выкладывать ложкой на сильно разогретую сковороду с растительным маслом и жарить. Готовые драники переложить мелко нарезанными и обжаренными с репчатым луком кусочками сала и поставить на непродолжительное время в духовку. Подать с молоком или клюквенным киселем.

### ДРАНИКИ С МОРКОВЬЮ (литовская кухня)

*0,5 кг тертого картофеля, 0,5 кг картофельного пюре, 100 г сливочного масла, 100 г сметаны, 0,5 кг тушеной моркови, 2 ст. ложки сахара, корица, соль, 2 ст. ложки жира.*

Морковь очистить, вымыть, мелко натереть, добавить столовую ложку сливочного масла, сахар и тушить.

Из тертого картофеля и картофельного пюре, посолив, замесить тесто.

Из теста сформировать круглые лепешки, на се-



редину положить морковную начинку, залепить края и обжарить с обеих сторон на сильно разогретом жире. Затем опустить в кипящую подсоленную воду и варить 15—20 минут.

Для подливки сливочное масло и сметану довести до кипения, всыпать соль.

К драникам вместо подливки можно подать свежее молоко, сливки.

### **ДРАНИКИ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ** (белорусская кухня)

*500 г очищенного картофеля, 200 г творога, 1 ст. ложка муки, 1 яйцо, питьевая сода на кончике ножа, 2 ст. ложки растительного масла, 4 ст. ложки сметаны.*

Сырой картофель натереть на терке, отжать влагу, добавить протертый творог, просеянную муку, яйца, питьевую соду, соль, все перемешать. Жарить оладьи на хорошо разогретой с маслом сковородке. При подаче полить сметаной.

### **БЛИНЫ С КАПУСТОЙ** (венгерская кухня)

*700 г капусты, 160 г муки, 100 г молока, 1 яйцо, 1 желток, 60 г жира, соль, сахар, перец.*

Свежую капусту мелко нашинковать, посолить и немного выдержать в теплом месте. Разогреть жир и положить в него капусту, предварительно хорошо отжав ее. Приправить капусту перцем, саха-

ром и тушить до мягкости. Приготовить жидкое тесто из молока, воды (100 г), яйца, желтка, муки и соли. Положить в тесто тушеную капусту, хорошо перемешать и печь из него блины. Если тесто получилось слишком густым, добавить в него немного молока. Вместо капусты можно положить в разведенное для блинов тесто мелко нарезанные свежие яблоки, посыпанные сахарной пудрой.

### **ДРАНИКИ ПО-ЛИТОВСКИ**

*1 кг тертого картофеля, 3 яйца, 200 г творога, 0,5 стакана муки или манной крупы, 200 г жира, перец, соль.*

В тертый картофель вбить яйца, положить творог, всыпать муку или манку, перец, соль и все хорошо перемешать.

На сковородку с разогретым жиром класть по столовой ложке массы. Обжаривать с обеих сторон.

К драникам можно подать сметану, сахар, яблочное пюре, различное варенье.

### **ДРАНИКИ С МОЧЕНОЙ БРУСНИКОЙ (белорусская кухня)**

*12 картофелин, 1 ст. ложка муки, 3 ст. ложки растительного масла, 0,75 стакана сахара-песка, 200 г моченой брусники, соль.*

Сырой картофель натереть на терке с мелкими отверстиями. В полученную массу добавить соль, муку, все перемешать и жарить, как оладьи. Брусни-

ку моченую отделить от сока. Сок прокипятить с сахаром, опустить в него бруснику к драникам.

### БЛИНЫ МОРКОВНЫЕ

*4 большие моркови, 1,5 стакана молока, 100 г масла, 200 г манной круп, 5 яиц, 1 ложка сахара.*

Морковь уварить до мягкости, сделать из нее пюре и смешать с молоком, прибавить масло и 200 г мелких круп; вскипятить, дать остыть, прибавить желтки столько же взбитых белков, мелкого сахара, размешать и печь.

### ЖЕМАЙЧЮ ВЛИПАЙ (блины) (латышская кухня)

*Тесто: 13 картофелин, 1—2 яйца, 2 ст. ложки крахмала, соль.*

*Для фарша: 400 г говядины, 1 чайная ложка муки, 0,5 репчатой луковицы, 4 ст. ложки жира, перец черный молотый, соль.*

*Для соуса: 0,5 стакана сметаны, 2,5 ст. ложки сливочного масла.*

Картофель отварить, протереть, охладить, ввести яйца, соль, крахмал и перемешать. Из полученной массы сформовать блины овальной формы, внутрь положить фарш, обкатать их в муке и поджарить на разогретом жире. Для приготовления фарша мясо нарезать крупными кусками, обжа-

рить, добавить пассерованный лук и муку, соль, немного бульона и тушить до готовности. Когда мясо остынет, пропустить его через мясорубку с луком, влить соус, в котором мясо тушилось, перемешать и дать закипеть. Подать блины, полив соусом.

### БЛИНЫ КУКУРУЗНЫЕ

*1 стакан кукурузной муки, 2 стакана пшеничной муки, 2 стакана молока, 4 яйца, 1 стакан сливок, 25 г дрожжей, соль, сахар по вкусу.*

Вылить в кастрюлю теплое молоко, размешать в нем дрожжи, добавить по вкусу всю муку и размешать. Кастрюлю с тестом накрыть полотенцем и поставить в теплое место подходить. Через 1,5—2 часа добавить в тесто растертые с сахаром и солью желтки, хорошо все перемешать и оставить подходить. Яичные белки хорошо взбить и смешать со взбитыми сливками. Когда тесто вторично подойдет, осторожно ввести в него яичные белки со сливками и дать постоять 15—20 минут. После этого можно выпекать блины.

### БЛИНЫ МОРКОВНЫЕ НА ДРОЖЖАХ

*2 стакана пшеничной муки, 1 стакан гречневой муки, 3 стакана молока, 50 г дрожжей, 4 моркови, 3 яйца, 1 ст. ложка сахара, соль по вкусу.*

Влить в кастрюлю 2 стакана чуть теплого молока, развести в нем дрожжи, всыпать пшеничную муку,

размешать и дать подойти. В подсоленной воде сварить очищенную морковь, остудить и протереть сквозь сито. Морковное пюре выложить в чуть подошедшую опару, добавить растертые сахаром и солью желтки, гречневую муку, оставшееся молоко и хорошо перемешать. Яичные белки взбить, осторожно ввести в тесто и перемешать. Из готового теста выпекать блины на разогретой сковороде.

### **БЛИНЫ МОРКОВНЫЕ, СВЕКОЛЬНЫЕ ИЛИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ (старинный рецепт)**

Очистить нужное количество моркови, свеклы или картофеля, положить в кастрюлю, долить молоком и уварить на огне так, чтобы овощи стали совсем мягкими. Потом молоко слить, а овощи протереть сквозь сито. Положить по 200 г сливочного масла и манных круп, дать остыть, добавить десяток одних желтков, а белки положить взбитыми. Положить по вкусу соли и сахара. Все хорошо перемешать и печь блины на маленьких сковородках.

### **БЛИНЫ МОРКОВНЫЕ С МАННОЙ КРУПОЙ**

*10—12 морковок, молоко, 200 г сливочного масла, 1 стакан манной крупы, 10 яиц, соль и сахар по вкусу.*

Морковь вымыть, очистить, разварить в молоке, протереть сквозь сито, смешать с маслом и манной крупой, остудить. Положить желтки, взбитые в пену белки, соль, сахар, перемешать и печь блины.

## БЛИНЫ ПО-ФЛОРЕНТИЙСКИ (итальянская кухня)

*125 г муки, 250 г молока, 2 яйца, 30 г растопленного сливочного масла, 2 ст. ложки растительного масла, 1 кг шпината, 4 крупных помидора, 1 луковица, 1 веточка тимьяна, 1 лимон, 40 г сливочного масла, 2 ст. ложки оливкового масла, 100 г сыра типа «пармезан», 2 чайные ложки сахара, соль, перец.*

Смешать немного муки и 2 щепотки соли. Плеснуть немного воды, затем вбить яйца. Постоянно помешивая, понемногу добавлять муку и влить тонкими струйками молоко и растительное масло. Когда тесто станет однородной массой, накрыть его и оставить «подходить» при комнатной температуре на 2 часа.

Освободить от белых волокон апельсиновую цедру. Затем опустить ее на 3 минуты в кипящую воду, после чего дать воде стечь — и охладить.

Обрезать листья шпината, помыть их и обсушить.

Измельченный лук обжарить в течение 3 минут в глубокой сковороде на 20 г сливочного масла. Добавить шпинат. Закрыть и жарить на сильном огне 2—3 минуты. Посолить и поперчить.

Вскипятив воду, очистить от кожуры и освободить от семян помидоры. Порезать мякоть и обжарить ее в горячем сливочном масле с тимьяном, сахаром, солью и перцем до тех пор, пока не испарится вся влага.

Разогреть духовку до 210° С. На смазанной растительным маслом сковороде поджарить 12 блинов. Затем завернуть в них шпинат и получившуюся томатную пасту, после чего разложить на сма-

занном оливковом маслом противне. На 5—7 минут поместите все это в духовку при сильном огне.

Перед тем, как подавать к столу, посыпать блины тертым сыром и апельсиновой цедрой.

### БЛИНЫ ИЗ СЛАДКИХ КОРЕНЬЕВ

*800 г кореньев, 1 л молока, 800 г муки, 50 г дрожжей, 100 г сливочного масла, 8 яиц, лимонная цедра, сахар, соль по вкусу.*

Очистить и помыть корни петрушки, сельдерея и т. д., положить их в кастрюлю, сварить в молоке и протереть сквозь сито. Поставить опару из муки, дрожжей и теплого молока. Когда опара взойдет, положить в нее сливочное масло и желтки, лимонную цедру, сахар, соль, подсыпать муки, долить молока и сделать тесто как для обыкновенных блинов. В конце, взбив белки, смешать с тестом и печь блины.

### БЛИНЫ НЕОБЫКНОВЕННЫЕ

*1 морковь, 1 луковица, соль, 1 стакан муки пшеничной, 2 стакана молока, 2 яйца.*

В кастрюлю добавить муку, молоко, соль и вымесить массу так, чтобы не было комочков. Затем добавить в тесто очищенные лук и морковь, пропущенные через мясорубку, ввести яйца, и снова тщательно перемешивают. Тесто оставить для брожения на сутки (масса должна пузыриться, дышать). Если тесто густое, то его можно развести

теплым молоком (консистенция теста должна быть, как средней густоты сметана).

Желательно печь блины на небольших чугунных сковородках, но можно использовать и обычные алюминиевые — их тщательно вымыть и прокалить (чтобы не получилось по поговорке «первый блин комом»). Сковороды смазать кусочком свиного шпика и поставить на огонь, разогреть и налить тесто так, чтобы оно равномерно растекалось по всей поверхности сковороды. Обжарить с одной стороны, перевернуть лопаточкой на другую сторону — обжарить и подать к столу.

### **БЛИНЫ ИЗ ТЫКВЫ (ПЕРВЫЙ ВАРИАНТ)**

*500 г тыквы, 1 стакан муки, 1 стакан молока, 20 г дрожжей.*

Очищенную тыкву нарезать, потушить, протереть сквозь дуршлаг, развести теплым молоком, положить дрожжи и муку, дать подойти. Выпекать блины обычным способом.

### **БЛИНЫ ИЗ ТЫКВЫ (ВТОРОЙ ВАРИАНТ)**

*500 г тыквы, 1,5 стакана пшеничной муки, 3 ст. ложки сахара, 2 яйца, 20 г дрожжей, 2 стакана молока, соль по вкусу.*

Тыкву потушить, протереть, развести теплым молоком, ввести дрожжи, муку, замесить, дать под-



няться. Когда тесто подойдет, добавить растертые сахаром и солью желтки, взбитые белки и дать тесту подняться. Выпекать блины обычным способом.

### БЛИНЫ С БОРОВИКАМИ

*12 боровиков, ложка масла, чайная ложка соли, 1,5 стакана бульона.*

*Для теста: 3 яйца, чайная ложка соли, 200 г муки, 3,5 стакана молока, ложку масла.*

Вычистив боровики, нарезают их кусочками, хорошо промывают, варят 5 минут, а потом тушат до мягкости с ложкой масла, солью и бульоном. Приготовив простые блинчики, но только без сахара, кладут на каждый блин немного грибов и свертывают его.

### БЛИНЫ С ОВОЩАМИ И БРЫНЗОЙ

*60 г муки, 1 ст. ложка сахарного песка, 1 стакан молока, жир для жаренья, 100 г брынзы, соль, перец.*

*Начинка: 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 3 ст. ложки растительного масла, по 1 стручку желтого и зеленого сладкого перца, 2 помидора, 1 цуккини, 1 ст. ложка рубленой зелени (петрушки, базилика).*

Приготовить тесто, смешав яйца, муку, сахар, 1 щепотку соли и молока. Разогреть на сковороде немного жира. Испечь из приготовленного теста тонкие золотистые блины.

Порубить лук и чеснок. Потушить в растительном масле. Помыть перец и нарезать его кубиками.

Ошпарить помидоры кипятком, снять кожицу и вынуть семена. Добавить нарезанные перец к тушеным луку и чесноку, и, помешивая, потушить все вместе еще 10 минут. Добавить цуккини, нарезанный ломтиками. Заправить солью и перцем. И снова потушить 10 минут, не закрывая крышкой, пока жидкость не испарится. Заправить зеленью.

Испеченные блинчики наполнить овощами и закатать. Раскрошить брынзу и посыпать ее сверху. Украсить тимьяном.

### БЛИНЫ ПО-КУРГАНСКИ

*1 стакан молока, 1 стакан муки, половина яйца, сахар по вкусу, 5 г топленого масла, соль, 5 г растительного масла, 50 г макового молочка, 50 г жареных грибов.*

В муку ввести размешанные в воде дрожжи, соль, половину сахара, растертого с желтками, половину молока и замесить однородное по консистенции тесто. Затем добавить растительное масло, перемешать и поставить в теплое место на 3—4 часа для брожения. Тесто обминать в процессе брожения 3—4 раза. Ввести оставшиеся сахар, молоко. Дать тесту еще раз подняться, затем ввести взбитые белки. Тесто быстро выпечь, разлив тонким слоем на смазанную сковороду, с двух сторон. Свернуть вчетверо треугольником. Подать с маслом, маковым молочком, жареными грибами.

## БЛИНЫ НА ДЕСЕРТ

### БЛИНЫ ПО-АНГЛИЙСКИ (старинный рецепт)

*0,5 стакана муки, 3 яйца, 1 стакан сливок, 125 г топленого сливочного масла, 0,5 стакана сахара, цедра 1 лимона, 1 стакан белого сухого вина, сок 1 лимона.*

Тщательно растереть масло с желтками и сахаром (0,3 стакана), постепенно смешать муку, добавить сливки, цедру и перемешайте. Блины поджарить с одной стороны так, чтобы верхняя подрумянилась. Сложить на блюдо, обливая каждый блин соусом. Соус смешать из оставшегося сахара, сока лимона и вина.

### БЛИНЫ ГОЛЛАНДСКИЕ (старинный рецепт)

*0,75 стакана топленого сливочного масла, 10 яиц, 1,5 стакана сахара, 50 г муки, 1 стакан густых сливок.*

Деревянной ложкой растереть масло с 0,5 стакана сахара, добавить 3 желтка и 50 г муки. Начинать взбивать тесто, постепенно вливая сливки. Отдельно с небольшим количеством сахара взбить 6 белков. Добавить в тесто. Испечь блины. Приготовить меренгу из 4 белков и 1 стакана сахара. Горячие блины сложить в смазанную маслом эмалированную кастрюлю, перекладывая вареньем. Залить меренгой и поместить в духовку на 10—15 мин.

### **ФРАНЦУЗСКИЕ БЛИНЫ** (старинный рецепт)

*10 ст. ложек муки, 6 яиц, 4 ст. ложки сахара, 4 ст. ложки масла, 3 стакана молока, цедра 1 лимона.*

Желтки размешать с сахаром и лимонной цедрой, добавить масло, муку, молоко, взбитые белки и все хорошо перемешать. Выпекать блины на сковороде. Подавать с вареньем или мармеладом.

### **БЛИНЫ ИНДИЙСКИЕ**

*600 г муки, 10 яиц, 200 г масла, 4 столовые ложки сахара, 1 стакан молока, корица и апельсиновая цедра по вкусу.*

Желтки положить в кастрюлю, добавить муку, масло, хорошо растереть и развести молоком. Белки ввести в тесто, добавить корицу и апельсиновую цедру. Печь на сковороде. Готовые блины положить на тарелку, посыпать сахаром и поставить в духовку.

### **ЛИФЛЯНДСКИЕ БЛИНЫ** (старинный рецепт)

*8 столовых ложек муки, 16 штук яиц, 1 ст. ложка сахара, 8 ст. ложек сливок, 8 стаканов молока.*

Замешать тесто из муки и яиц, налить туда молоко, добавить соль, сахар, взбитые белки, сливки. Все хорошо перемешать и выпечь блины.

## БЛИНЫ С МАКОВЫМ СОУСОМ

*1,5 стакана муки, 1,5 стакана молока или воды, 1 ч. ложка сахара, 1 ст. ложка масла, 20 г дрожжей, 1 яйцо, соль. Для соуса: 6 ст. ложек мака, 4 ст. ложки сахара, 0, 25 стакана молока.*

Приготовить блины на опаре. Мак промыть в теплой воде, залить кипятком, тщательно растереть с сахаром, добавив горячее молоко. Готовые блины подать с маковым соусом.

## БЛИНЫ С ВИШНЯМИ

*600 г вишен, 4 яйца, 4,5 ложки сахара, 1,5 стакана молока, 3 ложки муки, пол-чаши воды, 1 чайная ложка соли, 1 ложка масла.*

Эти блины готовят точно так же, как блины с малиной, только вместо малины кладут очищенные от косточек, варенные в сахарном сиропе вишни. Сироп готовят из пол-чаши воды и полутора ложек сахара.

## БЛИНЫ С МАЛИНОЙ

*2 стакана малины, 4 яйца, 3 ложки сахара, 1,5 стакана молока, 3 ложки муки, 1 чайная ложка соли, 1 ложка масла.*

Приготовить яичное тесто, размешав для этого 4 желтка с ложкой сахара, перемешав со стаканом молока, 3 ложками муки, небольшим количеством

соли и разбавив еще оставшимся молоком. Прибавив в тесто взбитые белки, положить масло на сковородку средней величины и налить понемногу теста. Дав ему слегка окрепнуть на слабом огне, всыпать хорошо перебранную, только перед этим посыпанную сахаром малину, а на ягоды налить снова тесто. Когда блин хорошо зарумянится с одной стороны, его перевернуть, снова положив на сковородку масло, и поджарить с другой стороны. Блины посыпать сахаром и подавать горячими.

### БЛИНЫ ИЗ АЛЫЧИ

*1 кг алычи, 50—100 г муки, вода, жир, соль.*

Алычу проварить в подсоленной воде, отделить мякоть от косточек, добавить муку, хорошо перемешать, при необходимости разбавить водой до нужной густоты. Выпечь блины или лепешки типа лаваша. Подать с чаем.

### БЛИНЫ С ОРЕХАМИ (литовская кухня)

*1 стакан муки, 1,5—2 стакана молока, 2—3 яйца, 1 ст. ложка сахарной пудры, 2 ст. ложки орехов (или тмина, изюма), корица, 100—150 г сливочного масла.*

Влить в молоко взбитые яйца, всыпать муку и хорошо размешать. На сковороду с сильно разогретым сливочным маслом налить тесто, равномерно распределяя его по всей сковороде, жарить на сла-

бом огне. Когда блин снизу пропечется, сверху посыпать его орехами. (Некоторые хозяйки предпочитают яблоки, корицу.) Нарезать блин кусочками, перевернуть и еще раз обжарить.

### БЛИНЫ «ОТ ЭДИТЫ ПЬЕХИ»

*1 стакан кефира, 1 стакан муки, 1 яйцо, щепотка соды, любые фрукты.*

Кефир, муку, яйцо, соду перемешать, добавить в тесто фрукты, посолить и по одной столовой ложке бросать на раскаленную сковороду. Получается что-то среднее между блинами и оладьями.

### БЛИНЫ ЯБЛОЧНЫЕ

*5 кислых яблок, 5 стаканов муки, 30 г дрожжей, молоко, 100 г растопленного сливочного масла, 4 яйца, цедра с 1/2 лимона, сливки.*

Яблоки испечь и протереть сквозь сито. Поставить опару из 2,5 стаканов пшеничной муки, дрожжей и небольшого количества молока. Когда поднимется, положить протертые яблоки, растопленное сливочное масло, размешать, добавить 2,5 стакана пшеничной муки, 4 яйца, цедру с 1/2 лимона, тщательно вымесить, развести сливками до надлежащей густоты и печь.

# БЛИНЧИКИ

Блинчики — это универсальное блюдо. Они могут быть основным, самостоятельным блюдом и десертом. Из них можно готовить повседневные и праздничные блюда. По вкусовым качествам они могут быть пикантными и сладкими. Свернутые в трубочки и нарезанные тонкими полосками, они с успехом заменят лапшу. Блинчики при подаче можно посыпать сахаром, смешанным с корицей, сахарной пудрой с ванилином, одним сахаром, смазывать повидлом, конфитюром, вареньем. Набор наполнителей практически не ограничен: мясо, рыба, колбаса (особенно сосиски), грибы, овощи, фрукты, ягоды, творог, сыры и т. д. Сворачивают блинчики в рульки (классический вариант), трубочки, «платочки». Из них готовят «крокеты» (смачивают в разбитом яйце и сухарях и затем поджаривают).

Блинчики достаточно просты для приготовления. При наличии нескольких сковородок они готовятся быстро. Их можно приготовить заблаговременно, сохраняя в целлофановом мешочке или прикрыв фольгой. Чтобы блинчики получились пушистыми и в то же время хрустящими требуются определенные кулинарные навыки и соблюдение нескольких условий.

1. Тщательно подготовленное тесто должно «отдыхать» 2 часа, то есть до момента добавления взбитых белков.

2. Для особо торжественных случаев в тесто добавляют 1—2 чайные ложки крепкого алкогольного напитка (водки, коньяка, рома).



3. Следует пользоваться хорошей сковородой. Она должна быть идеально чистой, хорошо прогретой, тщательно, но не обильно смазанной жиром. Смазывать лучше всего куском свежего сала на вилке либо приготовленном из ваты и обернутым марлей или бинтом тампоном, смоченным в растительном масле. Сковороду необходимо смазывать жиром после выпечки каждого блинчика.

4. Переворачивать блинчики нужно лопаточкой (металлической или деревянной). При достижении определенных навыков хозяйкам удастся переворачивать блинчики подбрасыванием на сковородке.

5. Жарить следует не торопясь, на среднем огне.

6. Складывать блинчики нужно на плоскую тарелку низом вверх. После приготовления нескольких блинчиков, перевернуть целую стопку, чтобы нижние излишне не увлажнялись.

Для блинчиков рекомендуется несколько видов теста. Блинчики могут быть бисквитные со взбитыми белками, приготовленные с яйцами на молоке, воде или пиве. Из теста, приготовленного на пиве, получаются блинчики тонкие, как папиросная бумага. Бисквитные блинчики предназначены в основном для сладких начинок.

## 1. ТЕСТО ОБЫКНОВЕННОЕ

*2 стакана муки, 3 яйца, 1 чайная ложка соли (без верха), щепотка тертого на мелкой терке мускатного ореха, 1 ст. ложка растительного масла, холодная вода.*

В кастрюлю с не очень широким дном всыпать муку, вбить яйца и добавить остальные ком-

поненты. Содержимое растереть деревянной ложкой, постепенно добавляя воду. Трудно определить точное количество воды (около 2 стаканов), так как оно зависит от величины яиц, влажности муки. Тесто должно легко разливаться по сковороде тонким слоем. Тесто можно приготовить также с помощью миксера. Технология жарения блинчиков из каждого вида теста одинакова.

## 2. ТЕСТО ОБЫКНОВЕННОЕ

*2 стакана муки, 3 яйца, соль, мускатный орех, 1 ст. ложка растительного масла, около 1 стакана воды, около 1 стакана молока.*

В муку добавить 1 яйцо, 2 желтка и другие компоненты. Молоко соединить с водой и постепенно добавлять в муку. Весь процесс приготовления такой же, как и в предыдущем рецепте. Перед жаркой добавить взбитые белки, слегка перемешать. Перед каждым забором тесто слегка перемешивать и брать его со дна.

## 3. ТЕСТО БИСКВИТНОЕ

*2 стакана муки, 4 яйца, щепотка соли, 2—3 ст. ложки воды, 1 ст. ложка растительного либо растопленного сливочного масла, примерно 1,5 стакана молока.*

Тесто приготовить, как указано в рецепте «Тесто обыкновенное», но только на желтках. Взбитые

белки добавлять после того, как тесто «отдохнет» (через 2 часа). Слегка перемешивать с белками и каждый раз захватывать тесто со дна. Жарить так же, как указано в других рецептах.

Если тесто предназначено для сладких начинок, следует добавить сахарную пудру (по вкусу).

#### 4. ТЕСТО ПИКАНТНОЕ

*2 стакана муки, 3 яйца, 1 стакан пива, 1 стакан воды,  
1 ст. ложка растительного масла.*

Приготовление такое же, как по рецепту «Тесто обыкновенное».

#### БЛИНЧИКИ ДРОЖЖЕВЫЕ

*500 г муки, 2—3 стакана молока, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 яйцо, 1 ст. ложка сахара, неполная чайная ложка соли, 20 г дрожжей.*

В стакане теплой воды развести дрожжи, смешать их с 250 г муки, хорошо размешать и поставить в теплое место на 40—45 минут. К готовой опаре добавить сахар, соль, яичный желток, растопленное сливочное масло (можно и растительное), размешать и постепенно прибавлять муку, вымешивая тесто до получения однородной массы.

Затем тесто размешать с теплым молоком, добавляя его небольшими порциями и, поставить в теплое место. Когда поднимется, его нужно обмять, снова поставить в теплое место, дать подняться.

ся и еще раз обмять, добавив крепкую пену из взбитого яичного белка. Начинать выпекать блины сразу после подъема теста. Подавать на стол, поливая растительным маслом или сметаной.

### **БЛИНЧИКИ (ОСНОВНОЙ РЕЦЕПТ)**

*2 стакана муки, 3 стакана молока, 3 яйца, 1 ст. ложка сахарного песка, 1/2 чайной ложки соли.*

Яйца взбить с солью и сахаром, развести одним стаканом молока, всыпать муку, вымешать тесто до гладкости, затем развести тесто остальным молоком, размешать, процедить через сито и выпекать блинчики на сковороде среднего размера. Если блинчики завертывают с фаршем, то при выпечке их не переворачивают.

### **ПРОСТО БЛИНЧИКИ**

*3 яйца, чайная ложка соли, ложка сахара, пол-лимона, 200 г муки, 3,5 стакана молока, ложка масла.*

Сильно взбив 3 яйца с чайной ложкой соли, добавить ложку сахара, 1,5 стакана молока, натертую лимонную цедру и 200 г муки. Все это хорошо размешать и развести 2 стаканами молока, вливая его постепенно. На маленькую сковороду положить немного масла и выпекать с обеих сторон тонкие блинчики. Если тесто будет слишком жидким, добавить немного муки, если густым, то — молока.

Для переворачивания больших блинов можно воспользоваться прибором для переворачивания блинов и яичницы.

### **НАЛИСТНИКИ** **(польская кухня)**

*160 г муки, 2 яйца, 250 г молока, 250 г воды, соль.*

Хорошо размешать желтки с молоком, водой и частью муки до сметанообразной консистенции. Взбить в пену белки, положить в тесто, слегка помешивая, добавить остатки муки и соль. Сковороду нагреть на огне, смазать кусочками сала. Тесто набирать ложкой и наливать на сковороду. Налистники должны быть тонкими. Жарить их следует на ровном не сильном огне с обеих сторон. Поджаренные налистники сложить стопкой на тарелку. Налистники подаются с разными приправами или с разными начинками, можно их порезать, как макароны, и подать к супу. Из начинок употребляют: свежие грибы, картофель, творог, свежая капуста, гречневая каша, яйцо и др.

### **БЛИНЧИКИ СОЛЕННЫЕ**

*2 яйца, 1,5 стакана муки, 800 г сливочного масла, 1 стакан теплого молока, 3 чайных ложки соли.*

Взбить яйца с солью и смешать с мукой. Помешивая влить теплое молоко. Еще раз перемешать. Получившееся не очень густое тесто поместить на

2 часа в холодильник. Извлечь тесто из холодильника и развести растопленным маслом. Жарить блинчики на небольшом количестве масла, стараться, чтобы они получались очень тонкими.

### БЛИНЧИКИ НА ПИВЕ

*1,5 стакана муки, 0,5 литра пива, 1 ст. ложка сметаны, соль, сахар, 4 яйца.*

Сметану смешать с 2-мя яичными желтками, добавить соль и сахар по вкусу, влить 1 стакан пива и взбить. Добавить 2 белка и оставшееся пиво, снова взбить. Отдельно взбить еще 2 белка и добавить в тесто перед выпечкой.

### БЛИНЧИКИ «ЗАГАДКА»

Тесто приготовить так же, как для блинчиков «Неженка». Испечь блинчики и, смазывая маслом, сложить стопкой. Приготовить начинку из яблок и груш или тыквы и кабачков. Для этого сварить сахарный сироп и в нем при слабом кипении проварить плоды. Время варки зависит от вида плодов и ягод. Яблоки и груши очистить от кожицы, удалить семенное гнездо, нарезать кубиками и варить в сиропе 15—20 минут. Подготовленные таким образом тыкву и кабачки варить на 5—10 минут дольше. Размягченные кубики аккуратно выложить на середину блинчика и завернуть «конвертиком». Уложить блинчики на разогретую, смазанную маслом сковороду и слегка обжарить. Перед подачей

блинчики полить сиропом. Для начинки можно использовать также клубнику и другие ягоды, но варить их в сиропе нужно не более 5—10 минут.

### НАЛИСТНИКИ

*1,5 стакана муки, 2 стакана молока или сыворотки, 2 яйца, 200 г творога, 2—3 ст. ложки масла, 0,5 стакана сметаны или сливок, соль.*

Муку развести в одном стакане молока или сыворотки. Добавить соль, перемешать, влить оставшееся молоко и взбитые белки яиц. Выпечь тонкие блинчики. Положить на них начинку, приготовленную из протертого творога, ягод или повидла, и завернуть в виде конверта или трубочки. Налистники положить в горшок или кастрюлю, полить сверху сметаной или маслом и поставить на непродолжительное время в духовку.

### БЛИНЧИКИ «НЕЖЕНКА»

*2 стакана пшеничной муки, 2 стакана молока, 3 яйца, 100 г сливочного масла, 1 стакан сливок, 2 ст. ложки сахара, соль по вкусу.*

Всыпать в миску муку, добавить растертые сахаром и солью желтки, влить сливки и все хорошо размешать, чтобы не было комков. Влить молоко, добавить размягченное масло, взбить белки и снова все хорошо размешать. Выпекать блинчики очень тонкими.

### **БЛИНЧИКИ ИЗ СЫВОРОТКИ** (литовская кухня)

*2—3 стакана муки, 2 яйца, 1/2 л сыvorотки, соль, 1/4 чайной ложки соды.*

Смешать яйца с сыvorоткой, добавить соль, муку с содой, тщательно размешать и поджарить на горячем жиру.

### **БЛИНЧИКИ ИЗ ПРОСТОКВАШИ** (литовская кухня)

*2—3 стакана пшеничной муки, 1 яйцо, соль, 1/2 л простокваши, жир.*

Приготовить по предыдущему рецепту.

### **БЛИНЧИКИ «МОЛНИЯ»**

*500 г муки, 2—3 стакана воды, 2—4 яйца, 1 ст. ложка сахара, по 1/2 чайной ложки соли, пищевой соды и лимонной кислоты.*

В 3-х стаканах теплой воды размешать яйца, добавить соль, сахар, затем всыпать муку и тщательно размешать, чтобы в массе не осталось комков. Лимонную кислоту развести в теплой воде, влить в подготовленное тесто, размешать и сразу начинать выпекать блинчики. Подают на стол горячими, поливая растопленным сливочным маслом или сметаной. Также можно подавать с любой начинкой.



## БЛИНЦЫ МОЛОЧНЫЕ

*5 яиц, 1,2 л молока, 1,8 стакана пшеничной муки, соль по вкусу.*

Яйца смешать с молоком, добавить пшеничную муку, соль по вкусу, размешать, чтобы не было комков и испечь тонкие блинцы. Сложить их вчетверо и подать с маслом.

## СОВРЕМЕННЫЕ БЛИНЧИКИ

*50 г муки, 100 г сливочного масла, 2 ст. ложки сахара, 4 яйца, 400 г молока, ванильный сахар.*

Яичные желтки хорошо вымешать со сливочным маслом, добавить муку, сахар, молоко и крепкую пену из взбитых яичных белков. Выпекать блинчики только с одной стороны, посыпать ванильным сахаром и свернуть в трубочку.

## ФЛЕДЛИ

**(тонкие блинчики)**

*1/8 л молока, 2 ст. пшеничной муки, 2 яйца, 20 г сливочного масла, соль.*

Муку тщательно размешать в молоке маленьким венчиком, вбить яйца и добавить чуть-чуть соли. Тесто перелить через сито.

В стеклянной крышке распустить 5 г масла для одного блинчика в течение 1 минуты. Четверть тес-

та вылить в масло, закрыть крышкой, поставить в печь и включить на 5—6 минут.

Блинчик должен быть золотистым, без коричневого оттенка. Оставить в тепле, пока не будет готова вся порция.

### БЛИНЧИКИ ИРЛАНДСКИЕ

*2 стакана молока, 1 яйцо, 80 г растительного масла, 1 стакан муки, 80 г сахарной пудры, 40 г рома, 120 г сахара, 80 г масла для жаренья, 1 лимон корица, орех мускатный.*

Из молока, яиц, растительного масла и муки с добавлением сахарной пудры, рома, специй замесить тесто (до консистенции густой сметаны) и жарить из него тонкие блинчики. Сложить их стопкой, посыпать сахаром и обложить ломтиками лимона.

### БЛИНЧИКИ ДАЛМАТОВСКИЕ С ПРИПЕКОМ

*1 стакан муки, 1 стакан молока, 1/2 яйца, 2 г сахара, соль по вкусу, 5 г топленого масла, 5 г зеленого лука, 10 г копченостей, 20 г сливочного масла.*

Яйца, сахар, соль тщательно взбить в пену, развести холодным молоком, а затем эту смесь влить в несколько приемов в муку, тщательно вымешивая, чтобы не образовалось комочков. Если комочки все же имеются, тесто процедить, влить в него топленое масло, всыпать мелко нарезанные зеленый лук и копчености, выпекать на раскаленной сковороде. Подать с маслом.

## БЛИНЧИКИ С МЯСОМ

### И РЫБОЙ

#### БЛИНЧИКИ ЗАПЕЧЕННЫЕ В ДУХОВКЕ

*Тесто: 250 г муки крупного помола, 4 яйца, 400—500 г молока, 1/2 чайной ложки соли, жир для выпечки, сливочное масло.*

*Начинка: 200 г твердого сыра, 200 г копченостей.*

Из молока, муки, яиц и соли приготовить тесто. Дать ему немного отстояться и выпекать из него тонкие блинчики. Копчености нарезать маленькими ломтиками, сыр натереть на терке. Начинку положить на блинчики и завернуть. Огнеупорную посуду смазать маслом, положить в нее слой блинчиков, посыпать частью тертого сыра, взбрызнуть растопленным маслом и запечь в духовке до образования золотистой корочки. К этому блюду подавать вареный картофель.

#### БЛИНЧИКИ С СОСИСКАМИ

*Для начинки: 8—10 сосисок, 150 г твердого сыра, соус «кетчуп» либо горчица, жир.*

Поджарить блинчики по основному рецепту. Сосиски варить (без оболочки) в кипятке в течение 10 мин. Каждый блин тонко смазать соусом либо горчицей, посыпать тертым твердым сыром,

положить по одной сосиске, сформовать блинчик и сразу поджарить. Можно приготовить «крокеты».

### БЛИНЧИКИ С МОЗГАМИ

*Тесто: 1 стакан муки, 3—4 яйца, 1 стакан молока, 3—4 ст. ложки молотых сухарей, жир, соль.*

*Начинка: 1 кг мозгов, 2 ст. ложки смальца, 1 сладкий перец, 2 луковицы, красный и черный перец, соль.*

Бараньи или телячьи мозги сварить в подсоленной воде, охладить и удалить пленку. Мелко нарезанный лук слегка обжарить со смальцем, добавить молотый красный и черный перец, соль, нарезанный сладкий перец, мозги и перемешать. Из муки, 2 яиц, молока и соли приготовить тесто, выпечь тонкие блинчики. На каждый блинчик положить приготовленный фарш, свернуть в виде рулета, смочить во взбитом яйце, обвалять в сухарях и обжарить на жире.

### БЛИНЧИКИ С ПЕЧЕНЬЮ ГОВЯЖЬЕЙ

*2 ст. ложки молока, 150 г муки, 2 яйца, 3 ст. ложки растительного масла, 250 г печени, 1 ст. ложка маргарина, черный молотый перец.*

Из муки, молока, яиц и соли замесить тесто, испечь блинчики. Подготовленную печень потушить в маргарине, посолить, поперчить. На половину блинчика положить приготовленную начинку и накрыть второй половиной.

## БЛИНЧИКИ С ПАШТЕТОМ

*Тесто: 300 г муки, 0,5 л пива, 2 яйца, 1 ст. ложка сметаны, сахар, соль.*

*Начинка: 400 г вареного мяса, 2—3 ломтика булки, 2 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла, перец, соль.*

*Для панировки: 2 яйца, 2—3 ст. ложки молока, молотые сухари.*

Растереть желтки со сметаной, всыпать соль, сахар, влить 1 стакан пива, взбить венчиком. Добавить муку, тщательно перемешать, чтобы не было комочков, влить оставшееся пиво и взбить, затем смешать со взбитыми в пену двумя белками. Если тесто получилось слишком густым, его нужно разбавить до нужной густоты холодной кипяченой водой. Налить тонким слоем на смазанную жиром разогретую сковороду и печь с одной стороны. Полосками, положить в поджаренный лук, добавить соль, перец и тушить, прикрыв крышкой. Шпинат вымыть в нескольких водах, бросить в подсоленный кипяток, варить 5 мин. Тщательно отцедить жидкость на дуршлаге или сите, шпинат грубо измельчить, переложить в кастрюлю с жиром, добавить 1 столовую ложку муки, поварить 20—30 с, помешивая, снять с огня. С тушившихся грибов отлить излишек соуса и шпинат, перемешать, переложить в большую глубокую сковороду или в другую жароупорную емкость, смазанную предварительно жиром. На каждый блин положить грибы, свернуть его рулоном, положить на слой шпината друг возле друга. Посыпать тертым твердым сыром, залить сливками, заправленными солью и перцем. Запекать в горячей духовке 20 мин.

## БЛИНЧИКИ С КАМАМБЕРОМ

*1/2 стакана муки, 2 яйца, 150 г молока, коробочка камамбера, 100 г тертого сыра, 50 г масла, соль, томатный соус по вкусу, 1 чайная ложка коньяку.*

Приготовить блинное тесто и испечь блины (диаметром до 10 см). Камамбер смешать с маслом до однородной массы. В каждый блин положить эту массу. Завернуть трубочкой и положить на противень. Посыпать сверху тертым сыром. Полить томатным соусом и держать в духовке 15 минут.

## БЛИНЧИКИ С ПЕЧЕНКОЙ (еврейская кухня)

*Тесто: 2 стакана муки, 2 яйца, 3 стакана молока, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка соли.*

*Фарш: 300—400 г печени, 2 головки репчатого лука, 3—4 крутых яйца, 2 ст. ложки масла, соль, перец, мускатный орех.*

*Соус: 1 луковица, 1 морковь, 1 чайная ложка томат-пюре, 1 ст. ложка растительного масла для жарки лука и моркови, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка сметаны, 1 ст. ложка муки.*

Блинчики испечь по основному рецепту, сложить их в кастрюлю, смазать маслом и переложить фаршем.

Фарш: печенку обжарить с луком и пропустить два раза через мясорубку, добавить 2 столовые ложки смальца или сливочного масла, 3—4 крутых яй-

ца, помятых вилкой, соль, перец, мускатный орех. Запечь в духовом шкафу на небольшом огне, подавая на стол, полить соусом.

Соус: мелко нарезанный лук, натертую морковь, обжарить в растительном масле, добавить томат-пюре, еще поддержать на огне 5—10 минут, подлить стакан бульона или воды, посолить, поперчить, заправить мукой, обжаренной в ложке сливочного масла, добавить сметаны и сливочного масла.

### БЛИНЧИКИ ПО-РЫБАЦКИ

*Для начинки: 1 кг морской рыбы (либо 700 г филе), 2 яйца, 1 кусок белого батона, 250 г овощей (морковь, петрушка, капуста, сельдерей, лук-порей), 3 ст. ложки сливочного масла или маргарина, соль, перец, 1 лавровый лист, 2—3 горошины душистого перца, 1 долька чеснока.*

Поджарить блинчики по основному рецепту. Подготовить рыбу (помыть, почистить, обрезать плавники, разрезать на куски). Подготовить овощи (помыть, почистить), залить кипятком, сварить отвар. Под конец варки положить куски рыбы и варить еще 15 мин. Отвар слить, рыбу и овощи охладить. Сваренную рыбу, овощи и предварительно намоченный в воде кусочек белого батона пропустить через мясорубку, добавить сырые яйца, соль, перец, чеснок. Положить начинку на блинчики, свернуть их в трубочки, следить, чтобы начинка не выпала). Положить блинчики на смазанную жиром сковороду либо в жароупорную кастрюлю (один возле другого). Полить растопленным сливочным маслом или

маргарином и посыпать тертым желтым сыром. Запекать в горячей духовке 15—20 мин. Перед подачей посыпать зеленью.

### БЛИНЧИКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В ФОЛЬГЕ

*Для начинки: цикорий (салатный, столько штук, сколько блинчиков), тертый твердый сыр, ломтики колбасы, ветчины и т. п.*

Поджарить блинчики по основному рецепту. Подготовить цикорий (помыть, почистить), обварить его в кипятке с солью и 1 чайной ложкой уксуса (чтобы не чернели) в течение нескольких минут. На каждый блинчик положить ломтик колбасы, сверху цикорий, посыпать тертым твердым сыром, блинчик свернуть и завернуть в кусочек фольги, предварительно смазанный растительным маслом. Запекать в духовке 20 мин. На стол подать в фольге.

### БЛИНЧИКИ С ТУНЦОМ

*Тесто: 125 г муки, 2 сырых яйца, 1 стакан молока, 20 г распущенного маргарина, соль.*

*Для начинки: 50 г маргарина, 1 ст. ложка муки, 1 стакан молока, 2 чайные ложки мелко нарезанной зелени петрушки, 200 г тунца в масле, 12 ломтиков сыра, соль, черный молотый перец.*

В миске тщательно перемешать яйца с мукой, солью, постепенно добавляя молоко и распущенный маргарин. Из смеси испечь 12 блинов



диаметром 5 см. Для начинки в кастрюле распустить маргарин с мукой, добавить холодное молоко, соль, черный молотый перец, зелень петрушки, оставить на небольшом огне, постоянно помешивая, на 5—6 мин. Снять с огня, положить мелко нарезанный тунец, тщательно перемешав. На каждый блинчик положить 1 чайную ложку начинки. Блинчики свернуть, положить на смазанный сливочным маслом или маргарином противень, поместить в горячую духовку на 15—20 мин. Незадолго до готовности каждый блинчик покрыть ломтиком сыра. Вынуть из духовки, когда сыр расплавится.

## БЛИНЧИКИ ИЗ ОВОЩЕЙ

### БАБУШКИНЫ БЛИНЧИКИ (литовская кухня)

*1 кг тертого картофеля, 3 яйца, 6 ст. ложек манной крупы, 1 стакан мелко натертых кислых яблок, 100 г жира, соль.*

В тертый картофель вбить яйца, всыпать манку, немного соли, положить яблочную массу. Все хорошо перемешать.

На сковородку с разогретым жиром класть по столовой ложке массы и жарить на слабом огне, переворачивая.

К бабушкиным блинчикам подают брусничное варенье, сметану, мед, кофе.

### **РАССЫПЧАТЫЕ БЛИНЧИКИ ИЗ СЫРОГО КАРТОФЕЛЯ (старинный рецепт)**

*1 кг картофеля, 1/2 ложки соли, 2 чайные ложки муки,  
2 ложки молока, 3 яйца, 1/2 ложки масла, ложка жира.*

Картофель натереть на терке и отжать лишнюю воду. Добавить немного соли, 2 чайные ложки муки, 2 ложки молока и 3 сильно взбитых яйца. Все хорошо перемешать, выпекать тонкие маленькие блины и подавать их с сахаром или вареньем.

### **БЛИНЧИКИ С КАРТОФЕЛЕМ (еврейская кухня)**

*5—6 картофелин средней величины, 1 стакан кефира,  
2 яйца, 3 ст. ложки муки, 1 чайная ложка соли, 1/2 чай-  
ной ложки соды, 2 ст. ложки растительного масла для  
жарки, 100 г сливочного масла для смазки.*

*Соус: 1 кг ягод черной смородины, 1,5 стакана сахара,  
1 стакан сметаны.*

Натереть на мелкой терке картофель, влить 1 стакан кефира или простокваши, вбить 2 яйца, соль, соду, все размешать и добавить муку. Тесто хорошо вымешать до исчезновения комочков. Испечь блины, подрумянив их с обеих сторон. Каждый блин хорошо смазывать растопленным сливочным маслом, укладывать один на другой. Чтобы блины не остыли, поместить их на водяную баню, сверху укрыть сложенным вчетверо полотенцем. Подавать с маслом, сметаной или сладким соусом.

Соус: 1 кг черной смородины или вишен без косточек размять с сахаром, добавить сметану, все хорошо размешать. В зимнее время можно свежие ягоды заменить вареньем.

## БЛИНЧИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И ТВОРОГОМ

*Тесто: 2 яйца, соль, по 1,5 стакана молока и воды, 200 г муки.*

*Начинка: 800 г картофеля, 150—200 г творога, 50 г лука, 40 г жира, соль, перец.*

Картофель хорошо промыть, отварить, очистить, пропустить через мясорубку вместе с творогом и очищенным, нарезанным кружками обжаренным репчатым луком. Добавить соль, перец по вкусу, старательно размешать.

Поджарить блинчики, затем каждый блинчик равномерно намазать начинкой, сложить вчетверо. Положить на сковороду с сильно разогретым жиром и быстро обжарить с обеих сторон.

## БЛИНЧИКИ С ОВОЩАМИ (ПЕРВЫЙ ВАРИАНТ)

*0,5 среднего качана капусты, 4 моркови, 1 луковица, 1 яйцо, 2 ст. ложки масла, соль.*

Выпечь блинчики, положить на них фарш, завернуть края в виде прямоугольника и обжарить.

Приготовить фарш: свежую капусту, морковь и лук нарезать соломкой. Капусту поджарить до готовнос-

ти, смешать ее с пассерованными морковью и луком, добавить вареное рубленое яйцо и посолить.

### **БЛИНЧИКИ С ОВОЩАМИ (ВТОРОЙ ВАРИАНТ)**

*2 яйца, 125 г муки, 1/4 л молока, соль, перец, 200 г китайской капусты, 2 стебля сельдерея, 250 г моркови, 250 г брокколи, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 2 ст. ложки растительного масла, 1/2 ч. ложки паприки, 2 ст. ложки топленого масла.*

Яйца, молоко и муку перемешать до растворения комочков, смесь посолить, поперчить.

Китайскую капусту и сельдерей очистить, помыть, нарезать соломкой. Морковь очистить, нарезать тонкими брусочками. Брокколи разделить на головки. Чеснок очистить, мелко нарубить.

Растопить масло в большой сковороде. Потушить лук и чеснок. Добавить овощи, тушить все в течение 10 минут. Посолить, приправить черным перцем и паприкой.

Поджарить на другой сковороде блинчики. Наполнить их овощной массой и подать на стол.

### **БЛИНЧИКИ ФАРШИРОВАННЫЕ**

*400 г квашеной капусты, 20 г сушеных грибов, 1 яйцо, 2 ст. ложки масла или маргарина, 1 луковица, соль.*

Выпечь блинчики. Квашеную капусту отжать, (кислую предварительно промыть), мелко нарубить и жа-

рить до готовности. Сушеные грибы отварить, обжарить с нарезанным луком, добавить рубленое яйцо, соль и перемешать с капустой. На середину блинчика положить фарш, завернуть края в виде прямоугольника и обжарить в масле. Подать со сметаной.

### **БЛИНЧИКИ С КАПУСТОЙ (ПЕРВЫЙ ВАРИАНТ)**

*300 г муки, 1 яйцо, 500 г свежей капусты, соль, 1 ст. ложка жженого сахара, газированная вода, жир для жарки.*

Из муки, яйца, и газированной воды вымесить блинное тесто. Капусту нашинковать, посолить и отставить на 30 минут. Затем отжать сок, потушить капусту в небольшом количестве жира, охладить и перемешать с тестом. Жарить в жиру. Готовые блинчики посолить сверху.

### **БЛИНЧИКИ С КАПУСТОЙ (ВТОРОЙ ВАРИАНТ)**

*100 г молока, 100 г воды, 1 яйцо, яичный желток, соль, 80 г муки, небольшая головка капусты, немного черного перца, жир.*

Приготовить жидкое тесто, добавить к нему тушеную капусту и выпекать блинчики.

Способ тушения капусты: небольшую головку капусты нашинковать, посолить и оставить на длительное время. В 60 г горячего жира всыпать немного сахара и подогревать до тех пор, пока сахар не приоб-

ретет коричневый оттенок. Добавить к нему хорошо отжатую капусту, заправить ее молотым черным перцем и тушить, пока она не станет коричневой.

### МОРКОВНЫЕ БЛИНЧИКИ

*300 г моркови (каротель), 60 г сливочного масла, 60 г муки, 200 г молока, 200 г колбасы или копченого мяса, 50 г сыра, 2—3 яйца, соль, черный перец, подсолнечное масло.*

Очищенную морковь сварить до полуготовности в соленой воде, затем нарезать ее мелкими кубиками. Из масла и муки приготовить светлую заправку, разбавить ее молоком, добавить соль, черный молотый перец и варить до образования густой кашицы. После охлаждения добавить сыр, колбасу и картофель. Перемешать и делать маленькие блинчики, которые нужно жарить на масле до золотистого цвета. Подают блинчики с картофелем или кашей и салатом.

### БЛИНЧИКИ С МОРКОВЬЮ

*400 г моркови, 2 чайные ложки сахара, щепотка корицы, 2—3 ст. ложки лимонного сока, пол-литра молока, 1 стакан муки, 3—4 яйца, соль, масло.*

Взбить яйца, всыпать муку, щепотку соли и добавить молока столько, чтобы получилось жидкое тесто.

Для фарша: натереть очищенную морковь, смешать с сахаром, лимонным соком, закрыть крышкой и поставить в холодильник. Из теста

испечь тонкие блинчики, положить морковный фарш и обжарить с обеих сторон.

### БЛИНЧИКИ С МОРКОВЬЮ И ЯЙЦАМИ

*Тесто: 3 стакана молока, 2 стакана муки, 2 яйца, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ст. ложка сахара, 1 чайная ложка соли.*

*Начинка: 2—3 крупные моркови, 2—3 ст. ложки растительного масла, 2—3 яйца, соль, перец, растительное масло для жарки готовых блинчиков, 1 стакан сметаны или 50 г масла.*

Испечь блины по основному рецепту. Приготовить начинку из моркови следующим образом: очищенную и вымытую морковь натереть на крупной терке, обжарить в растительном масле, добавить нарубленные яйца, посолить, поперчить, хорошо размешать и остудить. Этой начинкой нафаршировать блины, обжарить с двух сторон в масле. Подавать с маслом или сметаной.

### БЛИНЧИКИ С МОРКОВЬЮ И ИЗЮМОМ

*6 морковок, 60 г изюма, 4 чайные ложки сахара, 2,5 ложки масла, 2 чайные ложки сахарной пудры, 0,5 стакана сметаны.*

Приготовить жидкое пресное тесто и выпечь из него блинчики.

Очищенную морковь мелко нашинковать и тушить со сливочным маслом до готовности.

Перемешать с перебранным, промытым в теплой воде, обсушенным изюмом и сахаром.

На выпеченные блинчики положить фарш, завернуть их в виде конвертов, обжарить и поставить в духовку на 5—6 минут.

Готовые блинчики посыпать сахарной пудрой, отдельно подать сметану.

### БЛИНЧИКИ ИЗ ТОПИНАМБУРА

*500 г топинамбура, 250 г моркови, 2 яйца, 2 ст. ложки муки, растительное масло для жаренья, соль.*

Топинамбур и морковь очистить, промыть, натереть на мелкой терке, добавить яйца, муку, посолить и перемешать. Блинчики жарить в растительном масле.

### БЛИНЧИКИ С ГРИБАМИ

*400 г готовых блинчиков, 400 г свежих грибов, 120 г лука, 100 г соуса, 4 яйца, 80 г хлебной крошки, 60 г топленого масла, 120 г сметаны, петрушка.*

Для приготовления фарша свежие белые грибы или шампиньоны изрубить не очень мелко или нашинковать их тонкими ломтиками и поджарить с маслом. Репчатый лук нарезать и поджарить отдельно. Затем соединить, добавить горячий молочный соус средней густоты, как для запеченных блюд и сырой яичный желток. Все перемешать и заправить по вкусу солью и перцем.



рить до готовности. Сушеные грибы отварить, обжарить с нарезанным луком, добавить рубленое яйцо, соль и перемешать с капустой. На середину блинчика положить фарш, завернуть края в виде прямоугольника и обжарить в масле. Подать со сметаной.

### **БЛИНЧИКИ С КАПУСТОЙ (ПЕРВЫЙ ВАРИАНТ)**

*300 г муки, 1 яйцо, 500 г свежей капусты, соль, 1 ст. ложка жженого сахара, газированная вода, жир для жарки.*

Из муки, яйца, и газированной воды вымесить блинное тесто. Капусту нашинковать, посолить и отставить на 30 минут. Затем отжать сок, потушить капусту в небольшом количестве жира, охладить и перемешать с тестом. Жарить в жиру. Готовые блинчики посолить сверху.

### **БЛИНЧИКИ С КАПУСТОЙ (ВТОРОЙ ВАРИАНТ)**

*100 г молока, 100 г воды, 1 яйцо, яичный желток, соль, 80 г муки, небольшая головка капусты, немного черного перца, жир.*

Приготовить жидкое тесто, добавить к нему тушеную капусту и выпекать блинчики.

Способ тушения капусты: небольшую головку капусты нашинковать, посолить и оставить на длительное время. В 60 г горячего жира всыпать немного сахара и подогревать до тех пор, пока сахар не приоб-

ретет коричневый оттенок. Добавить к нему хорошо отжатую капусту, заправить ее молотым черным перцем и тушить, пока она не станет коричневой.

### МОРКОВНЫЕ БЛИНЧИКИ

*300 г моркови (каротель), 60 г сливочного масла, 60 г муки, 200 г молока, 200 г колбасы или копченого мяса, 50 г сыра, 2—3 яйца, соль, черный перец, подсолнечное масло.*

Очищенную морковь сварить до полуготовности в соленой воде, затем нарезать ее мелкими кубиками. Из масла и муки приготовить светлую заправку, разбавить ее молоком, добавить соль, черный молотый перец и варить до образования густой кашицы. После охлаждения добавить сыр, колбасу и картофель. Перемешать и делать маленькие блинчики, которые нужно жарить на масле до золотистого цвета. Подают блинчики с картофелем или кашей и салатом.

### БЛИНЧИКИ С МОРКОВЬЮ

*400 г моркови, 2 чайные ложки сахара, щепотка корицы, 2—3 ст. ложки лимонного сока, пол-литра молока, 1 стакан муки, 3—4 яйца, соль, масло.*

Взбить яйца, всыпать муку, щепотку соли и добавить молока столько, чтобы получилось жидкое тесто.

Для фарша: натереть очищенную морковь, смешать с сахаром, лимонным соком, закрыть крышкой и поставить в холодильник. Из теста

Испечь тонкие блины. На поджаренную сторону каждого блина положить грибной фарш и завернуть его. Смочить поверхность сложенных блинчиков яичным белком, обвалить в крошках белого пшеничного хлеба и обжарить на масле с обеих сторон. Поместить в духовку на 5—6 минут.

### **БЛИНЧИКИ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ С СЫРОМ**

*250 г сельдерея, 100 г твердого сыра, 2 яйца, 3 ст. ложки панировочных сухарей, зелень петрушки, подсолнечное масло, соль.*

Очищенный сельдерей и сыр натереть на терке, посолить, перемешать с яйцами, мукой, панировочными сухарями и зеленью петрушки. Из приготовленной массы выпекать блинчики на смазанной подсолнечным маслом или жиром сковороде. При необходимости добавить в смесь воду.

### **БЛИНЧИКИ С НАЧИНКОЙ ИЗ ЛУКА-ПОРЕЯ**

*Для блинчиков: 2 стакана молока, 300 г муки, 2 яйца, 1/4 чайной ложки пищевой соды, жир для жаренья, 6 ст. ложек тертого сыра.*

*Для начинки: 4—5 стеблей порея (без зеленой части), 4—5 ст. ложек растительного масла, 1 чайная ложка томата-пюре, соль, черный перец.*

Очищенный порей нарезать кольцами, посолить и спассеровать с растительным маслом до мягкости. Из молока, яиц, муки, соды и 1 щепотки соли приго-

товить тесто для блинчиков (погуще). Наливать половником на сильно разогретую сковороду, смазанную жиром, и обжаривать с двух сторон.

Распределить подготовленную начинку из порея на готовые блинчики, свернуть трубочкой, обильно посыпать тертым сыром и подать горячими с салатом по выбору.

### БЛИНЧИКИ С ЯЙЦОМ И СЫРОМ

*1 стакан пшеничной муки, 1,5 стакана молока, 1/2 стакана воды, 30 г сыра, 3 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 чайная ложка растительного масла, соль на кончике ножа.*

Из муки, молока и одного яйца развести тесто и жарить блины на смеси растительного и сливочного масла. Сыр натереть на мелкой терке, 2 яйца отварить вкрутую, мелко порубить, смешать с протертым сыром и 1/2 нормы сливочного масла. На середину блина положить фарш, завернуть, поджарить в двух сторон.

### БЛИНЧИКИ С ШАМПИНЬОНАМИ

*Тесто: 2 стакана муки, 3 яйца, соль, мускатный орех, 1 ст. ложка растительного масла, 1 стакан воды.*

*Для начинки: 300 г шампиньонов, 1 кусок черствого белого батона, 3 большие головки репчатого лука, перец, соль, жир.*

Поджарить блинчики. Почистить шампиньоны, нарезать соломкой. Жарить на хорошо нагретом

жиру. Черствый батон нарезать тонкими полосочками, добавить в шампиньоны, пока там находится соус, чтобы часть его впиталась в хлеб. Когда шампиньоны начнут шипеть, добавить нарезанный кружочками репчатый лук и жарить, пока лук не станет мягким, но не хрустящим. Положить на блинчики начинку, оформить их в виде рулончиков либо «платочков». Перед употреблением поджарить.

### БЛИНЧИКИ С СЫРОМ

*200 г муки, 0,5 л молока, 2 яйца, 40 г сливочного масла, 120 г сливок, 400 г сыра, соль.*

Приготовить тесто, испечь блинчики. Сыр измельчить на терке, добавить к нему яичные желтки и густой соус, все хорошо размешать и этой смесью намазать поверхность каждого блинчика. Затем свернутые рулетом блинчики уложить на смазанную сковороду или противень, залить сливками, посыпать тертым сыром и запечь в жарочном шкафу.

### БЛИНЧИКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С СЫРОМ И ТОЛОКНОМ

*120 г муки, 300 г молока, 1 яйцо, 60 г сыра, 120 г толокна, 80 г сливочного масла, 40 г сметаны, соль.*

Приготовить тесто и выпечь блинчики. Блин смазать жиром, посыпать сыром, накрыть другим блином, положить толокно, перемешанное с маслом, и покрыть еще одним блином. Подготовленные та-

ким образом блины сложить вдвое, придав им форму полумесяца, смазать сметаной и запечь в духовке.

### **БЛИНЧИКИ ПРЯЖЕННЫЕ (жареные во фритюре)**

*Тесто: 280 г муки, 0,7 л молока, 20 г растительного масла, 2 яйца, 15 г сахара, 5 г соли.*

*Начинки: 900 г рыбного филе, 60 г растительного масла, 60 г муки, 10 г соли; 800 г творога, 60 г маргарина, 3 желтка, 50 г муки, 150 г изюма, 50 г сахара, 5 г соли, ванилин — по вкусу.*

*Панировка: 1 яйцо, 40 г молока, 80 г черствой протертой булки.*

**Фритюр:** топленое масло, рафинированное растительное масло или животный жир (свиной, говяжий) из расчета 4:1. Расход жира около 15 г на один блинчик.

Взять яйца, сахар, соль, размешать, добавить холодное молоко (1/2 нормы), всыпать муку и размешать до получения однородной массы. Помешивая тесто, постепенно влить остальное молоко. Приготовленное тесто должно иметь консистенцию жидкой сметаны, хорошо растекаться по сковороде и не иметь комков. На разогретую сковороду смоченной в воде ложкой налить тесто. Обжарить с двух сторон.

### **НАЧИНКА ИЗ ТВОРОГА**

В пропущенный через мясорубку или протертый через сито творог добавить топленый мар-

гарин, изюм, муку, соль, сахар, желтки, ванилин. Все тщательно перемешать.

Положить начинку на блинчик, завернуть трубочкой или конвертиком, запанировать, большой ложкой или шумовкой опустить в горячий жир (фритюр). Блинчики обжариваются при температуре 130—180° С, в зависимости от величины блинчика. Блинчики со сладкой начинкой охладить, посыпать сахарной пудрой.

### НАЧИНКА ИЗ РЫБЫ

Филе нарезать плоскими кусками, посолить, запанировать в муке и обжарить, затем охладить и использовать как начинку — каждый кусок рыбы для одного блинчика.

### БЛИНЧИКИ ОВСЯНЫЕ

*2 стакана геркулеса, 6 стаканов воды, 1 стакан муки, 1 яйцо, 1 чайная ложка сахара, 1 луковица, 2 ст. ложки растительного масла, соль.*

Геркулес положить в кастрюлю, залить водой, дать закинуть, после чего процедить, а мезгу промыть. На полученном овсяном молочке приготовить жидкое тесто, добавив овсяную или пшеничную кашу, яйцо, сахар, и выпечь блинчики.

Готовые блинчики переложить пассерованным луком и прогреть в слабо нагретой духовке примерно 5 минут.

## БЛИНЧИКИ ДЛЯ СЛАДКОГО СТОЛА

### БЛИНЧИКИ СЛАДКИЕ

*2 стакана муки, 1 стакан молока, 5 яиц, 0,5 стакана сливок, 50 г сливочного масла, 0,75 г сахара, 1 чайная ложка соды (гашеной уксусом).*

Масло порубить кубиками и растереть с желтками, добавить 0,5 стакана молока. Муку просеять через сито и, тщательно помешивая, добавить к смеси. Влить соду, гашеную уксусом. Всю массу хорошо взбить, доливая оставшееся молоко. Отдельно взбить сливки и белки до образования пенистой массы, аккуратно смешать с тестом. Поджарить блинчики.

### БЛИНЧИКИ СО СЛАДКИМ ТВОРОГОМ

*Тесто: 40 г пшеничной муки, 100 г молока, 1 яйцо, 3 г сахара.*

*Для фарша: 75 г творога, 10 г сахара, 1 яйцо, ванилин, 2 ст. ложки топленого масла, сахарная пудра.*

В протертый творог добавить сахар, взбитые яйца, соль, ванилин и хорошо перемешать. Заправленный творог разложить по 30—40 г на поджаренную сторону блинчиков и завернуть в виде прямоугольных плоских пирожков.

Жарить блинчики на масле с обеих сторон до образования румяной корочки, затем поставить в жарочный шкаф на 5 минут. Подавать горячими по 2—3 шт. на порцию.



Сверху блинчики посыпать сахарной пудрой, отдельно к ним подать сметану (30—40 г).

### БЛИНЧИКИ-ВЕРЧИКИ

*200 г творога, 1 яйцо, 1 ст. ложка сахара, 4 ст. ложки сметаны, 3 ст. ложки масла.*

Выпечь блинчики. Начинить творогом, протертым с сахаром и яйцом, завернуть в виде рулета и положить на сковороду с толстым дном. Сверху залить сметаной, смешанной с подогретым маслом, закрыть крышкой и запекать в духовке в течение 20—30 минут.

### БЛИНЧИКИ С ТВОРОГОМ НА МИНЕРАЛЬНОЙ ВОДЕ

*Тесто: 12 г муки, 2 яйца, по 1/8 л минеральной воды и молока, щепотка соли, 1 ст. ложка сахара, 25 г топленого масла.*

*Начинка: 75 г сливочного масла, 75 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 2 яйца, 250 г творога, цедра 1 лимона. Кроме того: 2 желтка, 1 чайная ложка корицы, 2 ст. ложки меда, 1/8 л сливок, 1 ст. ложка толченых грецких орехов, листики мяты.*

Просеянную муку перемешать с яйцами, минеральной водой, молоком, солью и сахаром. Дать тесту постоять около 30 минут. На разогретом топленом масле испечь 8 блинчиков.

Начинка: масло растереть с сахаром, ванильным сахаром и яйцами. Соединить с хорошо отжатым

творогом и цедрой лимона. Смазать блинчики с творожной массой, неплотно завернуть их в трубочки и выложить в смазанную маслом плоскую форму для запекания.

Яичный желток, корицу, мед, сливки и грецкие орехи перемешать и залить блинчики. Запекать блинчики около 15 минут в духовке, предварительно разогретой до 180 градусов.

Перед подачей на стол украсить листиком мяты.

### **БЛИНЧИКИ МАННЫЕ (ПЕРВЫЙ ВАРИАНТ)**

*3/4 стакана манной крупы, 3 стакана молока, 2 ст. ложки сливочного масла, 4 яйца, 3 ст. ложки сахара, 200 г муки.*

Сварить манную кашу на молоке, добавить сливочное масло. Муку разболтать с молоком, добавить слегка остуженную манную кашу, посолить, влить 2 желтка, прибавить сахар и 4 взбитых в пену белка, слегка перемешать и печь. Подавать с сахаром или вареньем.

### **БЛИНЧИКИ МАННЫЕ (ВТОРОЙ ВАРИАНТ)**

*300 г манной крупы, 3 стакана молока, 200 г сливочного масла, 4 яйца, 100 г сахара, соль по вкусу.*

В кипящее молоко всыпать манную крупу, положить 1 ст. ложку масла, подсолить и, когда немного остынет, добавить растертые с сахаром

желтки и, наконец, взбитые в пену белки. Подавать блинчики на стол прямо со сковородки.

### БЛИНЧИКИ ХРУСТЯЩИЕ

*160 г творога, 1 ст. ложка сахара, 2 яйца, 2 ст. ложки сухарей, по 1 ст. ложке масла и молока, 3 чайные ложки изюма.*

Выпечь блинчики. Творог протереть с сахаром и яйцом, добавить промытый и ошпаренный изюм и перемешать. Фаршем начинить блинчики, завернуть их в виде конвертов, смочить в разведенном молоком яйце и запанировать в сухарях. Поджарить на растопленном масле или маргарине до образования корочки.

### БЛИНЧИКИ С ТВОРОГОМ БЕЗ САХАРА

*20 готовых блинчиков, 600 г творога, 1 яйцо, 0,05 г молотого перца, 20 г пшеничного хлеба, 15 г сливочного масла, 15 г топленого масла, 40 г сметаны, зелень.*

Сливочное масло, тщательно смешанное с сырыми яичными желтками, соединить с протертым творогом, добавить соль и немного молотого красного перца (1 г на 1 кг творога). Все хорошо перемешать до образования однородной массы. Творожную массу разложить по 30 г на блинчики и завернуть их, придав им форму прямоугольников, смочить в яичных белках и запанировать в крошках пшеничного хлеба. Поджарить в большом ко-

личестве жира (фритюре) непосредственно перед подачей. Жареные блинчики уложить на блюдо, покрытое бумажной салфеткой. Украсить жаренной в большом количестве жира зеленью петрушки. Отдельно в соуснике подать сметану.

Вместо перца в творог можно добавить корицу (0,5 г).

### БЛИНЧИКИ «СЮРПРИЗ»

*1 стакан муки, 2 стакана молока, 1 яйцо, 2 ст. ложки сливочного масла, 300 г яблок, 1 ст. ложка сахарного песка для яблок и 3 ст. ложки для теста, 1 стакан шоколадного соуса.*

Приготовить тесто для блинчиков и испечь их, сложив горкой. Очистить, мелко нарезать яблоки и варить их в сахарном сиропе около 10 минут. Вынимая из сиропа, заворачивать яблоки в блинчики следует конвертом. Затем обжарить в сливочном масле до образования золотистой корочки. Подавая на стол, полить шоколадным соусом.

Соус приготавливается так: сгущенное молоко слегка развести кипятком, добавить в него какао (порошок) и тщательно размешать.

### БЛИНЧИКИ С МЕДОМ ИЛИ САХАРОМ

*50 г муки, 2—3 стакана молока, 3 яйца, сливочное масло для смазывания сковороды, щепотка соли, 1 ст. ложка сахара.*

В 1/2 стакана молока размешать 3 яичных желтка, сахар, соль. Постепенно помешивая, всыпать му-

ку, добавить разогретое сливочное масло (2 столовые ложки) и вымешать в однородную массу без комков. Затем развести молоком, вливая его постепенно, и добавить взбитые в пену яичные белки. Выпекать на смазанной маслом сковородке. Не снимая со сковороды, блинчик сложить вчетверо, переложить его в отдельную посуду. Подавать на стол в горячем виде с медом или сахаром.

### БЛИНЧИКИ ЛИМОННЫЕ С ФИНИКАМИ

*Тесто: 1 стакан муки, 2 яйца, 1 3/4 стакана воды, цедра 1/5 лимона, 3 ст. ложки сахарного песка, соль по вкусу, 3 ст. ложки лимонного сока, 70 г сливочного масла, 2 ст. ложки сахарной пудры.*

*Начинка: 350 г фиников, 1 ст. ложка лимонного сока, цедра 1/5 лимона.*

Пшеничную муку, яйца, сахар, соль и половину нормы воды размешать вручную или миксером до образования однородной массы, добавить остальное количество воды, лимонный сок, вновь хорошо размешать, процедить, ввести натертую на мелкой терке цедру лимона и дать постоять 20 минут.

Разогреть сковороду, смазанную жиром, и, наливая тесто тонким слоем, выпечь блинчики, обжаривая их с одной стороны. На обжаренную сторону блинчиков положить начинку из фиников, завернуть блинчики конвертом и обжарить с обеих сторон.

Для приготовления начинки из тщательно промытых фиников удалить косточки, мякоть вместе с натертой лимонной цедрой провернуть через мясорубку, добавить лимонный сок и раз-

мешать. При подаче полить растопленным сливочным маслом и посыпать сахарной пудрой.

### БЛИНЧИКИ С ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ

*Тесто: 200 г муки, 2 яйца, молоко, щепотка соли.*

*Для начинки: 250 г молотого ядра грецкого ореха, 100 г молока, 1 ст. ложка любого фруктового или ягодного джема, 1 ст. ложка рома.*

*Для подливки: 3 яичных белка, 1 ст. ложка сахарной пудры, 500 г молока, 1 пачка ванильного сахара.*

Как обычно, выпечь на сковороде тонкие блинчики, намазать их ореховой начинкой и свернуть трубочкой. При подаче на стол полить блинчики подливкой и посыпать ванильным сахаром.

Приготовление начинки: молоко вскипятить, смешать его с молотым орехом, джемом, ромом или коньяком. Варить на слабом огне до получения однородной массы.

Приготовление подливки: в кипящее молоко всыпать сахар и на слабом огне сварить в нем клецки из взбитых в крепкую пену яичных белков. Пену набирать столовой или чайной ложкой.

### БЛИНЧИКИ С ЧЕРНОСЛИВОМ

*400 г муки, 1 яйцо, 100 г сахарной пудры, большое яблоко, ванильный сахар, 300 г чернослива.*

Чернослив предварительно залить кипятком. Когда сливы размякнут, вынуть из них косточки

и порезать на мелкие части. Очищенное от кожуры яблоко тоже нарезать на мелкие кубики. Далее из яичных желтков, муки, сахара приготовить довольно густое блинное тесто, домешать к нему чернослив, яблоко и крепкую пену из взбитых яичных белков. Выпеченные в жиру блинчики свернуть в трубочку и посыпать сверху сахарной пудрой.

### **БЛИНЧИКИ С ЧЕРНОСЛИВОМ** **(еврейская кухня)**

*Тесто: 3 стакана молока, 2 стакана муки, 1 ст. ложка сахара, 2 яйца, 1 ст. ложка растительного масла, 1 чайная ложка соли.*

*Начинка: 50 г чернослива, 1/4 стакана сахарного песка, 1/2 чайной ложки корицы.*

*Соус: отвар чернослива, 1 стакан сметаны, 1/4 стакана сахарного песка.*

Испечь блинчики по основному рецепту.

Начинка: чернослив вымыть, освободить от косточек, сложить в кастрюлю, добавить стакан воды, 2 столовые ложки сахара, поварить на слабом огне 10—15 минут, вынуть из сиропа, положить в дуршлаг или на сито, чтобы немного обсох. Затем положить в миску, посыпать двумя ложками сахарного песка, перемешанного с корицей, нафаршировать блинчики, свернуть их трубочками, обжарить в масле с обеих сторон до румяной корочки.

Соус: В оставшийся от варки чернослива сироп влить стакан сметаны, если надо, добавить немного сахара, хорошо перемешать. Подавать на стол в соуснике.

## БЛИНЧИКИ С ШОКОЛАДНО-РОМОВОЙ ПОДЛИВОЙ

180 г молотого ядра грецких орехов, 50 г рома, 150 г сахара, 60 г сливочного масла, 20 г изюма, немного тертой апельсиновой цедры, 50 г молока.

Для подливки: 100 г шоколада, 50 г какао, 150 г сахара, 3 яичных желтка, 200 г молока, 100 г сливок, 20 г муки, 100 г рома.

Обычным способом выпечь 12 штук блинчиков. Из молотого ядра ореха, молока, сахара и рома вымешать густое пюре, добавить к нему изюм и тертую апельсиновую цедру. Блинчики намазать этой массой и скатать в трубочки.

Перед подачей на стол блинчики полить сливочным маслом, поджарить на сковороде, выложить на блюдо и полить шоколадно-ромовой подливкой.

Способ приготовления подливки: жидкий шоколад, какао, сахар, 3 яичных желтка, молоко, сливки, муку хорошо вымешать, чтобы не осталось крупинок, затем долить ром и еще раз все перемешать

## БЛИНЧИКИ СУФЛЕ ПАНКЕ

0,6 стакана пшеничной муки, 0,45 л молока, 8 яиц, 1/2 стакана сахарного песка, ванилин, лимонная цедра, фруктовое пюре.

Муку слегка обжарить на сливочном масле так, чтобы мука не изменила цвета и осталась белой. Развести эту смесь горячим молоком или сливками и проварить до загустения, остудить. Когда станет



чуть теплой, положить желтки, растертых с сахаром, немного ванилина или лимонной цедры, тщательно размешать лопаткой, причем строго в одну сторону и остудить до конца. Перед самой выпечкой осторожно ввести взбитые в крепкую пену белки и испечь тонкие блинчики на маленькой сковороде. Подать с вареньем. Можно подать блинчики и иначе: сложить их стопкой, каждый промазывая абрикосовым, малиновым или каким-либо другим пюре, сверху посыпать сахарным песком или украсить взбитыми с сахаром сливками либо яичными белками, прогреть в духовке и подать.

### БЛИНЧИКИ С ПОВИДЛОМ

*160 г муки, 1 яйцо, 400 г газированной или обыкновенной воды, по щепотке соли и сахара, фруктовое повидло, смалец, сахарная пудра.*

В кастрюле взбить яйца, ввести в пену газированную воду, соль, сахар, муку и поставить массу на 1 час в теплое место. Растопить смалец, осторожно налить его на сковороду, довести до кипения и слить в кастрюлю с тестом. Маленьким черпаком налить тесто на сковороду и, быстро поворачивая сковороду круговыми движениями, разлить тесто равномерным тонким слоем. Блинчики с обеих сторон выпекать до светло-красного цвета.

Снятые со сковороды блинчики уложить на плоскую тарелку, стоящую на кастрюле с горячей водой (тогда они будут теплыми до конца выпечки). Каждый блинчик намазать фруктовым повидлом и скатать в трубочку. Поверхность обильно посы-

пать сахарной пудрой. Остывшие блинчики подогреть только на пару: дно кастрюли застелить блинчиком без повидла, а на него уложить скатанные блинчики, кастрюлю накрыть крышкой и поставить в большую посуду с кипятком.

### БЛИНЧИКИ С КРЕМОМ

*Тесто: 3 стакана муки, 3 стакана молока, 3 яйца, 2 ст. ложки сахара, 1/2 чайной ложки соли.*

*Крем: 1/2 стакана сахара, желтки 6 желтков, 1 стакан сметаны, 100 г сливочного масла.*

Из указанных продуктов приготовить тесто и выпекать блинчики на сковороде среднего размера.

Крем: растереть с сахаром желтки, добавить сметану взбить, пока не загустеет. Затем смазать маслом кастрюлю или глубокую сковороду, присыпать сухарями и сложить в нее испеченные блинчики, прослаивая их кремом. На последний блинчик вместо крема положить небольшой кусок масла и запечь в духовке.

### БЛИНЧИКИ «ГЛАЗУНЬЯ»

*40 г муки, 2,5 г сахара, 1/4 яичного желтка, 3 г дрожжей, молоко или вода, щепотка соли, фруктовое повидло, пена из яичного белка, сахарная пудра для посыпки, смалец.*

Из муки, сахара, яичного желтка, разведенных в ложке молока или воды дрожжей, щепотки соли приготовить густое тесто для блинов. Вымешать

его хорошо деревянной ложкой до образования гладкой однородной массы, добавить крепкую пену из яичного белка и поставить в теплое место на 1 час для увеличения в объеме. Выстоявшееся тесто столовой ложкой разложить в гнезда сковороды для приготовления яичницы-глазуньи и на малом количестве смальца поджарить с обеих сторон до румяного цвета. Готовые блины склеить по два фруктовым повидлом, обильно посыпать сахарной пудрой и подать на стол теплыми.

### БЛИНЧИКИ ПО-ФРАНЦУЗСКИ

*Тесто: 2 яйца, 125 г муки, 5 ложек сахара, кожура одного апельсина, 2 ст. ложки топленого сливочного масла, 20 г обычной соли.*

*Крем: 5 желтков, 2 белка, 400 г молока, 90 г сахарного песка, 30 г муки, щепотка ванилина, 40 г желатина.*

Приготовить тесто: размешать муку, яйца, топленое масло, 1 ложку сахара и щепотку соли до получения однородной массы. Развести молоком, осторожно помешивая, и оставить отдохнуть на 1 час. В небольшой сковороде, смазанной маслом поджарить блины.

Кожуру апельсина разрезать на 12 длинных ленточек, сложить в кастрюлю, засыпать оставшимся сахаром, залить водой и на медленном огне проварить до получения цукатов.

Приготовление крема: желатин замочить в 2-х столовых ложках воды. Молоко вскипятить с ванилином, дать остыть и снять пенку. Желтки взбить с сахаром в течение 3 минут, добавить аккуратно

муку и молоко. Кастрюлю с этой массой поставить на огонь и варить 8 минут, помешивая. Добавить желатин и мешать, пока масса не закипит. Снять с огня и в теплую массу осторожно добавить взбитые добела белки. Посередине каждого блина уложить шарик крема, края блинчика связать ленточкой из апельсиновой корки.

### **БЛИНЧИКИ РИСОВЫЕ С КОНФИТЮРОМ**

*3 ст. ложки муки, 1 стакан риса, 2 стакана молока, 1 стакан сливок, 4 яйца, 1 ст. ложка сахарной пудры, 2 порошка ванилина, щепотка тертой лимонной цедры, 30 г сливочного масла, конфитюр из слив.*

Рис сварить со щепоткой соли до набухания. Дать остыть и смешивать с остальными продуктами (кроме масла и конфитюра). Из полученного теста поджарить блинчики на смазанной маслом сильно разогретой сковороде. На каждый еще горячий блинчик нанести конфитюр и подавать (не складывая вдвое и не сворачивая рулетом).

### **БЛИНЧИКИ СО СЛИВАМИ ИЛИ ВИШНЯМИ**

*Тесто: 2,5 стакана муки, 4—5 яиц, 200 г сливочного масла, 3—4 стакана молока, 0,5 стакана сахара.*

*Для начинки: 0,5 кг слив или вишни, 0,5 стакана сахара.*

Желтки растереть с сахаром, влить понемногу молоко, добавить соль, растопленное масло, всыпать муку, размешать, чтобы не было комков, и вве-

сти взбитые в пену белки. Выпекать блинчики на горячих, смазанных маслом сковородах. Когда блинчик подрумянится, перевернуть его и через несколько секунд снять. Фрукты промыть, очистить от косточек, посыпать сахаром, дать постоять около получаса и отцедить сок. Блинчики начинить, обжарить, посыпать сахарной пудрой и полить отцеженным соком.

### **СМЕТАННЫЕ БЛИНЧИКИ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ И МЕРЕНГОЙ**

*Тесто: 1,25 стакана муки, 1,5 стакана муки, 4 яйца, 1/2 стакана сахара, 50 г сливочного масла.*

*Крем: 3 желтка, 1/2 стакана сахара, 1/2 стакана молока, 100 г масла, ванилин по вкусу, меренга, 3 белка.*

Растереть желтки с сахаром добела, смешать со сметаной, высыпать муку, сверху положить взбитые белки, осторожно вымешать и печь на толстой сковороде 8—10 толстых блинчиков. Промазать их кремом, сложить на сковороде горкой один на другой, сверху покрыть из кондитерского мешочка меренгой, поставить на несколько минут в нагретую духовку на большой огонь и, как только меренга зарумянится, вынуть и сейчас же подать.

Приготовление крема. Растереть желтки с сахаром, добавить горячее молоко, кастрюлю со смесью поставить на паровую баню и, помешивая, проварить до густоты. Остудить, положить ванилин по вкусу и растертое масло.

Приготовление меренги. Взбить белки в густую пену, всыпать сахар, осторожно перемешать.

### **БЛИНЧИКИ С ЯБЛОКАМИ (ПЕРВЫЙ ВАРИАНТ)**

*Тесто: 2 стакана муки, 3 яйца, соль, мускатный орех, 1 ст. ложка растительного масла, 1 стакан воды, 1 стакан молока.*

*Для начинки: 250 г яблок, сахар, сахарная пудра.*

Поджарить блинчики. Яблоки почистить, нарезать кубиками, подлить немного воды, добавить по вкусу сахар, тушить. Остывшую массу положить на блинчики, сложить их в «платочки», обжарить. Подать горячими, обильно посыпав сахарной пудрой с ванилином. Блинчики можно подать со взбитыми сливками.

### **БЛИНЧИКИ С ЯБЛОКАМИ (ВТОРОЙ ВАРИАНТ)**

*Тесто: 2 стакана муки, 3 яйца, соль, мускатный орех, 1 ст. ложка растительного масла, 1 стакан воды, 1 стакан молока.*

*Для начинки: 4—6 крупных винных яблок, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки сахара (лучше рафинированного), ванильный сахар либо ванилин, 4—6 грецких орехов.*

Поджарить блинчики. Яблоки помыть, почистить, удалить сердцевину, разрезать на кубики. Выложить на горячую сковородку со сливочным маслом, уменьшить огонь и жарить, пока яблоки не станут слегка прозрачными. Посыпать сахаром и жарить, встряхивая сковородку, пока сахар не начнет карамелизоваться (приобретать слегка коричневый от-

тенок). Горячие яблоки разложить на блинчики, которые сложить пополам и посыпать орехами.

### БЛИНЧИКИ ЯБЛОЧНЫЕ

*10 кисло-сладких яблок, 1,6 кг пшеничной муки, 15 г сухих дрожжей, 10 яиц, сливки.*

Из яблок приготовить пюре или яблоки испечь в печи, а потом протереть через решето. Из 800 г муки сделать опару на молоке; когда остынет, прибавить дрожжей, разведенных в небольшом количестве молока, и поставить в теплое место, чтобы поднялись. Когда подымется, прибавить яблочное пюре, еще 800 г муки, 10 желтков и 10 взбитых белков, хорошо выбить, развести сливками до густоты обыкновенных блинов, дать подойти еще раз и печь.

Отдельно подают сахар, варенье и сливки.

### БЛИНЧИКИ ПО-ВЕНГЕРСКИ ГОРЯЩИЕ

*Для глазури: 4 ст. ложки молока, 4 чайные ложки какао, 4 ст. ложки сахара, 1 чайная ложка сливочного масла, ванильный сахар, маленькая рюмка спирта либо коньяка.*

*Для начинки: творожная начинка, как для блинчиков с творогом.*

Приготовить блинчики по основному рецепту, поджаренные блинчики выложить на блюдо. Какао перемешать с сахаром, добавить молоко, перемешать и кипятить 2—3 мин. Добавить сливочное масло. Горя-

чей глазурью полить блинчики, сбрызнуть их спиртом или коньяком, зажечь и горящими подать к столу.

### БЛИНЧИКИ С ГОЛУБИКОЙ

*250 г муки, 5 яиц, 0,25 л молока, 750 г голубики, 1 ст. ложка сахара, корица, 2 ст. ложки маргарина.*

Муку просеять в миску. Смешать яйца с молоком, добавить к муке, размешать, чтобы не было комочков, влить 0,25 л холодной воды, посолить. Ягоды перемешать с сахаром и корицей. В разогретом маргарине испечь блинчики, положить на каждый приготовленную начинку и сложить пополам.

### БЛИНЧИКИ С ЯБЛОКАМИ И СЫРОМ<sup>1)</sup>

*50 г муки, 2 яйца, 1 стакан молока, 1 щепотка сахара и соли, 4 яблока, 2 ст. ложки лимонного сока, 2 ст. ложки меда, корица, 1 ст. ложка растительного масла, 150 г мягкого сыра, сахарная пудра.*

Просеять муку через сито в миску и добавить молоко, яйца, сахар и соль. С помощью кулинарного венчика приготовить однородную массу теста для блинов и поместить для его охлаждения в холодильник на 10 минут.

Почистить яблоки, разрезать их на 4 части, удалить сердцевину и нарезать тонкой соломкой. Смешать лимонный сок, мед, корицу и полученным раствором полить яблочные дольки.

Разогреть масло на сковороде и испечь блины.



Намазать блины мягким сыром. Выложить яблочную соломку на одну половину каждого блина, накрыть ее второй половиной и посыпать сверху сахарной пудрой. Украсить листиками мяты.

### **БЛИНЧИКИ СО СЛИВАМИ** (немецкая кухня)

*4 картофелины, 2 стакана муки, 500 г слив, 3 яйца, 2 стакана молока, корица, ванильный сахар, сахарный песок, растительное масло.*

Перемешать муку, молоко, яйца, положить соль, сахар, картофельное пюре. Тесто тщательно вымесить. Сливы помыть, удалить косточки и добавить в тесто. Жарить блинчики на разогретом сливочном масле. При подаче посыпать сахаром с корицей.

### **БЛИНЧИКИ С ФРУКТАМИ** (болгарская кухня)

*Тесто: 500 г муки, 600 г молока, 1 яйцо, 50 г сахара, соль, 1 стакан воды.*

*Начинка: 1 кг яблок, 200 г сахара, 40 г панировочных сухарей, корица.*

*Смесь: 500 г молока, 200 г сахара, 1 яйцо.*

Приготовить свежее тесто из муки, свежего молока и воды, добавив хорошо взбитые яйца, соль, сахар, и все взбивать, пока не получится гладкое тесто. Блинчики выпекать на разогретой сковороде. Поджарившиеся с одной стороны блинчики

снимать со сковороды и складывать стопкой в кастрюлю, которую накрывать крышкой. Очистить от кожуры и натереть на крупной терке яблоки, смешать их с сахаром, с сухарями, добавить корицу. Блинчики разложить на доске поджаренной стороной вверх, на каждый блинчик положить ложку яблочной начинки и завернуть в виде рулета. Приготовленные таким образом блинчики уложить на противень и поставить на 10—15 минут в духовку.

### **БЛИНЧИКИ С НАЧИНКОЙ** **(венгерская кухня)**

*160 г муки, 1 желток, 2 яйца, 250 г молока, жир, сахар, соль.*

Смешать муку с яйцами, желтком, молоком и 100 г воды, добавить сахар и щепотку соли. Указанной пропорции должно хватить на 12 тонких блинов. Сковорода, на которой пекут блины, не должна быть ни слишком горячей, ни слишком холодной. Готовые блины начинить.

### **НАЧИНКА ИЗ ТВОРОГА**

Протереть сквозь сито или пропустить через мясорубку творог, добавить к нему, хорошо размешивая сметану, изюм, натертую лимонную цедру, сахар и маленькую щепотку соли. В качестве начинки можно употреблять абрикосовое, сливовое, клубничное, брусничное варенье. Можно готовить начинку из мяса, печени, отварных рубленых мозгов, ветчины.

### **НАЧИНКА ИЗ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ**

Молотые орехи перемешать сахарной пудрой, добавить немного теплого молока. Каждый блин с начинкой свернуть или сложить. Вместо сахара можно положить мед с изюмом.

### **ШОКОЛАДНАЯ НАЧИНКА**

Растворить шоколад в теплом молоке, чтобы получилась густая масса, которой смазать блинчики.

# ОЛАДЫ

## ТЕСТО — ОЛАДЫ ОБЫКНОВЕННЫЕ

С большим успехом для приготовления различных блюд в тесте можно использовать мясо, колбасу, рыбу, овощи, яблоки. Для этого исходный продукт необходимо соответственно подготовить:

- мясо отбить в тонкие, средней величины, отбивные, заправить солью, перцем, натереть чесноком (по вкусу);

- колбасу (вареную) нарезать кружочками толщиной в 3 мм;

- рыбу очистить от костей, нарезать, заправить солью, перцем;

- кабачки нарезать тонкими кружочками, цветную капусту измельчить, заправить солью, перцем (по вкусу);

- яблоки нарезать кружочками, очистить от сердцевины, посыпать сахаром, мускатным орехом либо корицей;

- грибы (крупные шляпки) предварительно отварить в соленой воде.

Каждый кусочек исходного продукта (мяса, рыбы и т. д.) обвалять в муке, затем окунуть в тесто и перенести на хорошо прогретую сковороду с достаточным количеством жира (изделие должно плавать в жиру). Жарить около 5 мин, переворачивая изделие с одной стороны на дру-

гую. Хорошо подрумяненные изделия желатель-  
но подавать к столу прямо со сковороды.

### ОЛАДЬИ ОПАРНЫЕ

*500 г пшеничной муки, 50 г сливочного масла, 1 чайная ложка соли, 5 яиц, 50 г сахара, 0,5 л молока, дрожжи.*

В теплом молоке развести дрожжи и всыпать муку, все время хорошо размешивая тесто. Опару поставить в тепло и, когда она подойдет, добавить яйца, растертые с сахаром, маслом и солью. Дать тесту подняться еще раз и выпекать оладьи. Тесто зачерпывать сверху, чтобы оно не осело.

### ОЛАДЬИ С ПЕРЛОВОЙ СЕЧКОЙ

Приготовить не очень густое дрожжевое тесто, столовой ложкой разлить его на сковороду в виде круглых оладушек, в середину класть фарш из перловой сечки и выпекать на сковороде. Испеченные оладьи есть с растопленным сливочным маслом.

Фарш: перловую крупу-сечку замочить в сметане и оставить в теплом месте на 10—12 часов.

### ТУПОСЬКИ

Тупоськи — вид оладий. Однако главное отличие от других видов оладий состоит в том, что они замешиваются только на молоке. Ничего иного, как в другие оладьи, в них не прибавляет-

ся — ни яиц, ни масла, ни воды. Дрожжи (или лучше закваска из теста!) развести в тепловатом молоке, взбить, затем к этой жидкости постепенно, небольшими порциями добавить муку, растирая ее, чтобы не было комков, и все время взбивать. Когда тесто достигнет консистенции густой сметаны и будет при взбивании наворачиваться на ложку, его надо хорошенько еще взбить и оставить в кастрюле, закрытой крышкой подойти. Спустя 15—20 минут следует посмотреть, подошло ли тесто и не дать ему подняться. Если тесто заметно поднялось, то следует брать его не мешая и не давя, осторожно с краев ложкой и жарить тупоськи на сковородке.

### ОЛАДУШКИ (английская кухня)

*250 г пшеничной муки, 0,5 л молока, 15 г свежих дрожжей, 1 чайная ложка соли, 1/4 чайной ложки соды, белок одного яйца.*

Смешать 15 г свежих дрожжей и чайную ложку соли с 250 г пшеничной муки. Залить 0,5 л теплого молока пополам с водой и размешать. Дать тесту подойти в течение 30 минут. Когда тесто начнет оседать, вбить в него 1/4 чайной ложки соды, разведенной 4 столовыми ложками холодной воды. Добавить взбитый белок 1 яйца. Лить тесто столовой ложкой на хорошо смазанный противень или чугунную сковороду. Жарить сразу по 2—3 штуки. Когда поджарятся, перевернуть, чтобы подрумянились с другой стороны.

## ОЛАДЬИ КИСЛЫЕ

*3 стакана пшеничной муки, 2 стакана молока, 15—20 г дрожжей, 2 ст. ложки сливочного масла, 4 яйца, 2 ст. ложки сахара.*

Подготовить опарное тесто обычным способом. Выпекать оладьи, как блины, но размером в 2—2,5 раза меньше. Подать к оладьям сметану либо варенье.

## ОЛАДЬИ С ПРОСТОКВАШЕЙ

*200 г пшеничной муки, 400 г простокваши, 1 яйцо, 3 г соды, 80 г жира.*

Муку смешать, прибавить соду, соль, сахар, простоквашу и взбитое яйцо. Все перемешать и сразу печь на жирной сковороде.

## ОЛАДЬИ «СНЕЖИНКА»

*400 г муки, 0,5 л молока, 70 г сливочного масла, 3 яйца, 20 г дрожжей.*

*Для украшения: 300 г сметаны, 200 г сахарной пудры.*

Приготовить сдобное тесто на опаре. Опару ставят за 4—5 час. до выпечки. В  $\frac{2}{3}$  молока добавить  $\frac{2}{3}$  части муки и разведенные в теплом молоке дрожжи. После появления крупных пузырей и образования лунки (значит опара готова) добавить оставшуюся муку и молоко, замесить тесто, постепенно добавляя яйца, сахарный песок, топленое

сливочное масло. Когда тесто вновь подойдет, выпекать из него оладьи обычным способом, разливая тесто чайной ложкой. С острого конца ложки оладьи получаются круглыми, с боковой стороны продолговатыми. Оладьи остудить

### ОЛАДУШКИ

*Дрожжевое тесто, приготовленное по основному рецепту, жир для выпечки, сахарный песок.*

Замесить подошедшее дрожжевое тесто, раскатать в пласт толщиной приблизительно 1 см и колесиком или ножом разрезать на прямоугольники разного размера. После вторичной непродолжительной расстойки выпекать в кипящем жире. Сразу после того, как жир стечет, покрыть оладушки сахарным песком. Оладушки можно выпекать и из содового густого теста.

### ОЛАДЫ СМЕТАННЫЕ

*2 стакана пшеничной муки, 3 яйца, 1 стакан сметаны, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки сливочного масла, 1/2 чайной ложки соды, соль по вкусу.*

Вылить в кастрюлю сметану, добавить растертые с солью и сахаром яичные желтки, размягченное сливочное масло, муку и все хорошо размешать. Развести в двух столовых ложках молока соду и вылить смесь в кастрюлю с тестом. Туда же осторожно ввести яичные белки. Выпекать оладьи обычным способом.



### **ОЛАДЫ ИЗ МАЦЫ** (израильская кухня)

*100 г мацы, 2 яйца, соль.*

Мацу мелко покрошить, положить в дуршлаг, влить туда горячую воду и дать маце размякнуть, затем ее переложить в посуду, посолить, вбить туда яйца, размешать и жарить на растительном масле или гусином жире в форме оладьев.

### **ОЛАДЫ СКОРЫЕ**

*350 г муки, 3 яйца, 50 г сливочного масла, 30 г сахара, 1 стакан сметаны, 100 г жира.*

Желтки, масло, соль, сахар и сметану растереть в миске, прибавить муку, размешать и вложить пенку из трех белков. Печь на жире, как обычно.

### **БЕРЛИНСКИЕ ОЛАДЫ** (старинный рецепт)

*1 стакан кипяченого молока, 200 г топленого сливочного масла, 1 ст. ложка дрожжей, 1 стакан сахара, 2 желтка, мука.*

Замесить тесто из молока, масла, дрожжей, сахара, яичных желтков, муки, чтобы тесто могло раскатываться. Готовое тесто раскатать толщиной 1 см, выложить на него небольшими порциями варенье, накрыть тестом, вырезать каждую порцию

стаканом и поставить в теплое место, чтобы тесто поднялось и тогда печь оладьи на сковороде.

### **ОЛАДЬИ-ПАМПУШКИ**

*2 стакана муки, 2 яйца, 50 г растительного масла, 2 ст. ложки сахара, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка гашеной соды, 2 стакана сливок.*

Взбить яйца, подсолить и добавить сахар. Вмешать муку и сливки. Заправить тесто растительным маслом, добавить гашеную соду. Жарить в масле.

### **ТОНКИЕ ОЛАДЬИ** **(старинный рецепт)**

*1 ст. ложка сливочного масла, 3 яйца, 1 стакан пива, 0,5 стакана воды, немного соли, мука.*

Взбить сливочное масло с яйцами, пивом и водой. Прибавить столько муки, чтобы сделалось жидкое тесто, из которого печь оладьи.

### **ФРАНЦУЗСКИЕ ОЛАДЬИ** **(старинный рецепт)**

Сварить в молоке нужное количество муки, пока не получится крутое тесто. Это тесто растереть на яичных желтках так, чтобы получилось жидкое тесто. Это тесто брать ложкой и жарить на сковороде.

### ОЛАДЬИ «КОШАЧЬИ УШКИ»

*200 г муки, 3 яйца, 100 г сахара, 3 ст. ложки кефира (сметаны), 200 г сметаны, 100 г сахарной пудры, варенье, ванилин, соль по вкусу, масло растительное для жарки.*

Яйца, сахар, кефир взбивают, всыпают муку, соль, перемешивают «тесто должно быть густое». Металлической ложкой набирают тесто и выкладывают на горячую сковороду с жиром, придавая оладьям форму коржиков. Еще горячие оладьи защищают с одной стороны, чтобы придать форму «ушка».

В каждое «ушко» кладут ягоду из варенья, раскладывают оладьи на тарелку, отдельно подают сметану, смешанную с сахарной пудрой и ванилином.

### ОЛАДЬИ ИЗ ХЛЕБА (литовская кухня)

*1 кг замоченного хлеба, 5 яиц, 5 ст. ложек сахара, 5 ст. ложек муки, 1 пакетик ванильного сахара, 3—4 яблока, 1 стакан растительного масла, 2 ст. ложки сахарной пудры.*

Хлеб отжать, чтобы не было много воды. Яичные желтки растереть с сахаром, положить отжатый хлеб, всыпать муку, ванильный сахар, добавить очищенные крупно натертые яблоки, все перемешать. Белки тщательно взбить и, осторожно перемешивая, соединить с тестом.

В сковороду налить растительное масло, дать ему хорошо нагреться, ложкой выложить тесто, формируя оладьи, обжарить их, переворачивая с обе-

их сторон. Снятые со сковороды оладьи уложить в тарелку рядами и посыпать сахарной пудрой.

К оладьям подать кофе, чай.

### ОЛАДЬИ ИЗ СУХАРЕЙ И ИЗЮМА

*200 г пшеничных сухарей, 300 мл молока, 1 яйцо, 40 г сахара, по 30 г маргарина и масла сливочного или растительного, по 25 г изюма и сметаны, 50 г дрожжей, соль, варенье или мед.*

Молотые сухари залить горячим молоком, всыпать сахар, соль и охладить. Ввести яйцо, дрожжи и поставить для брожения на 2—3 часа. В тесто положить изюм и жарить, как обычные оладьи. Подать со сметаной или маслом, или вареньем, или медом.

### ОЛАДЬИ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ

*1/2 стакана манной крупы, 1 стакан пшеничной муки, 2 стакана молока, 50 г сливочного масла, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, соль по вкусу.*

Молоко вскипятить и сварить на нем манную кашу (без комков). В готовую кашу добавить сливочное масло и хорошо размешать. Растереть два яичных желтка с солью и сахаром, соединить с кашей и хорошо взбить лопаткой. Затем добавить в эту массу взбитые яичные белки и перемешать. На чистый стол насыпать муку и разровнять ее тонким слоем. Ложкой выложить подготовленную массу

(отдельными кусками) на муку и сформовать из нее лепешки-оладьи. Обжарить оладьи на смазанной маслом сковороде. К этим оладьям хорошо подать мед, сметану и варенье.

### ОЛАДЬИ ИЗ ПШЕНИЧНЫХ СУХАРЕЙ

*200 г пшеничных сухарей, 300 г молока, 1 яйцо, 40 г сахарного песка, 30 г маргарина, 20 г изюма, 25 г сметаны, 20 г дрожжей.*

Размолоть сухари и залить горячим молоком. Добавить соль, сахар, яйцо, изюм и дрожжи. Поставить для брожения на 2—3 ч. Поджарить оладьи, подать с маслом, сметаной или медом.

### ОЛАДЬИ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ (старинный рецепт)

*4,5 стакана молока, 80 г масла, 200 г манной крупы, щепотку соли, 1 лимон или 12 штук горького миндаля, 3 ложки сахара, 4 яйца, полчаши толченых сухарей, четверть палочки ванили, 1,2 кг говяжьего жира.*

4,5 стакана молока вскипятить с 80 г масла, всыпать, все время мешая, 200 г манной крупы и размешать на сильном огне, пока масса не станет довольно густой. Тогда ее выложить на блюдо, добавить немного соли, стертую с 1 лимона цедру или горький натертый миндаль, ложку сахара и 4 яйца. Дав массе остыть, сделать из нее шарики, обвалять в сухарях, положить в кипя-

щий говяжий жир и, дав слегка зарумяниться, вынимать дуршлаговой ложкой. Готовые оладьи положить на сито, покрытое листом белой пропускной бумаги и, обваляв в сухарях или ванили с сахаром, подавать горячими с вареньем.

### ОЛАДЬИ ИЗ ИКРЫ С КАШЕЙ (литовская кухня)

*100 г свежей икры, 1 кг перловой каши, 1/2 кг отварного картофеля, 2 яйца, жир, 1 луковица, соль.*

Икру растереть, добавить перловую кашу и размятый картофель. Вбить яйца, положить тушеный в жиру лук, посолить. Тщательно размешать, жарить небольшие оладьи.

### ОЛАДЬИ МЯСНЫЕ

*500 говядины, 2 яйца, 3 ст. ложки крахмала, 0,5 стакана майонеза, растительное масло для жаренья, 4 зубчика чеснока, соль, перец.*

Мясо помыть, как можно более мелко порезать, добавить яйца, крахмал, майонез, порубленный чеснок, соль, перец. Все старательно перемешать и поставить на 12 часов в холодильник.

На разогретую с растительным маслом сковороду класть небольшие оладьи и обжаривать с обеих сторон. Сложить мясные оладьи в кастрюлю, влить бульон или воду и тушить 20—25 минут.

### ОЛАДЫ ИЗ РЖАНОГО ХЛЕБА

*200 г хлеба ржаного черствого, 250 мл молока, 1 яйцо, 80 г муки, 40 г масла растительного, яблоки, сметана, сахар.*

Хлеб нарезать, залить горячим молоком. Набухший хлеб растереть, добавить яйцо, муку и тщательно размешать. Приготовленное тесто налить ложкой на горячую, смазанную маслом сковороду и жарить. Подать со сметаной и сахаром, а по желанию — с нарезанными яблоками.

### ОЛАДЫ ИЗ ИКРЫ (литовская кухня)

*1,5 стакана муки, 500 г икры, 2 стакана молока или мясного бульона, 2 яйца, соль, жир для жаренья.*

Икру растереть, добавить молоко или мясной бульон, яйца, соль и муку. Жарить на горячей сковороде.

### ОЛАДЫ С СОЛЕНОЙ САЛАКОЙ (литовская кухня)

*400 г соленой салаки.*

*Тесто: 1,5 стакана пшеничной муки, 2 яйца, 1/2 л молока, 1 чайная ложка соли, 2 ст. ложки растопленного жира.*

Салаку вымочить, очистить от костей. Приготовить тесто, ложкой выложить на сковороду, уложить в середину по рыбке, налить еще немного теста и обжарить с обеих сторон.

### **КРОВЯНЫЕ ОЛАДЬИ С ПРОСТОКВАШЕЙ (литовская кухня)**

*3—4 стакана ячменной или ржаной муки, 2,5 стакана крови, 1,5 стакана простокваши, кваса или пива, 100 г шпика, 1 большая луковица, 1 чайная ложка соды.*

Кровь процедить, добавить простоквашу, квас или пиво. Шпик нарезать кубиками, растопить на сковороде, обжарить с луком, добавить к жидкости, затем всыпать муку с содой и заправить. Жарить на сковороде небольшие оладьи.

Подать на стол горячими.

### **ОЛАДЬИ С МЯСОМ**

*350—400 г муки, 2 яйца, 500 г простокваши, 3 г соды, 200 г отварного мяса, 100 г жира, перец, соль.*

Из муки, простокваши и яиц приготовить тесто, смешать с рубленным мясом, всыпать соду и перец. Ложкой класть тесто на горячую сковороду с жиром, печь с обеих сторон. Подавать со сметаной.

### **ОЛАДЬИ ИЗ КУРИЦЫ**

*500 г куриного мяса, 60 г белого хлеба, 1,5 стакана молока, 2 яйца, 3 ст. ложки сливочного масла, соль.*

После кулинарной обработки куриной тушки срезать с нее мякоть, припустить через мясорубку вместе с замоченным в молоке черствым белым



хлебом, старательно растереть, добавить яичные желтки, соль, развести молоком, перемешать, ввести взбитые белки. Эту полужидкую массу класть ложкой на сковороду с разогретым маслом и жарить с двух сторон до румяного цвета.

Подавая на стол, оладьи полить распущенным маслом.

### ОЛАДЬИ ИЗ СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ

*500 г печени птицы, 250 г сердца, 100 г хлеба, 1 яйцо, соль и чеснок по вкусу, 50 г сливочного масла.*

Подготовленные печень и сердце пропустить через мясорубку, добавить замоченный в воде черствый хлеб и все тщательно перемешать. Добавить соль и тертый чеснок. Взбить в пышную массу. Ввести взбитый яичный белок и осторожно перемешать. Массу ложкой выложить на хорошо разогретую с жиром сковороду и обжарить с обеих сторон.

Подавать с картофельным пюре или жареным картофелем.

### РЕЗАННЫЕ ОЛАДЬИ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ (немецкая кухня)

*4 стакана молока, соль, 150 г манной крупы, 1—2 яйца, мускатный орех, тертая белая булка, жир для жарки.*

Вскипятить молоко с солью, медленно всыпать в него манную крупу при постоянном помешивании и сварить на медленном огне. Вбить яйцо, при-

править мускатным орехом и дать смеси застыть в продолговатой прямоугольной форме. Вывалить из формы, нарезать на ломтики, обвалить их в тертой булке и подрумянить с обеих сторон. Подавать с овощами и поджаренными сосисками.

### **КРУПЯНЫЕ ОЛАДЫ (ПЕРВЫЙ ВАРИАНТ)**

*1 стакан крупы, 3—4 стакана молока, 3 яйца, 1/2 стакана сметаны, 3 ст. ложки сливочного масла, соль, сахар по вкусу.*

Для приготовления оладий можно использовать ячневую, перловую, рисовую и другие крупы. При этом необходимо в зависимости от вида крупы либо увеличивать, либо уменьшать количество молока. Из крупы сварить на молоке кашу, остудить и протереть ее через сито. Добавить в кашу растертые с солью и сахаром яичные желтки, сливочное масло, молоко и сметану. Все хорошо перемешать и выпекать оладьи.

### **КРУПЯНЫЕ ОЛАДЫ (ВТОРОЙ ВАРИАНТ)**

*0,5 л молока, 0,5 г воды, 50 г риса, 50 г пшена, 50 г овсяных хлопьев, 4 яйца, дрожжи, масло растительное, сметана, варенье.*

Пшено, рис перебрать, промыть, соединить с геркулесом и всыпать в кипящую воду с молоком.

Кашу варить 30—40 минут. Затем охладить, посолить, добавить дрожжи, разведенные в теплой воде, яйца, перемешать и дать тесту подняться. Оладьи выпекать на сковороде, смазанной растительным маслом. Подавать со сметаной, вареньем.

### **КРОВЯНЫЕ ОЛАДЬИ** (литовская кухня)

*3—4 стакана ячменной или ржаной муки, 1/2 л крови,  
1 стакан молока или воды, соль.*

Кровь процедить, добавить молока или воды, соль и муку, тщательно перемешать, обжарить на горячей сковороде.

Подать горячими с брусничным или клюквенным салатом.

### **ОЛАДЬИ ИЗ ТВОРОГА**

*500 г жирного творога, 35 г сливочного масла, 5 яиц, 2 ст. ложки крахмала, 2 стакана сметаны, 4 ст. ложки пшеничной муки, соль по вкусу.*

Творог протереть. Часть сливочного масла (40 г) растереть с желтками яиц до получения однородной массы и смешать с творогом. Белки яиц взбить в густую пышную пену и осторожно ввести в подготовленную массу вместе с картофельным крахмалом, перемешать.

Из полученной массы сформовать котлетки, запанировать в муке и жарить на сливочном

масле с обеих сторон до золотистого цвета. Подавать на стол горячими со сметаной.

### ОЛАДЬИ ИЗ ТВОРОГА С ЛУКОМ

*500 г творога, 2 яйца, 1 головка репчатого лука, 1 ст. ложка сахара, 1/2 стакана пшеничной муки, 2/3 стакана сметаны, 125 г сливочного масла, соль по вкусу.*

Творог протереть или пропустить через мясорубку, растереть с сахаром, яичными желтками. Лук слегка спассеровать. В подготовленную массу добавить часть сметаны, пассерованный лук, муку, взбитые белки, соль и все тщательно перемешать до получения однородной массы.

Массу выложить ложкой на горячую сковороду и пожарить. В случае приставания оладий к сковородке их следует перед жаркой присыпать мукой. Подавать оладьи на стол со сметаной и сахаром.

### ОЛАДЬИ ИЗ ТВОРОГА И СВЕКЛЫ

*500 г творога, 1—2 свеклы, 1—2 яблока средней величины, 1 стакан пшеничной муки, 1 стакан молока, 1,5 яйца, 1 ст. ложка сахара, 40 г сливочного масла, 1 стакан сметаны, соль по вкусу.*

Творог протереть. Яблоки помыть, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Свеклу сварить, очистить и протереть, добавить муку, нарезанные яблоки, творог, молоко, яйца, сахар, соль

и все хорошо перемешать. Жарить оладьи на хорошо разогретой сковороде. Готовые оладьи полить растопленным сливочным маслом, отдельно подать сметану.

### **ОЛАДЬИ МАННЫЕ НА МЕДУ С ВАРЕНЬЕМ**

*50 г манной крупы, 25 г меда, 75 мл молока, 0,5 яйца, 20 г сливочного масла, 5 г сахара.*

Воду с медом и 5 г масла вскипятить, всыпать, помешивая, манную крупу, накрыть крышкой и поставить на слабый огонь на 5 минут. Добавить яйцо, хорошо взбить массу. Обжарить оладьи с обеих сторон до образования румяной корочки. Перед подачей полить вареньем.

### **ОЛАДЬИ ИЗ ВЕРМИШЕЛИ С ТВОРОГОМ**

*500 г творога, 100 г вермишели, 2 ст. ложки сахара, 4 яйца, 75 г сливочного масла, соль по вкусу.*

Творог протереть. Вермишель отварить, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде и охладить. Вареную вермишель смешать с творогом, сахаром, солью и желтками яиц. Белки яиц взбить и, помешивая, осторожно ввести в массу.

Сливочное масло хорошо разогреть на сковороде. В кипящее масло столовой ложкой положить полученную массу и жарить оладьи. Подавать горячими с растопленным сливочным маслом.

## ОЛАДЫ СЫРНЫЕ

*200 г плавленого сыра, 40 г маргарина, 10 крупных картофелялин, 2 яйца, соль, тмин, 200 г жира.*

Маргарин взбить до появления пены и хорошо растереть с плавленным сыром, добавить натертый на мелкой терке картофель и яйца. Посолить, заправить тмином и выпекать в разогретом жире.

## ОЛАДЫ ИЗ БЛИНОВ (старинный рецепт)

Напечь обыкновенных пшеничных блинов, обмазать каждый из них свежим творогом, перетертым с яйцами. Потом три таких блина складывать вместе и свертывать трубочкой. Каждую трубочку потом разрезать на равные части, обмакнуть каждый кусок во взбитые яйца и обжарить в сливочном масле.

## ОЛАДЫ С СЫРОМ

*250 г литовского сыра, 2—2,5 стакана муки, 1—1,5 стакана молока, 2 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла, соль, растительное масло для жаренья.*

Желтки растереть с солью и, размешивая, добавить молоко и муку. В хорошо взбитое тесто осторожно ввести взбитые белки. Тесто должно иметь густоту сметаны.

Сыр нарезать тонкими квадратными кусочка-

ми. В разогретое растительное масло класть по ложке теста, сверху — по кусочку сыра. Обжарить оладья с обеих сторон.

### **ОЛАДЬИ ИЗ ТВОРОГА** (старинный рецепт)

Для этого нужно протереть через сито творог, добавить на каждые 400 г его по небольшой горсти муки или толченых сухарей, развести ни густо, ни жидко яйцами и небольшим количеством молока. Все это хорошо перемешать и выпекать оладьи.

### **ОЛАДЬИ ОВОЩНЫЕ**

#### **КАРТОФЕЛЬНЫЕ ОЛАДЬИ** (ПЕРВЫЙ ВАРИАНТ)

*12 картофелин, 2 ст. ложки муки, 2—5 ст. ложки растительного масла, 1 яйцо, 80 г шпика, перец, соль.*

Натертый сырой картофель отжать, добавить муку, соль, перец, яйцо и перемешать. Полученную массу выложить ложкой в виде лепешек на сильно разогретую сковороду и обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки. Готовые оладьи подать со шкварками.

Картофельные оладьи можно зафаршировать

грибами, яйцами, рыбой или мясом. В этом случае подготовленную картофельную массу разделить в виде лепешек, выложить их на сильно разогретую сковороду, на каждую положить фарш, сверху закрыть картофельной массой и обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки. Оладьи, фаршированные грибами, залить сметаной, а рыбой или мясом — маслом и поставить в духовку на непродолжительное время. Подать со шкварками и толченым чесноком.

### **КАРТОФЕЛЬНЫЕ ОЛАДЬИ (ВТОРОЙ ВАРИАНТ)**

*5—6 картофелин, 2 яйца, 2 ст. ложки муки, 1 морковь, 100 г колбасы.*

Натереть картофель на мелкой терке, добавить протертую морковь (она придаст картофелю красивый оранжевый цвет), 2 яйца, всыпать муку, соль, натереть на крупной терке вареную колбасу. Перемешать все и выпекать оладьи в растительном масле. После выпечки заправить их сметаной.

### **МЯСНОЙ ФАРШ**

*400 г свинины, 2 луковицы, 1 ст. ложка масла, перец, соль.*

Мякоть свинины пропустить через мясорубку, добавить поджаренный репчатый лук, соль, перец и все перемешать.



### РЫБНЫЙ ФАРШ

*250 г филе рыбы, 15 г сушеных грибов, 2 луковицы, 1 яйцо, 2 ст. ложки масла, перец, соль.*

Филе рыбы пропустить через мясорубку и обжарить. Репчатый лук нашинковать и спассеровать. Вареные грибы мелко нарубить и обжарить. Все перемешать, добавив рубленые яйца, соль, перец.

### ФАРШ ИЗ ЯИЦ

*4 яйца, 1 луковица, 1 ст. ложка масла, соль.*

Яйца сварить вкрутую, очистить, мелко нарубить, перемешать с поджаренным репчатым луком. Посолить.

### ГРИБНОЙ ФАРШ

*30 г сушеных грибов, 1 ст. ложка жира, 2 луковицы, 0,25 стакана грибного бульона, соль.*

Сушеные грибы перебрать, тщательно промыть и замочить в холодной воде на 3—4 часа. Набухшие грибы еще раз промыть и варить в воде, в которой они набухали, 1—1,5 часа. Сваренные грибы вынуть из бульона, промыть и мелко нарубить. Добавить поджаренный репчатый лук, грибной бульон, чтобы фарш был сочным, и перемешать.

### **КАРТОФЕЛЬНЫЕ ОЛАДЫ ФАРШИРОВАННЫЕ МЯСОМ**

Сырой картофель натереть на мелкой терке, добавить муку, яйцо и все перемешать. Выложить ложкой в виде лепешек на раскаленную сковороду, на каждую из них положить свиной фарш, сверху накрыть картофельной массой. Обжарить до румяной корочки с обеих сторон, переложить в утятницу и поставить в духовку на 10—15 мин.

Для приготовления фарша свинину пропустить через мясорубку, добавить поджаренный лук, соль, перец и все перемешать. Блюдо подать с жареным салом (шпик).

### **КАРТОФЕЛЬНЫЕ ОЛАДЫ ФАРШИРОВАННЫЕ РЫБОЙ**

*10 картофелин, 1 яйцо, 5 ст. ложек масла, зелень, соль.*

*Для фарша: 250 г филе рыбы, 15 г сушеных грибов, 1 яйцо, 2 луковицы, 2 ст. ложки масла, перец.*

Сырой очищенный картофель натереть на мелкой терке, добавить муку, соль, яйцо и все перемешать. Приготовить фарш: филе рыбы пропустить через мясорубку, обжарить с репчатым луком и вареными грибами, затем добавить соль, перец, мелко измельченное вареное яйцо и все перемешать. Выложить ложкой в виде лепешек на раскаленную сковороду, на них положить фарш, сверху накрыть картофельной массой и обжарить до румяной корочки с двух сторон. Уложить в горшочек, залить маслом и поставить в духовку. Готовое блюдо посыпать мелко нарубленной зеленью.

## ОЛАДЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПО-МИНСКИ (белорусская кухня)

*12 картофелин, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки сливочного масла, соль.*

*Для фарша: 400 г свинины, 4 зубчика чеснока, перец, соль.*

Сырой картофель натереть на терке, посолить. Подготовленную массу выложить ложкой в виде лепешек на сильно разогретую сковороду и обжарить с обеих сторон. Готовые оладьи положить в утятницу, смазанную маслом, переложить их свиным фаршем, заправленным солью, перцем, мелко нарубленным чесноком, и поставить в духовку на 15—20 минут.

## КАРТОФЕЛЬНЫЕ ОЛАДЫ ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ

*12 картофелин, 2 ст. ложки муки, 4 ст. ложки сметаны или масла, 1/2 стакана грибного бульона, соль.*

*Для фарша: 30 г сушеных грибов, 80 г шпика, 2 луковицы.*

Картофель очистить, промыть, натереть на мелкой терке, добавить муку, соль и все перемешать. Сушеные грибы тщательно промыть и замочить в воде на 2 часа, а затем сварить. Отваренные грибы мелко изрубить. Сало (шпик) нарезать мелкими кубиками, поджарить, добавить пассерованный лук, мясной или грибной бульон, чтобы фарш был более сочным.

На сковороду с разогретым жиром выложить ложкой в виде лепешек картофельную массу, сверху фарш, а затем картофель. Оладьи обжа-

рить с обеих сторон, переложить в горшочек, залить сметаной и довести до готовности в духовке.

### ОЛАДЬИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ И ТВОРОГА

*600 г картофеля, 150 г творога, 1,5 яйца, 60 г свиного жира, 1,5 чайной ложки сливочного масла, соль.*

*Для соуса: 150 г творога, 150 г сметаны, соль.*

Сырой картофель натереть и отжать часть сока, добавить протертый творог, яйца и соль, перемешать. Оладьи обжарить с обеих сторон. При подаче полить сливочным маслом. Отдельно подать соус. Для его приготовления в протертый творог добавить сметану, соль. Хорошо перемешать.

### ОЛАДЬИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С КОПЧЕНОЙ КОЛБАСОЙ (литовская кухня)

*6—8 картофелин, 200 г копченой колбасы, 150 г жира, 2 яйца, соль, перец.*

Картофель мелко натереть, вбить яйца, всыпать перец, соль, положить порезанную соломкой колбасу и все размешать. Столовой ложкой класть массу в разогретый на сковороде жир. Оладьи обжарить с обеих сторон. Чтобы оладьи были белыми, особенно весной, когда картофель быстрее темнеет, в тертый картофель следует положить четверть или половину таблетки витамина С.

К оладьям (их едят горячими) подают сметану, сливочное масло.

### КАРТОФЕЛЬНЫЕ ОЛАДЬИ С СЫРОМ

*1 кг картофеля, 4 ст. ложки муки, 2 яйца, соль по вкусу, 1 луковица, 100 г тертого сыра.*

Картофель вымыть, очистить, натереть на крупной терке, добавить муку, яйца, соль по вкусу, луковицу (нарезанную) и тертый сыр (любой — российский, пошехонский и т. д.). Вымешать и жарить.

### ОЛАДЬИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С ЯБЛОКАМИ

*600 г картофеля, 2 яблока, 1 яйцо, 100 г масла, 3 ст. ложки муки, соль, сода.*

Очищенный картофель натереть на терке, добавить измельченные на терке яблоки, яйцо, соль, муку, все перемешать.

Выпекать оладьи на хорошо разогретой сковороде. Подавать со сметаной и повидлом.

### ОЛАДЬИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С КАПУСТОЙ

*400 г картофеля, 1 яйцо, 1 ст. ложка муки, 200 г свежей капусты, 130 г моркови, 2,5 ст. ложки топленого жира, питьевая сода, соль, 100 г сметаны.*

Вареные картофель и овощи протереть, добавить соду, соль, яйцо, просеянную муку, все перемешать. Выпекать оладьи на разогретой с жиром сковороде.

Подать со сметаной.

### **ОЛАДЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ (еврейская кухня)**

*1 кг картофеля, 1 яйцо, масло для жарения, соль.*

Картофель очистить, помыть, натереть на мелкой терке, добавить соль, яйцо, перемешать. На сковороде с хорошо разогретым маслом ложкой выкладывать картофельную массу. Обжарить оладьи с обеих сторон.

Испеченные оладьи переложить в жаровню и поставить на 15—20 минут в духовку.

### **ОЛАДЫ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ**

*1 стакан пшеничной муки, 2 стакана кефира, 2 яйца, 1 ст. ложка растительного масла, 1 стакан мелко нарубленной свежей капусты, 100 г сливочного масла, соль, сахар по вкусу.*

Яйца и сахар взбить, во взбитую массу добавить кефир, муку, растительное масло, соль, капусту и замесить тесто. Выпекать оладьи обычным способом.

### **ОЛАДЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С ГРУДИНКОЙ (еврейская кухня)**

*1 кг картофеля, 300 г грудинки, 1 яйцо, 1 луковица, 3—4 зубчика чеснока, соль, масло для жарения.*

В натертый на мелкой терке картофель добавить яйцо, соль, мелко нарезанный лук, измель-

ченный чеснок, все перемешать. Испечь оладьи.

Промытую грудинку нарезать тонкими кусочками, посолить. На хорошо смазанный жиром противень уложить три слоя оладий, переложив их двумя слоями подготовленной грудинки. Накрыть и поставить в нагретую духовку на 40 минут. Оладьи вбирают жир грудинки, грудинка — сок оладий.

Блюдо подать на стол в горячем виде.

### ОЛАДЬИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЗАВАРНЫЕ

*600 г картофеля, 1 стакан молока, 3—4 ст. ложки муки, 1 яйцо, 100 г растительного масла, соль, сода.*

Картофель почистить, натереть на терке, отжать. Влить горячее молоко (заварить). Добавить муку, яйца, соль, соду, хорошо перемешать. Ложкой выкладывать небольшие оладьи на горячую сковороду с растительным маслом и жарить с обеих сторон.

Подавать со сметаной.

### ОЛАДЬИ КАПУСТНЫЕ

*1 кг белокочанной капусты, 200 г молока, 3,5 ст. ложки сливочного маргарина, 3 ст. ложки манной крупы, 2,5 яйца, 100 г сметаны.*

Капусту мелко порубить и припустить с молоком и сливочным маргарином до мягкости. Всыпать струйкой манную крупу, перемешать, посолить, варить до загустения. Немного охладить, осторожно

смешать с яичными желтками и взбитыми белками.

Получившуюся массу жарить на разогретой сковороде с жиром.

### **ОЛАДЬИ ИЗ КАПУСТЫ С СЫРОМ**

*300 г капусты, 20 г сметаны, 30 г сыра, 1 яйцо.*

Капусту мелко порубить, припустить со сметаной до готовности, слегка охладить, добавить тертый сыр, сырое яйцо и вымешать. Жарить на горячей сковороде с горячим жиром.

### **ОЛАДЬИ ИЗ ЛАГЕНАРИИ**

*400 г лагенирии, 100 г сельдерея, 1/2 стакана блинной муки, 3 ст. ложки растительного масла, 1 яйцо, соль.*

Подготовленную лагенирию натереть на крупной терке, сельдерей на мелкой. Овощи соединить, добавить муку, яйцо, соль на кончике ножа и размешать. Оладьи жарить на разогретой с маслом сковороде с обеих сторон.

### **ОЛАДЬИ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ**

*1 качан цветной капусты, соль, 100 г вареной колбасы, 3 яйца, 60 г муки, 150 г растительного масла.*

Цветную капусту слегка проварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, мелко порубить.



Колбасу нарезать мелкими кубиками или пропустить через мясорубку. Желтки растереть с солью, добавить цветную капусту, колбасу, постепенно всыпать муку, осторожно ввести взбитые белки. Массу выложить на сковороду с разогретым маслом, разровнять поверхность и обжарить с обеих сторон до золотистого цвета.

### **ОЛАДЫ ПО-ТЮРИНСКИ** (немецкая кухня)

*500 г отварного картофеля, 1 кг сырого картофеля, 2 яйца,  
4 ст. ложки сметаны, сахарный песок, жир для жарения.*

Отварной картофель протереть, сырой картофель натереть на терке. Перемешать. Добавить яйца, сметану, специи. Из свежеприготовленного теста жарить оладьи с обеих сторон до золотисто-коричневого цвета. При подаче посыпать сахаром.

### **ОЛАДЫ ИЗ КУКУРУЗЫ**

*300 г кукурузы, 2 яйца, 1 стакан пшеничной муки,  
1/2 стакана растительного масла, перец, соль.*

*Соус: 200 г сметаны, 1/2 ст. ложки муки, 1/2 ст. ложки  
сливочного масла, соль.*

Кукурузу размолоть и тщательно перемешать со взбитыми яйцами, мукой, добавив соль и перец. Столовой ложкой выложить массу на горячую сковороду с растительным маслом и жарить до образования румяной корочки со всех сторон. Оладьи

подать горячими, полив соусом. Для соуса муку спассеровать на масле, добавить сметану, довести до кипения, перемешать и поварить 5—7 минут, посолить и процедить.

### **ОЛАДЬИ ИЗ КОЛЬРАБИ (ПЕРВЫЙ ВАРИАНТ)**

*1 кг кольраби, 1 яйцо, 3 ст. ложки муки, 1/2 стакана воды, 1 ст. ложка сливочного масла или жира, сахар, соль.*

Очищенную кольраби натереть на мелкой терке, добавить яйцо, сахар, соль по вкусу, муку, воду и перемешать. Оладьи жарить на сливочном масле или жире. Подать с творогом, сыром или вареньем.

### **ОЛАДЬИ ИЗ КОЛЬРАБИ (ВТОРОЙ ВАРИАНТ)**

*500 г кольраби, 100 г яблок, 3 ст. ложки пшеничной муки, 1/2 стакана молока, 2 яйца, 2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка кулинарного жира, 1/2 стакана сметаны, соль.*

Очищенную кольраби нарезать кружочками, припустить в воде с добавлением жира до полуготовности, соединить с нарезанными очищенными яблоками и довести до готовности. Затем все протереть или пропустить через мясорубку, всыпать просеянную муку, добавить молоко, соль, сахар, яичные желтки и взбитые белки, тщательно перемешать. Оладьи выпекать на хорошо разогретой сковороде. Перед подачей полить сметаной.

## ОЛАДЫ С ВЕСЕННИМИ НАПОЛНИТЕЛЯМИ

*0,5 стакана муки, 0,5 стакана молока, 1 яйцо, 1 ч. ложка дрожжей, по 0,4 ч. ложки соли и сахара, 4 ст. ложки масла. Наполнитель: 0,5 стакана листьев лебеды, малины, 10 редисок с ботвой.*

Замешать тесто, как обычно для оладий. Смешать с ним наполнитель: зелень, редис с ботвой. Зелень мелко порезать, редис нашинковать. Выпекать, как обычно оладьи.

## ОЛАДЫ ИЗ ТЫКВЫ (ПЕРВЫЙ ВАРИАНТ)

*500 г тыквы, 1,5—2 стакана пшеничной муки, 1 стакан молока, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, соль.*

Очищенную тыкву натереть на терке, добавить молоко, муку, сахар, соль, размешать. Оладьи жарить на сковороде в большом количестве жира.

## ОЛАДЫ ИЗ ТЫКВЫ (ВТОРОЙ ВАРИАНТ)

*1 кг тыквы, 1 стакан молока, 1 стакан пшеничной муки (сухарей или неполный стакан манной крупы), 1 ст. ложка сахара, 2 яйца, 1 ст. ложка масла или жира, соль по вкусу.*

Тыкву натереть на терке, залить молоком и потушить. В остывшую массу добавить муку (можно су-

хари или манную крупу), яичные желтки, соль, сахар, хорошо перемешать, ввести взбитые белки. Жарить оладьи в жире.

### ОЛАДЬИ ИЗ ТЫКВЫ И КАРТОФЕЛЯ

*0,5 кг тыквы, 0,5 кг картофеля, 2 ст. ложки муки, 2 яйца, 0,5 стакана сметаны, растительное масло для жарения, соль.*

Очищенную тыкву и сырой картофель натереть на терке, добавить муку, яйца, соль, хорошо перемешать. Жарить оладьи с обеих сторон.

Подать на стол со сметаной.

### ОЛАДЬИ ИЗ ТЫКВЫ С КОЛБАСОЙ

*600 г тыквы, 250 г вареной колбасы, 3 яйца, 1 чайная ложка сливочного масла, 80—100 г муки, растительное масло для жарения, соль, 200 г томатного соуса.*

Очищенную тыкву измельчить на крупной терке. Колбасу пропустить через мясорубку. Желтки растереть с маслом, положить тыкву, колбасу, просеянную муку, соль, перемешать, ввести взбитые белки. Ложкой выкладывать небольшие оладьи на сковороду с разогретым маслом и обжарить с обеих сторон.

Подают сразу же после жаренья, уложив в ряд на продолговатое блюдо. Отдельно подают томатный соус.

### ОЛАДЬИ ИЗ КАБАЧКОВ

*1 кг кабачков, 2 стакана муки, 100 г сливочного масла, 4 яйца, соль.*

Очищенные от кожицы кабачки нарезать кусочками, предварительно удалив сердцевину с семенами. Измельчить кабачки на мясорубке или натереть на мелкой терке, добавить муку, яйца, соль, хорошо перемешать. Если полученная масса окажется густой, развести ее молоком. Жарить оладьи из кабачков на хорошо разогретой сковороде. Подать горячими со сметаной, кефиром или ряженкой.

### ОЛАДЬИ ИЗ ТОПИНАМБУРА

*300—500 г топинамбура, 3 ст. ложки муки, 1/2 л простокваши, (сыворотки или пахты), 2 яйца, 4 ст. ложки растительного масла, соль, сода.*

Очищенные клубни натереть на крупной терке, добавить теплую простоквашу, муку, яйца, растительное масло, немного соды, соль и размешать. Выпекать оладьи на сильно разогретой сковороде.

### ОЛАДЬИ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК

*400 г моркови, 2 яблока, 2 яйца, 3 ст. ложки кефира, 2 ст. ложки манной крупы, соль, уксус.*

На мелкой терке натереть морковь, влить кефир, можно ряженки или простокваши, добавить

манной крупы, соль по вкусу и четверть чайной ложки соды, погашенной уксусом. Все это хорошо перемешать и дать постоять полчаса. Стереть яблоки на крупной терке и добавить в тесто, положить яйца. Можно вместе с яблоками в тесто добавить немного чернослива. Жарить оладьи на растительном масле. Самое лучшее — подать к столу со сметаной, но можно и с вареньем.

### **ОЛАДЬИ СО СВЕКЛЫ И ТВОРОГА**

*3 свеклы, 1—2 яблока, 500 г творога, 1 яйцо, 1 стакан муки, 1 стакан молока, 1 чайная ложка сахара, 1 стакан сметаны, соль, топленое масло для жарения.*

Свеклу сварить, почистить, измельчить на терке. Добавить муку, мелко нарезать очищенные яблоки, хорошо перетертый творог, молоко, сахар, соль, все перемешать.

Ложкой выкладывать тесто на сковороду с разогретым маслом и жарить оладьи с обеих сторон.

Отдельно подать сметану.

### **ОЛАДЬИ С ТЫКВОЙ, КАБАЧКОМ ИЛИ МОРКОВЬЮ**

*500 г муки пшеничной, 500 г овощей, 1 яйцо, 1 ст. ложка масла, 1/2 ст. ложки сахара, 1/4 чайной ложки соды, кефир или простокваша (сколько возьмет тесто для оладьев).*

Очищенные овощи (тыкву, кабачки или морковь) нарезать дольками и сварить в небольшом ко-

личестве воды. Затем пропустить их через мясорубку или протереть через сито. В полученное овощное пюре добавить, не давая ему остыть, яйцо, соль, сахар, кефир или простоквашу, муку, смешанную с содой, и хорошо вымесить, после чего печь оладьи на разогретой с маслом сковороде.

### ОЛАДЬИ ИЗ БЛИННОЙ МУКИ

*1 кг тыквы, 3 стакана блинной муки, 2,5 стакана молока, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара.*

Тыкву запечь кусочками. Блинную муку развести теплым молоком до густоты сметаны, в тесто выложить тыкву, посолить, добавить яйца, взбитые с сахаром. Перемешав, жарить оладьи. Едят их со сметаной, вареньем, консервированными фруктами, сгущенным молоком или простоквашей.

### ОЛАДЬИ С РЕВЕНЕМ

*350—400 г муки, 0,5 л кефира, 3 яйца, 0,5 чайной ложки соды, 400 г ревеня, 3 ст. ложки сахарной пудры, 100 г растительного масла, сахар.*

Кефир смешать с яйцами, мукой, солью и сахаром. Вымесить ложкой так, чтобы получилась гладкая пышная масса, как густая сметана. В конце вымешивания прибавить соду. Стебли ревеня, с которых снята кожица, нарезать кусочками, положить в тесто, перемешать. Выкладывать ложкой небольшие оладьи на разогретое растительное масло.

### **ОЛАДЫ С МОРКОВЬЮ** **(литовская кухня)**

*1 кг тертого картофеля, 0,5 кг тертой моркови, 3 яйца, перец, соль, жир.*

Тертые картофель и морковь перемешать, вбить яйца, всыпать соль, перец, все вымесить и столовой ложкой класть массу в сильно разогретый жир. Обжарить с обеих сторон. К таким оладьям подают сметану, брусничное, клюквенное варенье, яблочное пюре, свежее молоко, сливки.

### **ОЛАДЫ МОРКОВНЫЕ**

*1,5 стакана муки, 3 яйца, 500 г моркови, соль по вкусу.*

Очищенную и хорошо промытую морковь натереть на терке, в протертую массу положить яйца, соль, муку. Все хорошо перемешать и жарить на масле, как обычные оладьи.

### **ОЛАДЫ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ С ВАРЕНЬЕМ** **(старинный рецепт)**

Вскипятить 4,5 стакана молока, всыпать 1 стакан манной крупы, вскипятить, размешать до гладкости, остудить, всыпать сахар, намазать довольно тонко на блюдо.

Когда каша совершенно остынет и окрепнет, вырезать выемкой или просто стаканом кружки. Отделить половину нарезанных кружков, положить



на них варенье без сока, прикрыть другим кружком, слепить вокруг края, обвалить в яйце и сухарях, поджарить в масле с обеих сторон, потом переложить на противень, вставить не надолго в печь.

### ОЛАДЫ ДЕСЕРТНЫЕ

*300 г муки, 150 г сливочного масла, 3 яйца, 1 стакан сметаны, 200 г жира, 15 г сахара.*

Масло растереть с сахаром и желтками. Муку смешать со сметаной и заварить на слабом огне, все время помешивая, чтобы не пригорела. Когда масса загустеет, охладить, смешать с маслом и желтками, растирая в одном направлении, прибавить 2—3 чайные ложки сметаны, взбитой с ванилью, и пенку из трех белков. Печь на жире. Подавать с соком или вареньем.

### МАКОВКИ (литовская кухня)

*1 кг тертого картофеля, 1 стакан мака, 0,5 стакана манной крупы, 2 яйца, 2 горошины душистого перца, соль, жир, сахар, корица.*

В тертый картофель всыпать сухой чистый мак и манную крупу. Затем вбить яйца, добавить перец и все хорошо перемешать. Столовой ложкой класть массу на сковороду. Жарить на разогретом жире.

К маковкам подают густую сметану, взбитую с сахаром и корицей.

## ОЛАДЫ ПРЯНИЧНЫЕ

*200 г пряников, 2 л молока, 5 яиц, 0,75 стакана муки, 2 ст. ложки сахара, 50 г толченого миндаля, 0,5 ч. ложки соли.*

Раскрошить пряники, залить теплым молоком и оставить на полчаса. Добавить остальные продукты и тщательно перемешать. Небольшие оладьи поджарить в разогретом жире.

## ОЛАДЫ С ПРЯНОСТЯМИ (старинный рецепт)

*2 стакана сметаны, 4 яйца, сахар, корица или мелко-натертый мускатный орех, мука.*

Взбить сметану с яйцами, добавить сахар, корицу, мускатный орех и нужное количество муки. Все это хорошо перемешать и жарить на сковороде с кипящим маслом.

## ОЛАДЫ КАРНАВАЛЬНЫЕ

*2 яйца, 100 г сахарного песка, соль, 3 горьких миндалин, 250 г муки, 25 г растопленного маргарина, 6—8 г углекислого аммония, 1 ст. ложка коньяка или рома, жир для выпечки, сахарная пудра.*

Яйца, сахарный песок и щепотку соли взбить до образования устойчивой пены, подмешать растертый миндаль, просеянную муку, охлажденный мар-

гарин и растворенный в коньяке (или роме) углекислый аммоний. Раскатать тесто в пласт толщиной приблизительно 1 см и вырезать рюмкой лепешки. Выпекать до образования золотисто-коричневой корочки, дать жиру стечь и после этого посыпать сахарной пудрой.

### ОЛАДЫ МИНДАЛЬНЫЕ

*400 г муки, 1 стакан молока, 100 г сладкого миндаля, 3 яйца.*

Тесто замесить из 400 г муки на молоке, смешать с толченым и очищенным миндалем, прибавить яйца, развести все молоком до надлежащей густоты и печь.

Отдельно подают сахар или варенье, или мед со-  
товый.

### ОЛАДЫ БИСКВИТНЫЕ

*4 яйца, 4 ст. ложки (с верхом) муки, 1 чайная ложка (без верха) пекарского порошка либо 0,5 чайной ложки пищевой соды, погашенной уксусом, соль, сахар. Сливочное масло либо сливочный маргарин для жаренья.*

Отделить желтки от белков. Белки взбить в густую пену, добавить все желтки, муку с пекарским порошком, солью и сахаром, осторожно перемешать. Жарить, как дрожжевые оладьи.

В это тесто можно добавить 500 г мелких ягод клубники, натертые на свекольной терке яблоки, мелко нарезанный ревень и др. и жарить.

### **ОЛАДЬИ С МИНДАЛЕМ** (старинный рецепт)

*2 яйца, 3 ст. ложки сахара, 1 стакан сливок, соль, 6 ст. ложек муки и мелко-толченого миндаля.*

Взбить яйца с сахаром, добавить сливоч, немного соли, муки и миндаля. Все это хорошо перемешать и из этой смеси печь оладьи.

### **ОЛАДЬИ С ЗЕМЛЯНИКОЙ**

*350 г муки, 3 яйца, 15 г сахара, щепотка соли, 0,75 г стакана молока, 250—350 г мелких ягод земляники садовой, сахарная пудра с ванилином.*

Муку размешать с яичными желтками, всыпать сахар, соль, влить молоко, добавить взбитые в густую пену белки с ягодами земляники и все хорошо перемешать. Выпечь небольшие оладьи. Подать, посыпав сахарной пудрой с ванилином.

### **ОЛАДЬИ С ОРЕХАМИ**

*По 2 стакана муки и молока, 2 яйца, 1 ст. ложка дрожжей, 2 ст. ложка растительного масла, соль, 0,5 стакана очищенных грецких орехов.*

Из муки, молока, яиц, дрожжей, растительного масла и соли приготовить тесто. Ядра грецких орехов залить горячей водой и довести до кипения. Через 4—5 минут воду слить. Ядра очистить от кожицы,

подсушить в духовке, пропустить через мясорубку и ввести в тесто. Оставить его для брожения на 10—15 минут. Готовые оладьи подать с майонезом.

### ОЛАДЬИ С ЯБЛОКАМИ ПО-АРМЯНСКИ

*1 стакан муки, 500 г сметаны, 1 яйцо, 3 яблока, питьевая сода, соль, сахар.*

Сметану смешать с яйцом и хорошо взбить, добавить немного питьевой соды, разведенной в чайной ложке столового уксуса, и муку. Все хорошо взбить. Яблоки очистить, натереть на терке, смешать с тестом и испечь оладьи. Посыпать сахаром.

### ОЛАДЬИ С ЯБЛОКАМИ

*1,5 стакана муки, 2 яблока, 1 яйцо, 1,5 стакана молока, 10 г дрожжей, 3 ст. ложки жира, 1 чайная ложка сахара, соль.*

В теплом молоке или воде растворить сахар, соль и дрожжи, добавить муку, яйца, хорошо перемешать и поставить в теплое место для брожения на 2,5—3 часа. Яблоки нарезать мелкими ломтиками и положить в тесто перед выпечкой.

Для выпечки оладий столовую ложку опустить в жир, затем осторожно взять тесто с края посуды и выложить на сковороду с разогретым жиром. Оладьи обжарить с обеих сторон. Готовые оладьи можно подать с маслом, сметаной или медом.

Оладьи с яблоками можно жарить во фритюре.

## **ОЛАДЬИ С ВАРЕНЬЕМ, ЯБЛОКАМИ ИЛИ МАРМЕЛАДОМ**

Ко всяким оладьям, когда тесто будет положено на сковороду, можно положить несколько варенья, залить его тестом и печь. Также точно готовят оладьи с яблоками, нарезанными кусочками, с мармеладом и с цукатами.

## **ОЛАДЬИ С КЛУБНИКОЙ**

*350 г муки, 150 г молока, 15 г сахара, 300 г клубники, 3 яйца, 100 г жира.*

Муку размешать с желтками, всыпать сахар, соль, влить молоко и густую пенку из белков, вложить мелкие ягоды клубники. Ложкой класть небольшие оладушки на горячую сковороду с жиром, печь с обеих сторон, посыпать сахарной пудрой с ванилью.

## **РИСОВЫЕ ОЛАДЬИ С ЯБЛОКАМИ (старинный рецепт)**

*270 г риса, 4 стакана молока, 80 г масла, 5 яиц, 200 г сахара, пол-лимона, щепотка соли, полчашилки толченых сухарей, 8 яблок, 1 чашка воды, 1,2 кг говяжьего жира.*

Густо уварить 270 г риса в 4 стаканах молока с 80 г масла. В еще горячий рис положить 4 сильно взбитых яйца, 100 г сахара, щепотку соли, стертую лимонную цедру и дать рису остыть; потом сделать шарики, обвалить в яйце и сухарях и жарить в жиру, хорошо

зарумянивая. Между тем почистить 8 яблок, вырезать семенные коробочки и нарезать яблоки тонкими ломтиками; чашку воды вскипятить с 50 г сахара, положить туда яблоки и, сильно мешая, дают вскипеть. Срезав верхушку у рисового шарика, выбрать середину. Когда вынута середина, шарики наполнить яблоками, накрыть крышечкой и, посыпав сахаром, подавать на блюде.

### ОЛАДЫ «ПАЛЬЧИКИ ОБЛИЖЕШЬ»

*8 яблок, по 1 стакану пшеничной муки и молока, 1/4 стакана сметаны, 4 чайных ложки сахара, 1/2 стакана масла или маргарина, 3 ст. ложки сахарной пудры, 2 яйца.*

Яблоки промыть, вырезать сердцевину так, чтобы яблоко не треснуло, нарезать на кружочки и посыпать сахарным песком. Подготовленные яблочные кружки обмакнуть в жидкое тесто, затем быстро опустить в сильно разогретый жир. Жарить до образования золотистой корочки. Посыпать сахарной пудрой.

# ПИРОГИ, КАРАВАИ, ТОРТЫ ИЗ БЛИНОВ

## БЛИННИЦА

На широкой сковороде испечь блины по любому из приведенных рецептов. В неглубокую смазанную изнутри маслом и обсыпанную панировочными сухарями форму уложить слоями блины и фарш из ливера (см. «Фарши и начинки для блинов»). Нижний и верхний слои должны состоять из блинов. Облить верхний слой блинов сметаной, обсыпать сухарями и запечь в духовке до образования румяной корочки. Форму с готовой блинницей перевернуть на блюдо так, чтобы нижний слой блинницы оказался сверху.

## БЛИННИЦА С МЯСОМ

Испечь блинчики по рецепту «Блинчики обыкновенные», поджарив их с обеих сторон. Подготовить фарш: поджарить 1 мелко изрубленную луковичу с 2 столовыми ложками масла, прибавить 400 г сырого мясного фарша, припустить на огне, снять, положить 3 крутых нарезанных яйца, соль, перец — по вкусу, влить 1 столовую ложку растопленного сливочного масла, при желании — 1 маленькую рюмку крепкого вина, размешать. Кастрю-



лю или форму смазать маслом, посыпать сухарями, выстелить дно и бока блинами, положить ряд фарша, прикрыть блином, потом — опять фарш, затем — блин, и так доверху, накрыть блином, смазать маслом, поставить в духовку. Когда подрумянится, вынуть, выложить на блюдо, опрокинув форму вверх дном, и подать горячим.

### **БЛИННИЦА С МЯСОМ И ЯЙЦАМИ**

Испечь блинцы по рецепту «Блинцы молочные». Приготовить мясной фарш, как сказано в предыдущем рецепте. Приготовить также фарш из яиц: крутые яйца мелко изрубить, смешать с несколькими столовыми ложками растопленного сливочного масла, посолить по вкусу. Кастрюлю смазать маслом, выложить дно и бока блинцами, положить слой мясного фарша, закрыть блинцом, затем слой яичного фарша, снова закрыть блинцом, и так далее, пока кастрюля не заполнится. Сверху закрыть блинцом, смазать маслом и поставить в духовку, чтобы зарумянилась.

### **БЛИННИЦА С ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕЙ И ГРИБАМИ**

4 яйца смешать с 8 столовыми ложками муки, посолить по вкусу, развести 0,6 л молока и испечь тонкие блинчики. Сварить рассыпчатую гречневую кашу: 400 г крупы подрумянить на сковороде, растереть 1 сырым желтком, положить 2 столовых ложки сливочного масла, заварить 0,6 кипятка, растереть,

чтобы не было комков, посолить по вкусу, варить слегка помешивая до загустения, а затем томить в духовке. Тем временем грибы (лучше всего белые — размоченные сушеные или консервированные) поджарить с 2 столовыми ложками сливочного масла, 2 мелко нарезанными луковицами, 1 столовой ложки муки, добавить соли, перца — по вкусу, а незадолго до готовности — 1 стакан сметаны, потушить до желтого цвета. Готовые грибы смешать с кашей. Кастрюлю или форму смазать маслом, посыпать сухарями, дно и стенки выложить блинчиками, затем слой каши — так чередовать, пока кастрюля не заполнится. Сверху накрыть блинчиком, смазать маслом и поставить в умеренно нагретую духовку на 30 минут, чтобы зарумянилась.

### БЛИННИЦА С ЛИВЕРОМ

Испечь блинчики по рецепту «Блинчики обыкновенные», поджарив с обеих сторон. Приготовить фарш: легкое и говяжью печень сварить в подсоленной воде с одной морковью и 1 корнем петрушки, лавровым листом и другими имеющимися пряностями, вынуть, остудить, пропустить через мясорубку. 1 мелко изрубленную луковицу поджарить в 2 столовых ложках масла, добавить легкое и печень, все вместе обжарить, положить соли, перца, мускатного ореха — по вкусу, несколько мелко изрубленных яиц, перемешать, остудить. Кастрюлю смазать маслом, уложить блинчики, перекладывая каждый приготовленным фаршем, сверху закрыть блинчиком, смазать маслом, запечь в духовке в течение часа.

## БЛИННИЦА С РАЗНЫМИ НАЧИНКАМИ

Испечь блинчики по рецепту «Блинчики обыкновенные», поджарив их с обеих сторон. Кастрюлю смазать маслом, уложить в нее блинчики, перекладывая их всякий раз разными начинками. Например, такими: мясная, из гречневой каши с грибами, из яиц. Или: мясная, из творога, из рассыпчатой манной каши. Или любыми другими, по выбору. Как приготовить начинки, рассказано в предыдущих рецептах блинниц. Кастрюлю заполнить доверху, закончив блинчиком. Смазать маслом и подрумянить в духовке.

## БЛИННИЦА ГРИБНАЯ

*Для заправки: 1 стакан сметаны, 200 г грибов (свежих), 1 луковица, соль по вкусу.*

Испечь пресные блинчики. Уложить в смазанную маслом форму для выпечки, промазывая заправкой. Чтобы приготовить заправку, грибы почистить, промыть и отварить до готовности, мелко порезать. Лук порубить и пассеровать в масле. Смешать с грибами и сметаной, посолить. Блинницу поместить в горячую духовку на 15—20 мин. Подавать теплой.

## БЛИННИЦА ИЗ РЖАНЫХ БЛИНОВ

Приготовить блины из ржаной муки. Смазать маслом форму для выпечки. Складывать блины

один на один, промазывая взбитым сырым яйцом. Поместить в духовку и запекать 10—15 мин. Сметану подсолить, добавить 2 зубчика рубленного чеснока, взбить и смазать блинницу.

### **БЛИННИЦА С ТВОРОГОМ**

Испечь блинчики по рецепту «Блинчики обыкновенные», поджарив их с обеих сторон. Приготовить начинку из творога: 200 г творога протереть сквозь сито, смешать с 1 яйцом, 1—2 столовыми ложками сметаны, 1/2 столовой ложки растопленного сливочного масла, добавив соли и сахара — по вкусу. Кастрюлю смазать маслом, сложить в нее блинчики, переслаивая их творогом. Сверху закрыть блинчиком, смазать маслом и зарумянить в духовке.

### **БЛИННИЦА С МАННОЙ КРУПОЙ**

5 сырых яиц смешать с 2,4 стаканами муки, посолить по вкусу, развести 0,6 л молока и испечь тонкие блинчики. Сварить рассыпчатую манную кашу: 1/2 стакана манной крупы перетереть с 1 сырым яйцом, просушить, затем вскипятить 1/2 стакана молока или воды, положить 1 столовую ложку сливочного масла, всыпать, помешивая манную крупу, посолить по вкусу и варить до готовности. Остудить, при желании можно добавить рубленые яйца. Кастрюлю смазать маслом, на дно положить слой блинчиков (или один большой, по размеру дна кастрюли, блинчик), затем слой

манной каши — и так далее, пока не заполнится доверху. Прикрыть блинчиком и запечь в духовке.

### БЛИННИЦА С ЯБЛОКАМИ

Испечь блинчики по рецепту «Блинчики обыкновенные», поджарив их с обеих сторон. Кастрюлю смазать маслом, выстелить ее дно и бока блинчиками, уложить слой мелко нарезанных яблок (всего — около 1 кг), маленькие кусочки масла, посыпать сахарным песком (всего — 4 столовые ложки), при желании — корицей (всего — 1/2 чайной ложки) и толченой гвоздикой, прикрыть блинчиком, снова уложить слой яблок, затем блинчик — и так, пока кастрюля не заполнится. Сверху прикрыть блинчиком, смазать маслом и поставить в горячую духовку на 1 час, чтобы подрумянилась со всех сторон. Готовую блинницу осторожно выложить на блюдо, отдельно подать сахар.

### ТАТАРСКИЙ ПИРОГ

Это блюдо приготавливается так же, как и блинница, но вместо фарша из ливера используют фарш из творога (см. «Фарши и начинки для блинов»).

### БЛИННИЦА С КРЕМОМ

Испечь блинчики по рецепту «Блинчики обыкновенные», поджарив их с обеих сторон. Приготовить крем: 4 желтка растереть добела с 4 столовыми

ложками сахарного песка, добавить 100 г свежей густой сметаны, тщательно размешать. Кастрюлю или форму смазать маслом, посыпать сухарями, на дно положить блинчик, затем — слой крема — и так чередовать, пока кастрюля не заполнится. Сверху накрыть блином, поставить в умеренно нагретую духовку минут на 20, чтобы крем испекся. Выложить на блюдо, посыпать сахарным песком.

### ПИРОГ БЛИНЧАТЫЙ С МЯСНЫМ СОУСОМ

*500 г муки, 3 стакана кислого молока (кефира), 3 яйца, 2 ст. ложки растительного масла, 1/2 чайной ложки соды, сахар, соль.*

*Соус: 200 г мяса, 50 г жира, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки томатной пасты, сахар, соль.*

Яйца взбить с молоком, солью и сахаром, добавить просеянную муку, соду, размешать до образования однородного жидкого теста. Если тесто получилось густое — добавить холодной кипяченой воды и взбить. Блинчики выпекать на горячей сковороде, смазанной жиром. Жарить с обеих сторон, пока не зарумянятся. Посуду, дно которой соответствует размеру блинчиков, посыпать молотыми сухарями. Блинчики уложить один на другой, промазывая их густым соусом. Верхний блинчик смазать маргарином, поставить посуду в духовку и запекать 30 минут. Испеченный блинчатый пирог осторожно опрокинуть на круглое блюдо, нарезать на порции и подавать с мясным или томатным соусом.

Чтобы приготовить соус, любое мясо (можно от-

варное) мелко порубить, обжарить на жире, добавить мелко нарезанный лук. Затем всыпать муку, обжарить, заправить томатной пастой, добавить соль, сахар, влить воду или бульон, развести до необходимой густоты, закипятить.

### БЛИНЧАТЫЙ ПИРОГ

Использовать те же продукты, что и для пошехонских блинчатых трубочек. На большой сковороде выпечь тонкие блинчики. На дно и края смазанного маслом и обсыпанного сухарями противня (сковороды) с довольно высокими бортами положить блинчики так, чтобы один заходил на другой, места соединения смазывать яичным льезоном. Сверху положить начинку, на нее слой блинчиков и т. д. Лучше, чтобы каждый слой был с разной начинкой. Верхний слой начинки плотно прикрыть блинчиками. Концы блинчиков, лежащие на бортах противня, загнуть вовнутрь и смазать сметаной и обсыпать панировочными сухарями. Выпекать в духовке до образования румяной корочки. Готовый пирог опрокинуть на доску так, чтобы нижняя плоскость пирога оказалась сверху.

### СЛОЕННЫЙ БЛИНЧАТЫЙ ПИРОГ

*Для начинки: 250 г майонеза, 3 крутых яйца, 150 г ветчины, 2—3 помидора, 100 г соленых грибов, 100 г сыра.*

Испечь блинчики по любому рецепту, не добавляя в тесто сахар. Выкладывать блинчики в стопку

по одному, перекладывая начинкой в следующем порядке: смазать блинчик майонезом, посыпать рубленными крутыми яйцами. Следующая прослойка — майонез и мелко порезанная ветчина, затем — майонез и порезанные грибы, майонез и порезанные кружочками помидоры. Чередовать слои до верха; заканчивается и начинается пирог блинчиком. Сверху обмазать майонезом и посыпать тертым сыром. Подавать холодным.

### ПИРОГ БЛИНЧАТЫЙ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ

*Тесто: 2 стакана муки, 3 яйца, соль, мускатный орех, 1 ст. ложка растительного масла, 1 стакан воды, 1 стакан молока.*

*Для начинки: 1 кг квашеной капусты, 4 сушеных гриба, 1 головка репчатого лука, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 1 ст. ложка жира, соль, перец, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки с верхом) тертого желтого сыра (пикантного).*

Грибы намочить на день раньше, затем сварить их в той же воде, мелко нарезать. Капусту положить в грибной отвар, посолить, всыпать перец (по вкусу) и тушить 20 мин. В это время мелко нарезать репчатый лук и потушить его на жиру, затем переложить капусту (максимально обезвоженную), добавить мелко нарезанные грибы и жарить 30 мин, под конец добавить мелко нарезанное, вкрутую сваренное яйцо, сливочное масло. Форму для выпечки смазать жиром и посыпать сухарями. Уложить в форму блины, переложив их начинкой.



Сверху должен быть блин. Верх пирога смазать сливочным маслом, посыпать сыром. Жарить в горячей духовке 30 мин. Подать горячим.

### ПИРОГ БЛИНЧАТЫЙ С РЕПЧАТЫМ ЛУКОМ

*Тесто: 2 стакана муки, 3 яйца, соль, мускатный орех, 1 ст. ложка растительного масла, 1 стакан молока.*

*Для начинки: 500 г репчатого лука, 350 г твердого сыра, 150 г сливочного масла либо маргарина.*

Лук нарезать тонкими кружочками, пассеровать на жиру (не румянить). Сыр натереть на терке. Подготовить форму для выпечки (смазать жиром, посыпать сухарями). На каждый блин положить лук и посыпать его сыром. Укладывая в форму, каждый блин чередовать с начинкой. Сверху должен быть блин с начинкой, его нужно смазать жиром, на котором пассеровался лук. Запекать в горячей духовке 30 мин. Подать горячим.

### БЛИНЧАТЫЙ ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ

*Тесто: 2,5 стакана муки, 3 яйца, 1 столовая ложка топленого масла, 1 л молока, 2 столовые ложки сахара, кусочек свиного сала для смазывания сковороды, 50 г масла для смазывания готовых блинчиков.*

*Начинка: 1 кг яблок, 1,5 стакана сахара, 100 г сметаны, 2 яйца.*

Испечь блинчики, сложить их в кастрюлю, перекладывая мелко нарезанными яблоками, пере-

сыпая сахаром и смазывая маслом (сверху в кастрюле должны быть блинчики). Смешать яйца со сметаной и оставшимся количеством сахара, залить пирог сверху и поставить печь в духовой шкаф. Когда пирог отстанет от стенок кастрюли, его выложить на блюдо, порезать на порции и подать.

### ПИРОГ БЛИНЧАТЫЙ КОМБИНИРОВАННЫЙ

*Для теста: 2 стакана муки, 3 яйца, соль, мускатный орех, 1 ст. ложка растительного масла, 1 стакан воды, 1 стакан молока.*

*Для начинки творожной: 200 г творога, сахар, ванильный сахар или ванилин.*

*Для начинки яблочной: 1 кг винных яблок, 0,5 стакана сахара.*

*Для подливки: 0,25 л сливок (лучше 20%-й жирности), 0,15 л фруктового сиропа, 1 ст. ложка желатина, 3 ст. ложки холодной кипяченой воды.*

Творог протереть через сито, перемешать с сахаром и ванилином.

Яблоки почистить (снять кожуру, удалить сердцевину), нарезать и тушить 5—10 мин на малом огне, добавить сахар и тушить на большом огне еще 15 мин. Охладить.

Желатин залить 3 столовыми ложками холодной кипяченой воды для набухания (45 мин). При необходимости разбавить фруктовый сироп водой до объема 0,15 л. Сироп вместе с желатином подогреть до полного его растворения (не кипятить), охладить. Сливки взбить (венчиком или миксером).

Когда образуется пена, продолжая взбивать, постепенно добавить холодный сироп с желатином.

Взять 7 блинчиков (если их получилось больше, приготовить из оставшихся другое блюдо, например, лапшу). На эти 7 блинчиков положить поочередно творожную и яблочную начинки. Изделия переложить на круглое блюдо, облить застывающей подливой. Украсить фруктами (можно из компота), охладить.

### ПИРОГ БЛИНЧАТЫЙ АССОРТИ

*Для начинки: 1,5 стакана густых сливок, 0,5 чайной ложки корицы, 2 ст. ложки сахарной пудры, 3—4 вида свежих фруктовых ягод.*

Испечь пресные блинчики. Взбить сливки с сахарной пудрой, добавить корицу. Смазать маслом форму для выпечки. Выкладывать в нее блинчики по одному, смазывая каждый сливками и поочередно посыпая одним из фруктов, мелко нарезанным.

### ПИРОГ БЛИНЧАТЫЙ ПО-ВЕНГЕРСКИ

*50 г муки, 50 г сахара, 50 г масла, 5 яиц, 1,5 стакана молока, 2 ст. ложки сахарной пудры, 1/2 пакетика ванильного сахара, цедра 1 лимона.*

Растереть в пену сливочное масло с желтками, постепенно смешать с сахаром, мукой, молоком, взбитыми в пену белками.

Налить тесто в разогретую, смазанную маслом сковороду слоем в мизинец и немного припечь (сверху блинчик должен оставаться почти жидким). Переложить его в кастрюлю и посыпать сахарной пудрой, ванилином и цедрой лимона. Сложить таким образом все блинчики друг на друга. Верхний блин посыпать не надо. Запекать в духовке 20 минут, при подаче нарезать на кусочки.

### **ПИРОГ БЛИНЧАТЫЙ С ВАРЕНЬЕМ**

Испечь блинчики. Смазать маслом форму для выпечки. Складывать в нее блинчики по одному, смазывая каждый слой сливочным маслом и густым вареньем или джемом. Смазать сверху густой сметаной со щепоткой ванилина. Запекать в горячей духовке 10 мин. Подавать теплым.

### **ПИРОГ БЛИНЧАТЫЙ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ**

*Тесто: 1 стакан сахара, 9 яиц, 1 стакан муки.*

*Начинка: 50 г грецких орехов, 50 г миндаля, 1 стакан сахара, 3 яйца.*

Яичные желтки растереть с сахаром, всыпать просеянную пшеничную муку, замесить тесто. Поделить его на две одинаковые части, и каждый пресняк испечь в духовке. На испеченный пресняк положить начинку и накрыть сверху другим пресняком.

Приготовить начинку: желтки растереть с сахаром, добавить измельченные грецкие орехи, мин-

дать и влить взбитые в густую пену яичные белки. Эту смесь варить на слабом огне, пока она не загустеет, затем остудить.

### КАРАВАЙ ИЗ БЛИНЧИКОВ

*Для фарша: 400 г вареной говядины, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 луковичка, 1—2 крутых яйца, соль по вкусу.*

*Для фарша из творога: 300 г творога, 1 яйцо, 1—2 ст. ложки сметаны, 1 чайная ложка сливочного масла, сахарный песок или соль по вкусу.*

Испечь блинчики. Сложить в форму, смазанную маслом, перекладывая каждый блин фаршем. Накрыть сверху блином, смазать его обильно маслом, поставить в горячую духовку.

### БЛИННАЯ КУЛЕБЯКА

*2 стакана муки, 1 стакан воды, 300 г сливочного масла, 8 капель лимонной кислоты, 1/4 чайной ложки соли, четыре начинки по половине порции (см. «Фарши и начинки для блинов»).*

*Блинчики: 1/2 стакана муки, 1 яйцо, 1/2 стакана молока.*

Половину теста раскатать в прямоугольный пласт толщиной 4—5 мм. На поверхность пласта уложить блинчики с таким расчетом, чтобы края пласта шириной 10 мм не были бы покрыты блинчиками. На блинчики положить рисовую начинку с рубленным яйцом, затем опять слой блинчиков, потом мясной фарш, затем вновь слой блинчиков,

после этого — грибную начинку, а поверх нее — начинку из лука (можно использовать и другие начинки). Смазать края нижнего пласта теста яйцом и накрыть сверху другим пластом теста, который должен быть несколько большего размера. Плотно соединить нижний и верхний пласты, смазать поверхность кулебяки яйцом и выпекать 50—60 минут при температуре 210—230° С.

### ПОШЕХОНСКИЕ БЛИНЧАТЫЕ ТРУБОЧКИ

Для теста использовать те же продукты, что и для блинчиков тонких. Приготовить тесто как для блинчиков тонких, но выпекать их только с одной стороны. Когда блинчики немного остынут, на поджаренную сторону положить начинку из рубленых яиц, сваренных вкрутую, и масла. Завернуть каждый блинчик трубочкой. Затем сложить блинчики на сковороду и снова обжарить.

### ПАШТЕТИКИ ИЗ БЛИНЧАТОГО ТЕСТА С МЯСОМ

*1 яйцо, 120 г муки, 1/2 стакана молока, 1/2 стакана воды, кусочек шпика для смазывания сковородки, соль; для начинки — 300 г мяса без костей, 30 г лука, 20 г маргарина, 1 бульонный кубик, 30 г жира, соль, перец, зелень петрушки; для панировки — 4—5 ст. ложек блинчатого теста, 30 г жира, 40 г толченых сухарей.*

Тщательно вымешать венчиком яйцо, добавляя понемногу муку и молоко с водой, посолить. Силь-

но разогретую сковороду тщательно смазать кусочком шпика. Черпаком набирать тесто и наливать на очень горячую сковороду. Жарить тонкие блинчики с обеих сторон на равномерном слабом огне. Поджаренные блинчики складывать на доску или перевернутую тарелку. Оставить 5—6 ложек теста для панировки блинчиков, намазанных начинкой.

Мясо обмыть, обсушить, нарезать кусками, посолить. Положить на сковороду с сильно разогретым жиром, обжарить со всех сторон, время от времени потряхивая сковороду. Выложить в кастрюлю, добавить 3—4 ложки воды и тушить. Лук почистить, нарезать кружками, подрумянить в остальном жире до золотистого цвета, добавить к мясу, вложить 1 бульонный кубик и заварить. Во время тушения подливать воду по мере выпаривания соуса. Когда мясо станет мягким, пропустить его через мясорубку, приправить по вкусу солью, перцем, добавить ложечку мелко изрубленной зелени петрушки, тщательно размешать. Если начинка окажется слишком густой, влить 1—2 ст. ложки горячей воды. Поставить в теплое место, чтобы начинка не застыла. Для приготовления начинки можно использовать остатки печеного мяса, котлеты, зразы, отварную говядину и т. п. Если мяса мало, можно добавить 250 г свежей отварной отжатой и размельченной капусты.

Середину блинчиков (2 см от края) намазать начинкой, каждый блинчик свернуть рулетиком, а затем кольцом в виде улиточки. Уложить на доске, нажать сверху дощечкой. Когда остынут, панировать (погрузить в блинчатое тесто) и посыпать толчеными сухарями. Улиточки подрумянить с обеих сторон в разогретом жире и уложить на блюдо, украсить веточками зелени петрушки. Подавать к прозрач-

ным супам, в качестве горячей закуски или основного блюда с соусом огуречным, томатным и т. п.

### ПАШТЕТИКИ ИЗ БЛИНЧАТОГО ТЕСТА С СОСИСКАМИ

*1 яйцо, 1/2 стакана молока, 120 г пшеничной муки, 1/2 стакана воды, кусочек шпика, соль; для начинки — 6 сосисок, 20—30 г жира для смазывания паштетиков.*

Приготовить блинчики. Сосиски обмыть, залить кипятком, вскипятить и оставить на 10—15 мин. Охладить слегка, снять оболочки и разрезать сосиски пополам в поперечном направлении. Положить половинки сосисок на блинчики, завернуть с обеих сторон, а затем плотно свернуть валиками. Подрумянить в жире на сковороде. Уложить на продолговатом блюде, украсить зеленью. Паштетики подать к прозрачным супам либо в качестве закуски или основного блюда с томатным или горчичным соусом. Паштетики с сосисками можно также панировать.

### ПАШТЕТИКИ ИЗ БЛИНЧАТОГО ТЕСТА С МОЗГАМИ

*1 яйцо, 120 г пшеничной муки, 1/2 стакана молока, 1/2 стакана воды, кусочек шпика, соль; для начинки — 250 г мозгов, 20 г маргарина, 30 г репчатого лука, 2 ст. ложки сметаны, 1 чайная ложка уксуса, соль, перец.*

Приготовить блинчики. Мозги обмыть, очистить от пленок, положить в кастрюлю и залить 1 стаканом



воды, заквашенной уксусом. Варить 5 минут, процедить, нарезать кубиками. Лук очистить, мелко изрубить, поджарить до золотистого цвета, соединить с мозгами, приправить по вкусу солью и перцем, добавить сметану, все тщательно вымешать и поджарить.

На блинчики положить начинку, загнуть края блинчиков на 3 см, сложить блинчики пополам так, чтобы образовалась «книжечка». Погрузить паштетики в блинчатое тесто, посыпать толчеными сухарями. Поджарить до золотистого цвета. Подавать к прозрачным супам, в качестве горячей закуски или основного блюда, с острым соусом или с салатом из сырых овощей.

### ПАШТЕТИКИ ИЗ БЛИНЧАТОГО ТЕСТА С КОЛБАСОЙ ИЛИ ПАШТЕТОМ

*1 яйцо, 1/2 стакана молока, 1/2 стакана воды, 120 г пшеничной муки, кусочек шпика, соль; для начинки — 250 г чайной колбасы или паштета, 1 ст. ложка столовой горчицы, 3—4 ст. ложки отвара или сметаны, 30 г жира.*

Приготовить блинчики (см. «Паштетики из блинчатого теста с мясом»). Чайную колбасу обмыть, залить кипятком, отварить, снять с огня, охладить, снять оболочку, пропустить колбасу через мясорубку, добавить сметану, горчицу и растереть до получения однородной массы.

Блинчики смазать начинкой, сложить пополам и еще раз пополам, как складывают платочки. Паштетики поджарить с обеих сторон в сильно разогретом жире до золотистого цвета. Уложить на

блюдо, украсить зеленью и кружочками помидоров. Подавать к прозрачным супам, как горячую закуску или основное блюдо.

### ПАШТЕТИКИ ИЗ БЛИНЧАТОГО ТЕСТА С КАПУСТОЙ И ГРИБАМИ

*1 яйцо, 1/2 стакана молока, 1/2 стакана воды, 120 г пшеничной муки, кусочек шпика, соль; для начинка — 800 г капусты, 200 г свежих или 20 г сушеных грибов, 50 г репчатого лука, 30 г маргарина, соль, перец; для панировки — 1 яйцо, 1—2 стакана молока, 20 г натертого хлеба, 30—40 г жира.*

Приготовить тесто (см. «Паштетики из блинчатого теста с мясом»). Очистить капусту, обмыть, нарезать, залить небольшим количеством кипятка, посолить, отварить и желательно отжать. Грибы очистить, срезать ножки, вымыть, нарезать полосками. Лук очистить, нарезать кружочками, подрумянить с жиром, добавить грибы, влить 2 ст. ложки воды и тушить под закрытой крышкой 30 минут, охладить (сушеные грибы отварить в небольшом количестве воды). Капусту и грибы пропустить через мясорубку. На сковороде сильно разогреть 10 г жира, положить начинку, слегка поджарить, посолить и приправить по вкусу перцем.

Жареные блинчики уложить на доску в 4 ряда по 3 штуки, намазать начинкой, свернуть рулетиками. Сверху положить нагруженную дощечку. Час спустя, когда блинчики хорошо остынут, нарезать их кружочками толщиной 1—1,5 см, обмакнуть в яйцо, разболтанное с молоком, посыпать натертым хле-

бом. Жарить с обеих сторон до золотистого цвета. Положить на блюдо, украсить зеленью. Подавать к прозрачным супам или как основное блюдо.

### ПАШТЕТИКИ С МЯСОМ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ В ФОРМОЧКАХ

*150 г муки, 2 желтка, 1 ст. ложка сметаны, соль, 1/2 стакана молока, 1/2 стакана воды, 50 г смальца; для начинки — 250—300 г печеного мяса домашней птицы, 30 г маргарина, 20 г муки, 1 стакан отвара или бульона, 2—3 ст. ложки сметаны, 1 желток, лимон или лимонная кислота, соль.*

Печеное мясо домашней птицы нарезать мелкими кубиками, положить в кастрюлю, залить 2—3 ст. ложками воды и вскипятить. Приготовить заправку, развести отваром или бульоном, вскипятить, соединить с сырым желтком, приправить по вкусу солью и лимонным соком. Начинку поставить в теплое место.

Приготовить тесто, как для паштетиков из блинчатого теста с мясом, и прибавить сметану. В маленькой кастрюле сильно разогреть жир. Формочку с ручкой погрузить в горячий жир, а затем в тесто так, чтобы тесто покрывало лишь внешнюю стенку формочки. Покрытую тестом формочку опять погрузить таким же образом в сильно разогретый в кастрюльке жир. Когда тесто зарумянится, снять с формочки, отделяя концом ножа. Жареные корзиночки поставить в теплое место. В горячие корзиночки из теста положить горячую начинку. Паштетики уложить на круглом блюде, украсить зеленью петрушки и подавать как горячую закуску.

Формочки можно выпечь заранее; перед подачей наполнить свежей начинкой и поджарить. Начинку готовят не только из мяса домашней птицы, но также из печеной телятины, свинины, баранины и т. п.

### ПАШТЕТИКИ ИЗ БЛИНЧАТОГО ТЕСТА С ПАШТЕТОМ

*140 г муки, 10 г дрожжей, 5 г сахарного песка, 1 яйцо, 1 стакан молока, 30 г жира, соль; для начинки — 250 г паштета, 3—4 ст. ложки сметаны или бульона, соль, перец, столовая горчица; для панировки — 40—50 г натертого хлеба, 50 г жира.*

Приготовить тесто, как для блинчиков, добавить дрожжи, смешанные с сахаром и молоком. Тесто посолить, поставить в теплое место, накрыть. Когда немного подойдет (увеличится в объеме и начнут образовываться пузырьки), начать печь блинчики в сильно разогретом жире. Жарить их на сковороде с обеих сторон.

К паштету добавить сметану или несколько ложек бульона, растереть до однородной массы, приправить по вкусу солью, перцем, а при желании — горчицей. Начинка должна быть пикантной. Блинчики намазать начинкой, уложить один на другой и прижать дощечкой. Спустя 1—2 ч., когда блинчики остынут, нарезать их на порции (как режут круглый торт), панировать, подрумянить, положить на блюдо, украсить зеленью петрушки или листиками салата. Подавать к прозрачным супам, как горячую закуску или основное блюдо.

## ПАШТЕТИКИ ИЗ БЛИНЧАТОГО ТЕСТА С ЯЙЦАМИ

*1 яйцо, 1/2 стакана молока, 1/2 стакана воды, 120 г пшеничной муки, кусочек шпика, соль; для начинки — 3 яйца, 50 г репчатого лука, 30 г черствого белого хлеба, 20 г маргарина, 30—40 г жира, 1—2 ст. ложки сметаны, соль, перец, 40 г натертого хлеба.*

Приготовить блинчики (см. «Паштеттики из блинчатого теста с мясом»). Черствый хлеб намочить в молоке. Яйца сварить вкрутую. Лук очистить, нарезать кружочками, обжарить до золотистого цвета. Отжать хлеб и вместе с луком и яйцами пропустить через мясорубку. Добавить сметану, соль, тщательно вымешать.

Блинчики намазать начинкой, сформировать валики или «платочки», обмакнуть в блинчатое тесто, посыпать натертым хлебом. Жарить с обеих сторон до золотистого цвета. Подавать к прозрачным супам или в качестве основного блюда с салатом из помидоров, квашеной капусты и т. п.

## ПИРОЖКИ ИЗ БЛИНЧИКОВ С РАКОВЫМ ФАРШЕМ

*Для блинов: 3 стакана молока, 2 стакана муки, 2 яйца, 100 г шпика, 100 масла, 1 яйцо, 5—6 сухарей.*

*Для фарша: 30 раков, 50 г масла, 4 яйца, зеленая петрушка, 50 г белого хлеба, 2—3 ложки сливок, соль, мускатный орех.*

Испечь блинчики. 30 отварных раковых шеек мелко изрубить. 1 ложку масла растопить в кастрю-

ле, положить 4 яйца и зеленую петрушку, мешая, поджарить так, чтобы образовалась жидкая яичница, положить туда раковые шейки, 1/4 натертой булки, размешать, влить ложки 2—3 сливок, посолить, положить мускатного ореха, размешать, намазать блины, свернуть в трубочки, и т. д.

подавая, посыпать жареной зеленой петрушкой.

### ПИРОЖКИ БЛИНЧАТЫЕ ЖАРЕННЫЕ

*500 г муки, 50 г маргарина, 50 г сахара, соль, вода, фарш  
800 г, панировочные сухари, 2 яйца, 200 г жира для фритюра.*

Яйца, соль, сахар растереть до однородной массы, перемешать с холодной водой, добавить просеянную муку и тщательно размешать венчиком, чтобы тесто было однородной консистенции, после чего процедить его через сито.

На горячую чугунную или железную сковороду, смазанную жиром, налить тонкий слой теста и жарить до тех пор, пока одна сторона не приобретет золотистого цвета.

На поджаренную сторону блинчика положить фарш, завернуть блинчик в виде прямоугольного пирожка, смазать яйцом, обвалить в сухарях из белого хлеба и обжарить во фритюре.

### КАРАВАЙ ИЗ БЛИНЧИКОВ К СУПАМ И БОРЩУ

*Фарш из творога: 200 г сухого творога смешать с 1 яйцом и 1—2 ложками сметаны, посолить.*

*Фарш из манны: ложку масла вскипятить с 3/4 стаканами молока, всыпать 1/2 стакана манны, которую перетереть предварительно с 1 яйцом, высушить, протереть сквозь решето. Посолить все, вскипятить помешивая, затем поставить не надолго в духовку, часто помешивая ложкою.*

Блинчики, поджарив с обеих сторон, сложить в глубокую кастрюлю, намазанную маслом, перекладывая или одной говядиной или разным фаршем, а именно: мясным, из творога и из рассыпчатой манной каши. Накрывать блинчики, поставить в духовку чтобы каравай зарумянился. Подавая, выложить на блюдо, осыпать зеленью и подавать. Для этого каравай подаются отдельно к щам небольшие тарелочки.

Фарш из говядины следующий: 400 г вареной говядины мелко изрубить, слегка поджарить в 1 ложке масла, положить печеную луковицу, подлить 2—3 ложки бульона, положить 3 мелко изрубленных крутых яйца, немного перца, соли и зеленого укропа.

### **КАРАВАЙ ИЗ ПРЕСНОГО ТЕСТА С МЯСОМ**

*Тесто: 2 яйца, 1/2 чайной ложки сахара, 100 г сливочного масла, 3 стакана молока, 2 стакана муки, соль.*

*Фарш: 1/2 кг легкого, 1/2 кг печени, 3 ст. ложки подсолнечного масла, 1 луковица, 2—3 яйца, соль, перец.*

Испечь блинчики: растереть 2 желтка с 1/2 чайной ложки соли, с таким же количеством сахара и 1/2 столовой ложки размягченного масла. Развести постепенно теплым молоком муку, помешивая,

чтобы не было комков. Добавить 2 взбитых белка и смешать обе массы. Поджарить блинчики с обеих сторон в кипящем масле. Сложить в кастрюлю соответствующей величины, смазав ее маслом, перекладывая каждый блинчик фаршем.

Для фарша: отварить в равных количествах легкое и печень, добавить соль, перец. Мелко нарубить или пропустить через мясорубку мясо. Поджарить в двух столовых ложках одну мелко нашинкованную луковицу, смешать с фаршем, добавить мелко нарубленные крутые яйца, соль, перец, размешать. Выпекать в духовке на слабом огне около часа. Подавать со сметаной.

## БЛИННЫЙ ТОРТ

*200 г муки, 2 яйца, молоко, щепотка соли.*

*Для крема: 8 яичных желтков, 8 ст. ложек сахара, 2 чайные ложки муки, 300 г молока, 50 г шоколада.*

*Для начинки: молотое ядро грецкого ореха, молоко, сахар, ром или коньяк, изюм, тертая цедра с 1 лимона, абрикосовое повидло или джем.*

Из муки, яиц, молока и соли приготовить обыкновенное тесто для блинов. Выпеченные блины укладывать в смазанную сливочным маслом форму для выпечки тортов в такой последовательности: первый блин уложить в форму, намазать столовой ложкой повидла, накрыть вторым, намазать ореховой начинкой, накрыть третьим, намазать шоколадным кремом и т. д. При подаче на стол торт можно еще смазать шоколадным кремом.

Приготовление ореховой начинки: молотое яд-



ро грецкого ореха сварить в молоке с сахаром, добавить немного рома или коньяка, тертую лимонную цедру, изюм и все продукты хорошо вымешать.

### ЗАПЕКАНКА ИЗ ОЛАДИЙ

*Заливка: 1 стакан молока, 0,5 стакана сметаны, 3/4 стакана сахарной пудры, 0,5 чайной ложки молотой корицы, 50 г сливочного масла, 2 ст. ложки крахмала.*

Приготовить оладьи по любому рецепту. Смазать форму для запекания сливочным маслом. Свернуть оладьи трубочками и уложить в форму. Растопить сливочное масло, смешать со сметаной, развести молоком, добавить корицу, сахарную пудру и крахмал. Залить оладьи. Поместить в горячую духовку и запекать 15 мин.

### ПУДИНГ ИЗ БЛИНЧИКОВ С КРЫЖОВНИКОМ

*4 яйца, 1 чайная ложка соли, 3 стакана молока.*

*Для компота: 600 г незрелого крыжовника, 300 г сахара, 3 стакана воды, чайная ложка картофельной муки.*

*Для блинчиков: 3 яйца, чайная ложка соли, 1,5 стакана молока, 200 г муки, почти 2 стакана воды.*

*Для жаренья: ложка масла и ложка жира.*

Печь с обеих сторон маленькие тонкие блинчики, на каждый блинчик класть компот из крыжовника и складывать блинчик. Приготовив форму, ее наполнить блинчиками на три четверти, яйца взбить как следует с солью, разбавить 3 стаканами

молока и, вылив на блинчики, печь, пока не загустеет яичная масса. Если компот из крыжовника будет немного жидковат, то прибавить небольшое количество картофельной муки.

### ПУДИНГ ИЗ БЛИНОВ

*18 блинов, 150 г молотого ядра грецкого ореха, 200 г творога, 180 г абрикосового повидла, 120 г сливочного масла, 60 г какао, 300 г сахара, 30 г изюма, 3 яичных желтка, 5 белков, ваниль (1/4 палочки).*

18 блинов выпечь обычным способом. На дно формы с высокими бортами положить 3—4 блина, пересыпав их смесью молотого ореха и сахара, а сверху покрыть блином, смазанным смесью творога, яичных желтков, сахара и изюма. Следующий блин посыпать какао и сбрызнуть топленным сливочным маслом, затем уложить блин, намазанный абрикосовым повидлом, а сверху — блин, посыпанный орехами. Последний блин смазать повидлом. Подготовленный таким образом пудинг поместить в горячую печь и слегка запечь. Когда верх пудинга немного затвердеет, покрыть его слоем крепкой пены из яичных белков. Поставить изделие в горячую печь, чтобы подсохло. Перед подачей на стол пудинг посыпать ванильным сахаром.

# БЛИНЫ, КАК ПРИНАДЛЕЖНОСТЬ К РАЗЛИЧНЫМ БЛЮДАМ

## КАША С БЛИНЧАТЫМ ПИРОГОМ

*2 стакана круп, 2 яйца, 2,5 стакана грибного бульона, 200 г масла, 100 г сухих грибов, 400 г муки, 2 ложки сухарей, 1 стакан сметаны.*

Крупу перетереть с яйцами, высушить, протереть через решето и разом всыпать в 2,5 стакана грибного бульона, в котором распущено 100 г масла, хорошо перемешать, и не снимая с огня, дать повариться 5 минут под крышкой на сильном огне и минут 10 на слабом, хорошо помешивая, чтобы не было комков, поставить зарумяниться в печь. Грибы, из которых получился бульон, пропустить через мясорубку и смешать с уже готовой кашей.

Заранее приготовить блин, размером с кастрюлю, в которой будет готовиться каша. Таких блинов приготовить штук 10—15. Кастрюлю внутри смазать маслом, посыпать сухарями и сначала положить блин, смазать его сметаной, а на него положить слой каши, прикрыть другим блином, который опять смазать сметаной, опять положить слой

каши и т. д., пока кастрюля наполнится; закончить блином и сверху положить кусок масла примерно в 100 г, поставить в духовку 1/4 часа, после чего вынуть, опрокидывая кастрюлю на блюдо.

Отдельно подают по желанию какой-либо мясной соус или масло.

Такая каша подается также к щам и борщам.

### СУП МОЛОЧНЫЙ ПО-МОГИЛЕВСКИ

*2 стакана картофельного крахмала, 2 яйца, 1,5 л молока, 40 г сливочного масла, 40 г маргарина для выпекания блинчиков, 2 ст. ложки сахара.*

Картофельный крахмал развести холодной водой и процедить, добавить сырые яйца и смесь хорошо взбить. Из полученной массы, похожей по консистенции на густые сливки, испечь блинчики толщиной 1—2 мм, охладить их и нарезать лапшой. В кипящее молоко положить нарезанную лапшу, добавить соль, сахар, довести до кипения. Заправить суп сливочным маслом.

### ИТАЛЬЯНСКАЯ СОЛОМКА В СОУСЕ (итальянская кухня)

*Соус: 3 ст. ложки томатной пасты, 1 корень сельдерея, 1—2 репчатые луковицы, зелень петрушки, соль, специи по вкусу, 2 ст. ложки растительного масла.*

Приготовить оладьи, не добавляя в тесто сахар, остудить и нарезать крупной соломкой. Мелко по-

рубить корень сельдерея, лук и зелень. Пассеровать в масле. Добавить томат, приправить солью и специями, прогреть. Перемешать соломку с соусом, подавать горячей.

### БУЛЬОН С БЛИНЧИКАМИ

*400 г бульона мясного, куриного или из дичи.*

*Для блинчиков: 100 г муки, 1 яйцо, 1 стакан молока, 1 ст. ложка свиного шпика, 1 ст. ложка сахара, 3 г соли.*

*Для кнельной массы: 200 г филе курицы, 100 г молока, 1 яйцо.*

Выпечь тонкие блинчики и отрезать сухие края.

Одновременно из филе курицы приготовить кнельную массу. На подготовленные блинчики положить слой кнельной массы, разровнять ее и свернуть в виде рулетов диаметром 1,5—2 см. Положить рулеты в сотейник, смазанный маслом, добавить немного бульона, закрыть крышкой и припустить на плите или в духовке.

Готовые рулеты нарезать на кружки, при подаче положить в тарелку и залить бульоном.

### КОТЛЕТЫ «ИМПЕРИАЛ»

*150 г телятины, 5 г муки, 30 г сливочного масла, 40 г свежих грибов, 10 г бульона, 1 яйцо, перец молотый черный, соль.*

Вырезать порционные куски телятины, сформовать котлеты, посолить, поперчить, обвалять в муке и жарить на сливочном масле на слабом огне под

крышкой. Затем котлеты перевернуть, положить в сковороду нарезанные ломтиками приправленные свежие грибы и жарить до готовности. Пожарить тонкий блин, на него уложить котлету, покрыть ее грибами, края блина завернуть. Подавать, полив оставшимся от жаренья соком, разведенным небольшим количеством бульона.

### **МАЧАНКА ПО-КРЕСТЬЯНСКИ** **(белорусская кухня)**

*250 г масла, 200 г крестьянской колбасы, 2 луковицы, 100 г сала, 2 ст. ложки муки.*

Свинину и крестьянскую колбасу нарезать на куски и обжарить. Муку поджарить, развести бульоном или водой, влить в кипящую воду, непрерывно помешивая, до образования редкой мучной подливки. Добавить сельдерей, соль, мелко нарезанные и поджаренные кусочки сала и репчатый лук. Перемешать с мясом и поставить на 20—25 минут в печь или духовку. Мачанку подать с блинами или вареным картофелем.

### **МАЧАНКА** **(белорусская кухня)**

*400 г свинины, 1 стакан бульона или воды, 2 ст. ложки топленого сала, 8 картофелин, 1 луковица, 200 г сметанного соуса, специй, соль.*

Кусочки свинины с реберными костями обжарить до образования румяной корочки, сложить

в кастрюлю, добавить бульон или воду, лавровый лист, соль, закрыть крышкой и тушить почти до готовности. На бульоне, полученном при тушении, приготовить сметанный соус с луком. Подготовленное мясо полить соусом, добавить специи и поставить в духовку на непродолжительное время. На гарнир подать отварной картофель или блины.

### КУРНИК СВАДЕБНЫЙ

*Для теста: 3 стакана пшеничной муки, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, 1/3 чайной ложки соды, 2 ст. ложки сметаны, 1/2 стакана молока, соль по вкусу.*

*Для блинчиков: 1/2 стакана муки, 1 чайная ложка сахара, 1 яйцо, 1/2 стакана молока, соль по вкусу.*

*Для первого слоя фарша: 1/4 стакана риса, 1 яйцо, 1 ст. ложка сливочного масла, 2—3 ст. ложки рубленой зелени петрушки, соль по вкусу.*

*Для второго слоя фарша: 450—500 г мякоти курицы, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 чайная ложка муки, 3—4 ст. ложки куриного бульона.*

*Для третьего слоя фарша: 150 г свежих грибов, ложка сливочного масла.*

Замесить пресное сдобное тесто: в теплом молоке хорошо размешать соль, сахар, половину нормы муки. Затем добавить остальную муку, соду и быстро размешать до получения однородной массы. Влить в нее сметану, масло и снова размешать. Полученное тесто разделить на две части. При этом одна из них должна быть не-

много меньше. Раскатать из меньшей части теста круглую лепешку диаметром 25—30 см и толщиной 0,5—0,7 см.

Замесить тесто для блинов и напечь тонкие блинчики. Начинка в этом пироге имеет важнейшую роль, поэтому к ее приготовлению нужно отнестись с особым вниманием.

Первый фарш: сварить рассыпчатую рисовую кашу, добавить в нее рубленое вареное яйцо, зелень, масло, соль и все перемешать.

Второй фарш: вареную куриную мякоть нарезать на кусочки, муку обжарить с маслом, влить в нее немного бульона, в котором варилась курица, и, положив в этот соус кусочки курицы, прокипятить их в течение 5—10 минут.

Третий фарш: грибы (лучше белые) нарезать кусочками, обжарить в масле и заправить тем же соусом, что и курицу.

На лепешку из теста плотно уложить слой выпеченных блинчиков, на них — куриный фарш, снова слой блинчиков, на них — грибной фарш и т. д. Верхний слой должен быть из рисового фарша. При этом фарш и блинчики нужно укладывать таким образом, чтобы получился холмик. Этот холмик обложить со всех сторон блинчиками.

Раскатать из теста вторую лепешку диаметром 35—40 см. Сделать в ней 4 радиальных разреза и накрыть ею фарш. Края верхней и нижней лепешек защипать у основания. На поверхности курника защипать грани по линиям радиальных надрезов. Сделать из теста различные украшения и уложить их на курник. Смазать его яйцом, в нескольких местах проколоть вилкой и выпекать в духовке при температуре 200—210° С.



## СОПА ДЕ ТАКИТОС — СУП С БЛИНЧИКАМИ (мексиканская кухня)

*1 стакан томатного сока, 2 ст. ложки растительного масла, 2 л мясного бульона, 12 маленьких тонких тартильяс, 2 яйца.*

*Начинка: отварное куриное мясо, остатки овощей, сливочное масло или тертый сыр.*

Растительное масло разогреть, добавить в него томатный сок и проварить в течение нескольких минут. Влить бульон и дать смеси прокипеть. Жареные тартильяс наполнить мелко нарубленным отварным куриным мясом или тертым сыром. Скатать в виде небольших рулетов. В каждую тарелку положить по 3 рулета, залить горячим бульоном, а сверху посыпать мелко нарубленными, сваренными вкрутую яйцами.

# ФАРШИ И НАЧИНКИ ДЛЯ БЛИНОВ, БЛИНЧИКОВ, ОЛАДИЙ

## ФАРШ ПИКАНТНЫЙ

*200—250 г ливерной колбасы, 2—3 сваренных вкрутую яйца, соль, пюре из мякоти помидоров или красного перца, каперсы.*

Растереть ливерную колбасу до образования пены и добавить остальные продукты по вкусу. Вместо ливерной колбасы можно использовать другие сорта колбас, мясной фарш, вареное мясо или творог. Если масса будет запекаться, рекомендуется добавить приблизительно 1 столовую ложку крахмала.

## ФАРШ МЯСНОЙ С ЛУКОМ (ПЕРВЫЙ ВАРИАНТ)

*1 кг говядины, 70 г сала свиного топленого или маргарина, 2 репчатых луковицы, мука 1 ст. ложка муки, перец, зелень петрушки, соль.*

Мякоть сырой говядины, баранины или нежирной свинины нарезать на куски по 40—50 г, обжарить с жиром, положить в посуду, залить водой или

бульоном так, чтобы вода только покрыла мясо, закрыть посуду и тушить до готовности. С готового мяса слить бульон, на котором приготовить белый соус. Мясо пропустить через мясорубку, добавить соус, соль, молотый перец, зелень и хорошо перемешать.

### **ФАРШ МЯСНОЙ С ЛУКОМ (ВТОРОЙ ВАРИАНТ)**

*1 кг говядины, 70 г сала свиного топленого или маргарина,  
2 репчатых луковицы, мука 1 ст. ложка муки, перец, зе-  
лень петрушки, соль.*

Сырое мясо пропустить через мясорубку, положить слоем не более 3 см на сковороду или противень, смазанные жиром, и жарить в духовом шкафу до готовности. Слить сок, выделившийся из мяса при жарке, на нем приготовить соус. Мясо еще раз пропустить через мясорубку вместе с поджаренным отдельно луком, добавить соус, соль, перец, мелко нарезанную зелень и перемешать.

### **ФАРШ МЯСНОЙ С ЛУКОМ (ТРЕТИЙ ВАРИАНТ)**

*1 кг говядины, 70 г сала свиного топленого или маргарина,  
2 репчатых луковицы, мука 1 ст. ложка муки, перец, зе-  
лень петрушки, соль.*

Мясо сварить, пропустить через мясорубку с поджаренным отдельно луком, добавить соль, перец, соус, зелень и перемешать.

### ФАРШ МЯСНОЙ С ЯЙЦОМ

Мясо приготовить, как описано выше, и добавить сваренные вкрутую рубленые яйца.

### ФАРШ МЯСНОЙ С РИСОМ

К измельченному мясу добавить отваренный рассыпчатый рис, поджаренный в жире лук, соль, перец, белый соус и перемешать.

### ФАРШ ИЗ РИСА

*4 ст. ложки риса, 4 ст. ложки жира, 3 стакана воды, соль по вкусу.*

Рис перебрать, хорошо промыть, всыпать в кастрюлю с кипящей водой и варить до полуготовности рассыпчатой каши. Откинуть рис на сито, облить горячей водой, дать воде стечь, всыпать в кастрюлю, добавить жир и соль по вкусу. В этот рис можно также добавить мелко рубленые яйца, сваренные вкрутую, или изюм с сахаром.

### ФАРШ ИЗ ЛИВЕРА

*700 г ливера, 2 луковицы, 4 столовые ложки жира, 1 чайная ложка муки.*

Ливер (сердце, легкое) разрезать на куски массой 30—40 г, промыть и сварить в подсоленной

воде до готовности, затем пропустить через мясорубку, слегка обжарить с мукой и заправить соусом. Соус готовится так: обжарить мелко нашинкованный лук с жиром и мукой до светло-коричневого цвета. Затем добавить полстакана бульона (или воды) и проварить в течение 10 минут. После этого добавить перец, лавровый лист, соль.

### ФАРШ ИЗ РЫБЫ

*750 г рыбы (или рыбного филе), 2 ст. ложки масла, 1—2 луковицы.*

Рыбу (щуку, судака, сома или карпа) очистить от чешуи и, удалив внутренности, промыть в холодной воде. Мякоть рыбы отделить от костей, нарезать ее небольшими кусочками, посолить, посыпать перцем и прожарить на масле. Прибавить поджаренный лук, укроп и перемешать. В эту начинку можно положить рубленые яйца.

### ФАРШ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ

*1 кочан (1,5—2 кг) свежей капусты, 3—4 яйца, 2—3 ст. ложки масла.*

Очистить и нарубить капусту, ошпарить кипятком, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, крепко отжать, сложить в кастрюлю с растопленным маслом, прожарить в течение 10—15 минут, помешивая, чтобы капуста не пригорела, после чего добавить вареные рубленые яйца, соль и чайную ложку сахара.

### ФАРШ ИЗ ПШЕНА ИЛИ РИСА С ИЗЮМОМ

*1 стакан пшена или риса, 200 г изюма, 2—3 ст. ложки сахара, 1,5 ст. ложки масла.*

Изюм перебрать, 2—3 раза промыть в теплой воде, откинуть на дуршлаг, дав стечь воде, обсушить на салфетке или полотенце, смешать с вареным рисом (или рассыпчатой пшенной кашей), сахарным песком и маслом.

### ФАРШ ИЗ РИСА С ЯЙЦАМИ

*1 стакан риса, 2—3 яйца, 2 ст. ложки масла.*

Промыть в теплой воде рис, сварить в подсоленной кипящей воде. После варки откинуть на сито или дуршлаг и дать стечь воде. Сваренный рис положить в миску, прибавить рубленые крутые яйца, масло, соль, укроп и перемешать.

### ФАРШ ИЗ ЯБЛОК

*1 кг яблок, 1 стакан сахара.*

Очистить яблоки от кожуры, разрезать на 4 части и, вынув сердцевину, нарезать ломтиками, затем сложить в кастрюлю, пересыпать сахаром, прибавить 2—3 ст. ложки воды и варить на слабом огне, пока не получится густое варенье.

Эта начинка предназначена для пончиков с яблоками. Начинку можно приготовить из сырых яб-

лок. Для этого очищенные и нарезанные яблоки пересыпать сахаром и использовать так начинку.

### **ФАРШ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КАШИ**

*1 стакан гречневой крупы, 1/4 стакана воды, 4 ст. ложки жира, 2 луковицы, соль по вкусу.*

Крупу перебрать и обжарить на сухой сковороде до образования коричневой окраски. Воду вскипятить, посолить, всыпать в нее крупу и распарить на водяной бане в течение 2,5—3 ч. Добавить в кашу мелко нарезанный обжаренный в жире лук.

### **ФАРШ ИЗ СЫРА И ЯИЦ**

*3 яйца, 400 г сыра плавленого, 20 г петрушки и укропа, 120 г сливок, молотый перец и соль по вкусу.*

Плавленый сыр, яйца, сливки, рубленую зелень тщательно растереть, добавить перец, соль, все перемешивать.

### **ФАРШ ИЗ СВЕЖИХ БЕЛЫХ ГРИБОВ**

*1 кг грибов, 1—2 ст. ложки масла, 1 луковица, 1/4 стакана сметаны.*

Очищенные, промытые белые грибы сварить, нарезать ломтиками и прожарить с маслом на сковороде. Затем добавить сметану, мелко нарезанный под-

жаренный лук, соль и, прикрыв крышкой тушить 10—15 минут. После этого добавить мелко нарезанную зелень петрушки или укроп и охладить.

### **ФАРШ ИЗ СОЛЕННЫХ ГРИБОВ**

*50 г сушеных грибов, 1 стакан риса, 1—2 луковицы, 2—3 ст. ложки сливочного или растительного масла.*

Сваренные сушеные грибы мелко изрубить, положить поджаренный мелко нарубленный лук, перемешать и прожарить в течение 2—3 минут. После этого грибы смешать с вареным рисом, добавив соль и перец.

### **ФАРШ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ЛУКА С ЯЙЦАМИ**

*400 г зеленого лука, 4 яйца, 3—4 ст. ложки масла.*

Очистить и промыть зеленый лук, нарезать (не очень мелко), слегка прожарить на масле, смешать с рублеными яйцами, солью и перцем.

### **ФАРШ ИЗ МАКА**

*500 г мака, 300 г сахара или меда, 2 яйца, 200 г орехов, изюм.*

Просеянный мак промыть несколько раз в теплой воде до тех пор, пока вода не будет прозрачная. После этого мак залить свежей водой, довести до кипения, а затем откинуть на сито или марлю и охладить. Охлажденный мак перемешать с медом или



сахаром. Полученную смесь пропустить через мясорубку, после чего добавить яйца и перемешать. В фарш можно положить орехи, миндаль, изюм.

### **ФАРШ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ**

*220 г урюка, 250 г чернослива, 150 г абхазы, 90 г сахара.*

Сушеные фрукты промыть в теплой воде, положить в посуду, залить водой так, чтобы вода их только покрыла, и варить 10—15 минут. Из охлажденных фруктов удалить косточки, пропустить через мясорубку и перемешать с сахаром.

### **ФАРШ ИЗ КУРАГИ**

*400 г кураги, 1/2 стакана сахара.*

Курагу перебрать и промыть в теплой воде. Положить в кастрюлю, залить кипятком так, чтобы вода только покрыла курагу, и проварить 10—15 минут. Сваренную курагу откинуть на дуршлаг, затем разложить на разделанное тесто и посыпать сахаром.

Отвар, полученный при варке кураги, можно использовать для приготовления киселя или же сладкой подливки.

### **ФАРШ ИЗ ПОВИДЛА ИЛИ ДЖЕМА**

Чтобы равномерно размазать по тесту густое повидло или джем, нужно предварительно либо раз-

мять его лопаточкой или чисто вымытой рукой, либо пропустить через мясорубку; если начинка очень густая, добавить к ней немного кипяченой воды или подогреть.

Джем, приготовленный с косточками, обязательно протереть через сито.

### ФАРШ ИЗ МОРКОВИ

*1 кг моркови, 3 яйца, 2 ст. ложки масла.*

Морковь очистить, вымыть, нарезать мелкими кусочками, сложить в кастрюлю. Влить в нее 1/2 стакана воды и прибавить ложку масла. Накрыть кастрюлю крышкой и тушить морковь до готовности. Готовую морковь изрубить, посолить по вкусу, прибавить 1 чайную ложку сахара, масло и перемешать.

Также готовится начинка из спелой тыквы.

### НАЧИНКИ

#### НАЧИНКА РОМОВАЯ

*150 г тертого ржаного хлеба, половина плитки шоколада, 2 ст. ложки сахарного песка, 1/2 пакетика порошка ванильного сахара, 1 ст. ложка фруктового сиропа, 2 ст. ложки рома, приблизительно 1/4 л круто взбитых сливок или крема из взбитых сливок.*

К ржаному хлебу добавить тертый на терке шоколад, сахарный песок, ванильный сахар, фруктовый сироп и ром, при желании добавить по вкусу еще 2—3 шт. горького миндаля и подмешать круто взбитые сливки. Вместо шоколада можно применять смешанный с сахарным песком какао порошок, тогда нужно увеличить вдвое массу сахарного песка.

### НАЧИНКА ИЗ ТВОРОГА

*1—2 яйца, 1 пакетик порошка ванильного сахара, соль, 50 г сахарного песка, 350 г творога, натертая на терке лимонная цедра или 3 растертых горьких миндалина, сливки или молоко, изюм.*

Яйца, ванильный сахар и сахарный песок растереть добела, добавить творог, подмешать столько сливок или молока, чтобы образовалась пластичная масса. Протереть массу сквозь сито. В заключение добавить изюм. Если эта начинка будет запекаться с основной массой, добавить 1 столовую ложку крахмала.

### НАЧИНКА ИЗ ГРИЛЬЯЖА

*30 г сливочного маргарина, 150 г сахарного песка, 100 г орехов или отсеянные овсяные хлопья, 3 ст. ложки мармелада.*

Сливочный маргарин и сахарный песок растопить на самом слабом огне. Добавить не слишком мелко порубленные орехи или овсяные хлопья и,

непрерывно помешивая, слегка поджарить их. Снять с огня и подмешать мармелад. Путем добавления ванильного сахара или какао порошка можно изменять вкус грильяжной начинки.

### НАЧИНКА ИЗ НУГИ

*25 г сливочного маргарина, 65 г сахарного песка, 30 г орехов, 65 г сливочного масла, 65 г сахарной пудры, 25 г какао порошка, натертая на терке цедра лимона.*

Нагреть сливочный маргарин и сахарный песок и подержать на огне, пока масса не станет светло-коричневой. Подмешать порубленные орехи, снять полученную грильяжную массу с огня и намазать на поверхность смазанной маслом тарелки. Взбить сливочное масло, доведя его до консистенции сливок, подмешать остальные продукты. В заключение добавить пропущенный через миндалетерку грильяж. Если масса будет еще слишком влажной, подмешать мелко нарубленные орехи или панировочные сухари.

### МАРЦИПАН НАСТОЯЩИЙ

*125 г сладкого миндаля, 3—5 горьких миндалин, 125 г сахарной пудры, 1 ст. ложка воды.*

Обварить миндаль кипятком, снять оболочку и после того, как он полностью остынет, дважды пропустить его через мясорубку. Подмешать просеянную сахарную пудру и еще раз—два пропус-

тить через мясорубку. Лишь после этого добавить жидкость. Раскатать марципановую массу в пласт и, поскольку эта масса предназначена для начинки, вырезать из нее ножом или выемкой кусочки в соответствии с размерами выпеченного изделия. Вместо сладкого миндаля можно использовать лесные орехи. Однако тогда орехи нужно поддерживать в сите над слабым огнем, непрерывно встряхивая, пока от орехов не отделятся коричневые чешуйки.

### МАРЦИПАН МАННЫЙ

*125 г манной крупы, 5 растертых горьких миндалин, 125 г сахарной пудры, 40 г сливочного масла или сливочного маргарина, 1—2 ст. ложки молока или коньяка.*

Мелкозернистую манную крупу смешать с остальными продуктами, раскатать полученную массу в пласт и поскольку эта масса предназначена для начинки, вырезать из нее кусочки в соответствии с размерами выпеченного изделия.

### ПОДЛИВЫ

#### ВАНИЛЬНАЯ ПОДЛИВКА

*500 г молока, 2 яичных желтка, 50 г сахара, 1 чайная ложка муки, 1 пачка ванильного сахара, 10 г сливочного масла.*

Яичные желтки хорошо размешать со 100 г молока, сахаром, мукой. Остальное молоко сварить с ванильным сахаром и долить горячим к яичным желткам. Варить, постоянно помешивая, до загустевания массы. До кипения не доводить. Подливка готова тогда, когда она не стекает с ложки. Затем снять с огня и домешать сливочное масло. Если подливка станет очень густой, к ней можно добавить сливки или молоко. Ванильная подливка является основой для большинства подливок к пудингам и суфле.

### **ЛИМОННАЯ ПОДЛИВКА**

Готовить так, как ванильную, только молоко следует варить без ванильного сахара. В еще теплую подливку домешать тертую цедру и сок из 1/2 лимона.

### **КАРАМЕЛЬНАЯ ПОДЛИВКА**

60 г сахара разогреть в алюминиевой посуде до коричневого цвета.

### **ШОКОЛАДНАЯ ПОДЛИВКА**

К ванильной подливке добавить 30 г какао-порошка или 50 г тертого шоколада.

## КРЕМЫ

### КАКАО-КРЕМ (ОБЫКНОВЕННЫЙ)

*1 л молока, 300 г сахара, 3 чайные ложки какао, 2 ст. ложки муки, пена из взбитых сливок.*

Все продукты (кроме пены из сливок), непрерывно помешивая, варить до получения массы густой консистенции, наполнить ею стаканы и сверху положить сливки, взбитые в пену. Какао-крем поставить на несколько часов в холодное место.

### КЛУБНИЧНЫЙ КРЕМ

*300 г спелой клубники, 200 г сахарной пудры, 2 яичных белка.*

Тщательно промытые спелые ягоды откинуть на дуршлаг и оставить, чтобы они хорошо просохли. Затем в течение 20 мин, растирать их с сахарной пудрой и яичными белками. Готовым кремом наполнить стаканы или фужеры, сверху положить по целой клубнике.

### КОФЕЙНЫЙ КРЕМ

*6 яичных желтков, 6 ст. ложек сахара, 650 г крепкого черного кофе (натурального без цикория) с молоком, 5—10 г желатина, 550 г сливок, 100 г сахара, ванилин.*

6 столовых ложек сахара хорошо растереть с 6 яичными желтками, развести черным кофе с молоком, поставить на умеренный огонь, подогреть, помешивая, но не доводить до кипения. Загустевшую массу снять с плиты, влить в нее разведенный в небольшом количестве воды желатин и мешать до полного охлаждения; затем пропустить через сито, добавить 250 г сливок, сахар и ванилин. Готовый крем разлить в стаканы и поставить в холодное место. Перед подачей на стол украсить сверху взбитыми с сахаром сливками.

### АПЕЛЬСИНОВЫЙ КРЕМ

*4 яичных желтка, 1 яйцо, 350 г сахара-рафинада, 4 апельсина (средних размеров), 2 ст. ложки рома, 400 г сливок, желатин, 100 г воды, 50 г сахарной пудры.*

Сахар-рафинад сильно натереть со всех сторон апельсиновой кожурой. (Благодаря этому крем получит запах апельсина). Яичные желтки, 1 яйцо, апельсиновый сок, ром и сахар-рафинад проварить на пару и добавить к ним, непрерывно помешивая, разведенный в небольшом количестве воды желатин. Когда масса полностью остынет, добавить к ней сливки и перемешать.

### КРЫЖОВНИКОВЫЙ КРЕМ

*500 г спелого крыжовника, 100 г сахара, 2 яйца, щепотка соли.*



Очищенный, тщательно промытый крыжовник засыпать 50 г сахара, добавить соль и прокипятить в 100 г воды в течение 2—3 мин. Взбить из яичных белков крепкую пену, смешать ее с яичными желтками (тоже взбитыми), с остатками сахара и перемешать с теплым крыжовником. Подавать на стол охлажденным.

### МАЛИНОВЫЙ КРЕМ

*500 г спелой малины, 200 г сахара, сок из 1/2 лимона, 200 г сливок, 2 чайные ложки желатина.*

Несколько спелых ягод оставить для украшения, остальное количество помять вилкой, размешать его со 150 г сахара и соком лимона. Поставить на 30 мин в холодильник. Желатин растворить в холодной воде и сварить до густой консистенции. Домешать к малине и снова поставить в холодильник на 30 мин. Сливки взбить с остатками сахара. Наполнить кремом стаканы, сверху положить сливки и несколько целых ягод.

### РОМОВЫЙ КРЕМ

*6 яичных желтков, 6 ст. ложек сахара с ванилином, 800 г взбитых в пену сливок, ром, цукаты.*

6 яичных желтков вымешать хорошо с ванильным сахаром и 600 г сливок и добавить к ним вымоченные в крепком роме цукаты. Ромовым кремом наполнить стаканы и поставить их в холодное мес-

то (на лед или в холодильник). Перед употреблением на крем положить пену из сливок (200 г).

### СМЕТАННЫЙ КРЕМ

*250 г сметаны, 100 г сахарной пудры, 10 г желатина, 1/2 пачки ванильного сахара.*

Сметану смешать с сахаром и ванильным сахаром, поставить ее на лед или в холодную воду и взбивать, пока смесь не увеличится в два раза в объеме. Затем, продолжая взбивать, влить к сметане тонкой струей растворенный теплый желатин. Тщательно перемешать всю массу, разлить в стаканы или фужеры и охладить.

### ТВОРОЖНЫЙ КРЕМ

*100 г молока, 250 г свежего творога, 100 г сахара, 1 пачка ванильного сахара, сок из 1/2 лимона, 2 яйца, 50 г изюма, 50 г молотого ядра грецкого ореха, 50 г рома или коньяка, 2 чайные ложки желатина.*

*Для украшения 100 г сливок, 1 ст. ложка сахарной пудры.*

Желатин развести в 50 г воды, затем домешать его к 100 г горячего молока и поставить в холодное место. Творог с ванильным сахаром, тертой цедрой и соком из 1/2 лимона, яичными желтками вымешать до пенообразного состояния, домешать желатиновое молоко, изюм, половину молотого ореха в крепкую пену из взбитых яичных белков. Поставить крем на 1—2 часа в холодильник, разложить

его в фужеры и подавать на стол, украсив сверху взбитыми с сахарной пудрой сливками и посыпав молотым орехом.

### ЧАЙНЫЙ КРЕМ

500 г воды, 30 г чая, корица, тертая цедра с 1/2 лимона, 750 г сливок, 100 г сахара, 10 яичных желтков, 300 г сливок для пены.

30 г чая лучшего сорта залить кипятком, смешать с корицей и тертой лимонной цедрой и оставить на 10 мин. Затем жидкость процедить и прокипятить вместе со сладкими сливками. 10 яичных желтков хорошо взбить и добавить к теплой чайной массе. Все хорошо вымешать и держать на огне, непрерывно помешивая, до образования густой массы (до кипения не доводить). Загустевшую массу снять с плиты и мешать до охлаждения (30—35° С). Крем разлить в вазочки, и поставить в холодное место. Перед подачей на стол украсить взбитыми сливками.

### ЯГОДНЫЙ КРЕМ

250 г сливок, 100 г сахарной пудры, 100 г свежей или замороженной земляники, черной, красной смородины, малины или любые ягоды, 10 г желатина.

Ягоды тщательно промыть в холодной воде и протереть через сито. Перемешать протертые ягоды с сахарной пудрой. Посуду со сливками поставить на лед или в холодную воду и взбивать их

до получения густой пены. Во взбитые сливки добавить протертые с сахаром ягоды и тщательно размешать. Затем, постоянно помешивая, влить к ягодам тонкой струей растворенный теплый желатин. Готовый крем разлить в стаканы или фужеры.

## СОУСЫ К БЛИНАМ

Сладкие соусы подаются к блинам, оладьям и т. д. Для приготовления соусов к сладким блюдам используются свежие, сушеные, быстрозамороженные фрукты и ягоды, сиропы, плодово-ягодные соки, молоко, сметана, яйца.

### СОУС ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД (малины, садовой земляники и др.)

*2 стакана ягод, 1,5 стакана сахара, 3/4 стакана воды.*

Перебранные, промытые ягоды с помощью миксера измельчить до образования однородной пюреобразной массы. Сварить густой сахарный сироп, соединить с ягодным пюре и охладить.

Соус подается к пудингам, запеканкам, блинчикам, кремам.

### СОУС АБРИКОСОВЫЙ

*500 г абрикосов, 1,25 стакана сахара, 1/2 стакана воды.*

его в фужеры и подавать на стол, украсив сверху взбитыми с сахарной пудрой сливками и посыпав молотым орехом.

### ЧАЙНЫЙ КРЕМ

*500 г воды, 30 г чая, корица, тертая цедра с 1/2 лимона, 750 г сливок, 100 г сахара, 10 яичных желтков, 300 г сливок для пены.*

30 г чая лучшего сорта залить кипятком, смешать с корицей и тертой лимонной цедрой и оставить на 10 мин. Затем жидкость процедить и прокипятить вместе со сладкими сливками. 10 яичных желтков хорошо взбить и добавить к теплой чайной массе. Все хорошо вымешать и держать на огне, непрерывно помешивая, до образования густой массы (до кипения не доводить). Загустевшую массу снять с плиты и мешать до охлаждения (30—35° С). Крем разлить в вазочки, и поставить в холодное место. Перед подачей на стол украсить взбитыми сливками.

### ЯГОДНЫЙ КРЕМ

*250 г сливок, 100 г сахарной пудры, 100 г свежей или замороженной земляники, черной, красной смородины, малины или любые ягоды, 10 г желатина.*

Ягоды тщательно промыть в холодной воде и протереть через сито. Перемешать протертые ягоды с сахарной пудрой. Посуду со сливками поставить на лед или в холодную воду и взбивать их

до получения густой пены. Во взбитые сливки добавить протертые с сахаром ягоды и тщательно размешать. Затем, постоянно помешивая, влить к ягодам тонкой струей растворенный теплый желатин. Готовый крем разлить в стаканы или фужеры.

## СОУСЫ К БЛИНАМ

Сладкие соусы подаются к блинам, оладьям и т. д. Для приготовления соусов к сладким блюдам используются свежие, сушеные, быстрозамороженные фрукты и ягоды, сиропы, плодово-ягодные соки, молоко, сметана, яйца.

### СОУС ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД (малины, садовой земляники и др.)

*2 стакана ягод, 1,5 стакана сахара, 3/4 стакана воды.*

Перебранные, промытые ягоды с помощью миксера измельчить до образования однородной пюреобразной массы. Сварить густой сахарный сироп, соединить с ягодным пюре и охладить.

Соус подается к пудингам, запеканкам, блинчикам, кремам.

### СОУС АБРИКОСОВЫЙ

*500 г абрикосов, 1,25 стакана сахара, 1/2 стакана воды.*

Из спелых промытых абрикосов удалить косточки, абрикосы протереть через частое сито, смешать с сахаром, влить воду, после чего, помешивая, довести смесь до кипения и охладить.

### СОУС ИЗ СЛИВ

*500 г слив или 4 ст. ложки сливового варенья, 1/2 стакана сахара, 1/2 стакана виноградного вина, 1 ч. ложка крахмала, корица на кончике ножа, 5—6 гвоздик, 1,25 стакана воды.*

Промытые сливы с удаленными косточками, добавив сахар, припустить до готовности, после чего протереть вместе с отваром через частое сито, влить виноградное вино, ввести предварительно разведенный в небольшом количестве отвара крахмал, довести до кипения и, непрерывно помешивая, варить на слабом огне 2—4 мин.

### СОУС ЛИМОННЫЙ

*2 ст. ложки лимонного соуса, цедра 1/5 лимона, 2 стакана сахара, 7 яичных желтков, 2 стакана воды.*

Сварить сахарный сироп на воде, используя 1/2 нормы сахара, добавить лимонную цедру, процедить, ввести лимонный сок и немного остудить. Оставшийся сахар растереть с желтками, соединить с сахарным сиропом и проварить, не допуская кипения, 3—5 мин.

Лимонный соус подается в охлажденном виде к пудингам, запеканкам, блинчикам.

### СОУС ВАНИЛЬНЫЙ

*3 стакана молока, 4 яичных желтка, 1 стакан сахара, 1 чайная ложка пшеничной муки, ванильный сахар на кончике ножа.*

Желтки растереть с сахаром, добавить пшеничную муку. Смесь постепенно развести горячим кипяченым молоком и проварить, не допуская кипения, до загустения. Соус процедить, добавить ванильный сахар и перемешать.

Соус подается к пудингам, запеканкам и оладьям.

### СОУС МИНДАЛЬНЫЙ С ЛИМОНОМ

*250 г сахарного песка, 100 сладкого миндаля, 25 г сливочного масла, 100 г яичных желтков, 20 г пшеничной муки, 60 г лимона,*

*Для миндального молока: 350 г молока, 100 сладкого миндаля, 8 г горького миндаля.*

Сливочное масло, сахар, муку, сырые яичные желтки тщательно растереть. В полученную смесь добавить измельченную цедру, лимонный сок, мелко нашинкованный обжаренный миндаль и все размешать.

Очищенный миндаль пропустить через мясорубку и тщательно растереть в ступке, постепенно добавляя молоко, после чего миндальное молоко процедить через редкое полотно и отжать. Горячее миндальное молоко постепенно ввести в ранее приготовленную массу, после чего соус проварить, не доводя до кипения.

Миндальный соус с лимоном подается к пудингам, запеканкам и блинчикам.



# НАПИТКИ К БЛИНАМ, БЛИНЧИКАМ, ОЛАДЬЯМ, ИЗДЕЛИЯМ ИЗ ТЕСТА

## ЧАЙ ГОРЯЧИЙ

Для приготовления чайного напитка сухой чай (1 чайная ложка на стакан) засыпают в ополоснутый кипятком чайник (лучше фарфоровый), заливают на  $\frac{2}{3}$  только что закипевшей водой (когда она побелеет от массы пузырьков, но еще не забурлит, так как при бурном кипении образуются молекулы тяжелой воды) и укрывают салфеткой, чтобы ароматические вещества меньше улетучивались. После того как чай настоится (черный чай 3,5—5 минут, зеленый — 8—10 минут), его доливают кипятком. Напиток правильно заваренного черного байхового чая — до золотистого цвета, со специфическим ароматом, с бурой пеной на поверхности.

Чай можно сделать еще более полезным и ароматным, если добавить лекарственные травы.

## ЧАЙ ЗЕЛЕНЫЙ

*1 чайная ложка чая на стакан воды.*

Чайник ополоснуть кипятком, засыпать чай, за-

лить крутым кипятком, накрыть и настаивать 4—5 минут. К чаю подать лепешки, блины, сладости, мучные изделия.

### ЧАЙ ЗЕЛЕНый ХОЛОДНый

Заварить чай обычным способом, охладить. Перед подачей чай процедить, разлить в чашки.

### ЧАЙ ЗЕЛЕНый С МОЛОКОМ

*5 г зеленого чая, 1 стакан воды, 3 ст. ложки топленого молока, 2 г сливочного масла, соль.*

Чай слегка подсушить в жарочном шкафу, залить кипящей водой. Затем процедить, заправить молоком, сливочным маслом, солью.

### ЧАЙ С ЖАСМИНОМ

*1 чайная ложка чая, 1/2 чайной ложки сухих цветков жасмина, сахар по вкусу.*

Цветки жасмина перемешать сухим чаем и залить кипятком. Дать настояться 4 минуты. Подать в чашках.

### ЧАЙ С МЕДОМ

*100 меда, 3—4 стакана воды, лимонный сок и цедра лимона по вкусу.*

Воду закипятить, добавить мед, сок, цедру лимона. Затем влить предварительно заваренный чай.

### ЧАЙ С ЯБЛОКАМИ

*1 л воды, 4—5 чайных ложек чая, 1 стакан кожуры кислых сортов яблок, сахар или мед по вкусу.*

Кожуру яблок положить в воду и варить 10—15 минут на слабом огне. Этой смесью залить чайные листья и дать настояться. Подать с сахаром или медом.

### АПЕЛЬСИНОВЫЙ ЧАЙ

*25 г апельсиновой корки и 10 г лимонной корки положить в кастрюлю, добавить 50 г апельсинового сиропа и 25 г сухого чая.*

Все залить 1 л кипятка и через пять минут подавать на стол.

### ЧАЙНЫЙ БАЛЬЗАМ

*2 ч. ложки смеси чая, мяты, ромашки и душицы, 2 стакана кипятка.*

Заварочный чайник ополоснуть кипятком, положить смесь чая и трав, залить крутым кипятком и настаивать 5—7 минут.

### **КОФЕ ЧЕРНЫЙ ОСОБЫЙ**

*1 чайная ложка кофе, 1 чайная ложка сахара, 1 стакан воды.*

В холодную воду всыпать кофе и сахар, довести до кипения и сразу же снять с огня, дать постоять 1—2 минуты. Затем поставить на огонь, довести до кипения и снова отстаивать. Так повторить 3 раза.

### **КОФЕ ПО-ТУРЕЦКИ**

*2 чайные ложки кофе, 1 чайная ложка сахара, 1 стакан воды.*

В медный тигель всыпать кофе, добавить сахар, залить кипятком, довести до кипения, снять с огня, а когда пена осядет, еще раз довести до кипения. Разлить в нагретые чашки, отдельно подать сахар.

### **КОФЕ ЧЕРНЫЙ С ШОКОЛАДОМ**

*50 г кофе, 1 л воды, шоколад, сахар.*

В воду засыпать кофе, дважды довести до кипения, накрыть и дать отстояться. В каждую чашку положить по ломтику шоколада, помешивая, влить горячий кофе. Отдельно подать сахар.

### СБИТЕНЬ СУЗДАЛЬСКИЙ

*150 г меда, 150 г сахара, по 15 г гвоздики, корицы, имбиря, кардамона, лаврового листа, 1 л. воды.*

Мед смешать с водой и кипятить 20 минут, добавить пряности и кипятить еще 5 минут. Затем напиток процедить через марлю и подкрасить жженым сахаром.

### СБИТЕНЬ ВЛАДИМИРСКИЙ

*200 г меда, по 5 г гвоздики, корицы, имбиря, лаврового листа, 1 л воды.*

Готовить так же, как и сбитень суздальский.

### СБИТЕНЬ МОСКОВСКИЙ

*200 г меда, 150 г патоки, 1 г корицы и по 2 г гвоздики, хмеля, мускатного ореха, душистого перца, 1 л. воды.*

Мед и патоку вскипятить вместе с водой, добавить пряности и проварить 5 минут. Затем дать настояться в течение 30 минут, процедить.

### СБИТЕНЬ С ВИНОМ

*1 л сухого красного вина, 150 г меда, по 0,1 г корицы, гвоздики, мускатного ореха.*

Вино вскипятить вместе с медом, добавить пряности и дать настояться в течение 30 минут. Затем напиток процедить и подать горячим.

### КИСЕЛЬ БРУСНИЧНЫЙ

*2 стакана брусники, 1/2 стакана сахара, 45 г крахмала,  
2 г лимонной кислоты.*

Ягоды промыть, размять, сок отжать, выжимки залить горячей водой из расчета 5 стаканов на 1 стакан выжимок, довести до кипения. В отжатый и охлажденный отвар влить разведенный в холодной воде крахмал, всыпать сахар, перемешать, довести до кипения, добавить лимонную кислоту и отжатый сахар.

### КИСЕЛИ

Для приготовления киселей используют свежие и сушеные плоды и ягоды, фруктово-ягодные пюре, соки, сиропы, экстракты, молоко и другие продукты.

Одним из основных компонентов при приготовлении киселей является крахмал. Расход крахмала зависит от густоты приготавливаемого киселя. Для приготовления 1 кг густого киселя требуется 70 г крахмала, киселя средней густоты — 40, жидкого — 30 г. Крахмал перед завариванием следует развести холодной кипяченой водой, отваром или соком из расчета одна часть крахмала на четыре части жидкости.

Жидкие кисели, а также кисели средней густоты после соединения с крахмалом не кипятят, а лишь доводят до кипения, так как продолжительное нагревание разрушает клейстер, он теряет характерную для него консистенцию и становится жидким.

### КИСЕЛЬ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК

*3 яблока, 1/2 стакана сахарного песка, 3 чайных ложки крахмала, лимонная кислота на кончике ножа, 4 стакана воды.*

Нарезанные дольками яблоки залить горячей водой и варить в течение 15—25 мин (в зависимости от сорта яблок). Когда яблоки разварятся, процедить отвар через сито с мелкими ячейками. Разваренные яблоки протереть, соединить с отваром, добавить лимонную кислоту, всыпать сахар размешать и нагреть до кипения. В полученный горячий сироп влить разведенный питьевой водой крахмал, быстро размешать, довести до кипения, разлить в порционную посуду и охладить.

### КИСЕЛЬ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД

**(клюквы, брусники, черники, черной и красной смородины)**

*1,5 стакана ягод, 3/4 стакана сахарного песка, 1,5 ст. ложки картофельного крахмала (без верха), 4,5 стакана воды.*

Ягоды перебрать и хорошо промыть, затем отжать сок, слить его в неокисляющуюся посуду и, накрыв крышкой, поставить на холод. Оставшуюся мезгу положить в кастрюлю, залить горячей водой и кипятить в течение 4—6 мин, после чего процедить через частое сито. В приготовленный отвар всыпать сахарный песок, вновь нагреть до кипения и удалить с поверхности пену.

Крахмал всыпать в отдельную посуду, развести холодной водой и процедить. Затем влить его в горячий ягодный сироп, непрерывно размешивая, после чего кисель довести до кипения и добавить отжатый и охлажденный сок.

Если кисель готовится из не вполне зрелых ягод, то для сохранения окраски киселя в ягодный сок после первого процеживания можно ввести лимонную кислоту.

### КИСЕЛЬ ИЗ ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ

*1 стакан черноплодной рябины, 3/4 стакана сахарного песка, 1,5 ст. ложки крахмала, лимонная кислота на кончике ножа, 4 стакана воды.*

Подготовленные ягоды протереть, сок слить в посуду и охладить. Оставшуюся мезгу залить горячей водой, добавить сахар, лимонную кислоту, тщательно размешать, нагреть до кипения и процедить.

В готовый сироп влить разведенный картофельный крахмал и довести до кипения. После заваривания крахмала в кисель сразу же влить охлажденный ягодный сок и хорошо размешать.



## КИСЕЛЬ ИЗ ТЫКВЫ И ЯБЛОК

*200 г тыквы, 2 яблока, 1/2 стакана сахарного песка, 4 чайные ложки крахмала, лимонная кислота на кончике ножа, 4 стакана воды.*

Яблоки нарезать дольками, а мякоть тыквы произвольно. Положить все это в кипящую воду, сварить до мягкости, протереть вместе с отваром. Затем всыпать сахар, довести до кипения и ввести предварительно разведенный охлажденным отваром крахмал и снова довести до кипения.

## КИСЕЛЬ ИЗ АЙВЫ

*2 айвы, 1/2 стакана сахарного песка, лимонная кислота на кончике ножа, 1/2 ст. ложки крахмала, 4 стакана воды.*

Нарезанную дольками айву залить горячей водой и варить в течение 20—25 мин. Когда айва разварится, протереть ее вместе с отваром. В отвар всыпать сахар, добавить лимонную кислоту, размешать и довести до кипения. Затем ввести крахмал, разведенный холодной водой, и снова довести до кипения.

## КИСЕЛЬ ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА

*1/4 стакана сушеного шиповника, 1/2 стакана сахарного песка, 1,5 ст. ложки крахмала, лимонная кислота на кончике ножа, 4 стакана воды.*

Плоды шиповника перебрать, промыть, залить кипящей водой и дать настояться 2—2,5 часа. Затем настой вместе с ягодами тщательно протереть, процедить, часть настоя оставить для разведения крахмала, а оставшуюся часть нагреть до кипения, добавить сахар, лимонную кислоту, ввести разведенный картофельный крахмал. После чего кисель разлить в порционную посуду и охладить.

### **КИСЕЛЬ ИЗ КЛЮКВЫ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ**

*По 2/3 стакана клюквы и сахарного песка, 2 ст. ложки крахмала, 4 стакана воды, 3 стакана молока или сливок, 1 ст. ложка сахарной пудры.*

Густой клюквенный кисель приготовить так же, как и кисель из свежих ягод, увеличив норму крахмала и время варки (на 3—4 мин).

Кисель разлить в формочки, посыпать сахарной пудрой и охладить. К густому яблочному киселю подать отдельно молоко или сливки. Взбитые сливки можно положить на кисель горкой.

### **КИСЕЛЬ ИЗ СВЕЖЕЙ ЧЕРНИКИ**

*1 стакан свежей черники, 1/2 стакана сахарного песка, 4 чайные ложки крахмала, лимонная кислота на кончике ножа, 3,5 стакана воды.*

Ягоды черники перебрать, промыть в холодной воде, тщательно размять, залить горячей водой и кипятить в течение 8—10 мин.

Отвар процедить, всыпать сахар, добавить лимонную кислоту, вторично вскипятить, влить разведенный холодной питьевой водой крахмал, быстро размешать и довести до кипения. Кисель разлить в порционную посуду и охладить.

### **КИСЕЛЬ ИЗ СУШЕНОЙ ЧЕРНИКИ**

*5 ст. ложек сушеной черники, 1/2 стакана сахарного песка, 3 чайные ложки крахмала, сок 1/4 лимона, 3 стакана воды.*

Чернику перебрать, промыть в теплой воде, положить в посуду, залить холодной водой и до полного размягчения (примерно 20 мин). Готовый отвар процедить.

Оставшиеся разваренные ягоды хорошо размять, вторично залить горячим отваром, вскипятить и процедить. В приготовленный отвар всыпать сахар, добавить лимонную кислоту, после чего смесь довести до кипения. В кипящий отвар ввести разведенный холодной пищевой водой крахмал, быстро размешать и вторично довести до кипения. Готовый кисель горячим разлить в порционную посуду и охладить.

### **КИСЕЛЬ ИЗ ВАРЕНЬЯ (клюквенного, брусничного, черносмородинного и т. д.)**

*2/3 стакана варенья, 1 ст. ложка сахарного песка, 4 чайные ложки крахмала, 4 стакана воды.*

Варенье развести горячей водой и нагреть до кипения, затем процедить через сито, одновременно протирая ягоды, добавляя сахар и лимонную кислоту. Во вновь доведенный до кипения отвар тонкой струей влить разведенный холодной водой картофельный крахмал.

Готовый кисель разлить в порционную посуду и охладить.

### КИСЕЛЬ МОЛОЧНЫЙ

*4,5 стакана молока, 3 ст. ложки сахарного песка, 2 ст. ложки фруктово-ягодного сиропа, 2 ст. ложки кукурузного крахмала, ванильный сахар на кончике ножа.*

Молоко нагреть до кипения и всыпать сахар, после того, как молоко закипит, нагревание прекратить и влить предварительно разведенный холодным молоком крахмал. Смесь, непрерывно помешивая, варить при слабом кипении в течение 3—4 мин.

В готовый кисель по желанию можно положить ванильный сахар. Кисель горячим разлить в порционную посуду и охладить. При отпуске молочный кисель можно полить сиропом.

### КИСЕЛЬ МОЛОЧНЫЙ «ШАРЛОТТ»

*4,5 стакана молока, 4 яичных желтка, 1/2 стакана сахарного песка, 1 ст. ложка крахмала, ванильный сахар на кончике ножа.*

Яичные желтки растереть с сахаром. Постепенно, помешивая, развести теплым молоком. Часть смеси охладить, развести в ней картофельный крахмал, соединить с остальной массой, добавить ванильный сахар, поставить на плиту и, непрерывно помешивая, медленно довести смесь до кипения, после чего быстро охладить.

### КИСЕЛЬ СЛОЕНЫЙ

*Для молочного киселя: 2 стакана молока, 1,5 ст. ложки кукурузного крахмала, 1/4 стакана сахара.*

*Для клюквенного киселя: 1/2 стакана клюквы, 1 ст. ложка картофельного крахмала, 1/3 стакана сахара, 2,25 стакана воды.*

В форму, смоченную водой и посыпанную сахаром, налить слой молочного киселя, хорошо охладить. На застывший слой молочного киселя налить остывший, но еще не полностью загустевший клюквенный кисель и вновь охладить. Количество слоев киселя при желании может быть увеличено. Слоеный кисель можно приготовить непосредственно в порционной посуде.

### КИСЕЛЬ ИЗ КРЫЖОВНИКА

*4 стакана крыжовника, 2,5 стакана сахарного песка, 1 ст. ложка картофельной муки, ванилин на кончике ножа.*

Крупный спелый крыжовник очистить от ножек и соцветий, залить водой так, чтобы вода лишь по-

крывала ягоды, добавить сахар, ванилин и варить, помешивая, довольно долго, пока ягоды не разварятся. Картофельную муку развести в  $\frac{1}{3}$  стакана холодной воды и ввести в массу из крыжовника в конце варки, прокипятить, разлить в формочки, остудить и посыпать сахарной пудрой.

Подается кисель с холодными сливками.

## **ТО, ЧЕГО НЕТ В РЕЦЕПТАХ (МАЛЕНЬКИЕ СЕКРЕТЫ)**

Чтобы блинчики получились нежными и воздушными, в тесто вводят только желтки яиц без белков. Если в этом случае блинчики начнут рваться, добавляют в тесто немного муки.

Муку для блинов рекомендуется разводить в соленой воде — не будет комочков.

Тесто для блинов сильно взбивать не рекомендуется, потому что от этого оно делается тягучим.

Для блинов, оладий, блинчиков замешивают жидкое тесто. Оно может быть дрожжевым и бездрожжевым, сдобным и несдобным. Но замешивают жидкое тесто по одному способу: жидкость вливают в муку. Замешивание теста средней консистенции производится в обратном порядке: муку всыпают в жидкость. Из этого теста выпекают пирожки.

Муку, сахарную пудру нужно обязательно просеять сквозь ситечко, а затем уже отмеривать стаканом или ложкой. Это дает возможность соблюсти точность меры, а муку обогатить еще кислородом.

Блинчики будут намного вкуснее, если в тесто прибавить взбитый белок.

Тесто для блинов, недостаточно поднявшееся, можно исправить, вливая в него понемногу теплое молоко и все время размешивая.

Нельзя в опару класть соль, так как она убивает дрожжевые грибки.

Пресное тесто поднимается сметаной, в закислое нужно подлить холодной воды, прибавить муки, подбить, поставить в теплое место и дать подняться.

Чтобы жареные пирожки получились ароматней, в растительное масло или кухонные жиры можно добавить топленое сливочное масло (на 1 кг растительного масла 300 г топленого, а на 1 кг маргарина — 200 г).

Творог может оказаться сырым. Сырой творог заверните в марлю или салфетку, положите на плоскую дощечку, придавив грузом. Лишняя жидкость вытечет.

Питьевую соду при употреблении лучше разводить в воде и тогда уже соединять с тестом. Если замешивать в тесто сухую соду, то ее нужно тщательно размешивать с мукой.

Масло быстрее взбивается, если нарезать его кусочками, положить в миску и поставить в кастрюлю с горячей водой. Когда масло размякнет (но не распустится), его ставят в холодное место и взбивают.



Сухие дрожжи перед использованием следует замочить в холодной воде на 20—30 минут.

Капусту для начинки надо нарезать на куски и положить на 3—5 минут в кипящую воду. Капусту также можно ошпарить, хорошо отжать и потушить.

Если в тесто переложить соды, то изделие получается темного цвета, с неприятным запахом и привкусом.

Чтобы сода полностью нейтрализовалась, при замешивании теста необходимо добавить в него лимонную кислоту, предварительно растворив ее в воде. Такое тесто долго мешать нельзя, так как оно быстро уплотняется, плохо подходит.

Тесто нужно замешивать в абсолютно чистой посуде, чтобы в нем не было посторонних запахов и привкусов.

Чтобы легко и быстро отделить плодоножки у изюма, ягоды после переборки нужно слегка перетереть мукой, положить на грохот или редкое сито и несколько раз встряхнуть: плодоножки отпадут. После этого изюм следует промыть теплой водой.

Перед тем как положить изюм в тесто, его необходимо промыть и тщательно обсушить чистой салфеткой. Если этого не сделать, то в тесте вокруг влажных фруктов образуются пустоты, которые будут портить изделие.

Взбитые белки будут устойчивыми, если их перед взбиванием хорошо охладить или если поддерживать яйца в холодной проточной воде.

Повидло, предназначенное для начинки, нужно предварительно проварить с сахаром и остудить.

Кожица с яблок легко снимается, если их на 2—3 секунды опустить в кипящую воду.

Если цедру лимона, апельсина, мандарина приходится снимать вручную, то это нужно делать с помощью терки.

Грецкие орехи быстро прогорают, поэтому их следует хранить в сухом прохладном месте.

Для того, чтобы удалить тонкую коричневую оболочку с миндаля, его надо на несколько секунд положить в кипящую воду. Если при надавливании пальцами оболочка миндаля отделяется, его немедленно вынимают из воды, иначе качество его ухудшается.

В недостаточно взбитых белках пузырьки крупные; они разрушаются при замесе теста, и изделия получаются плотными.

Фруктовый джем для начинки нагревают на сильном огне до 107° С (от медленного нагрева он темнеет).

Сметана будет лучше взбиваться, если в нее добавить немного сырого белка.

Блины будут более пышными и вкусными, если в тесто ввести взбитые яичные белки. Взбитые яичные белки следует вводить в тесто перед выпеканием блинчиков.

Дрожжевое тесто для жареных пирожков надо делать более слабой консистенции, чем для печеных.

В недосоленное тесто влейте соль, растворенную в небольшом количестве воды или молока, и хорошенько промесите.

Посуду, в которой было тесто, моют сначала холодной, а затем горячей водой.

Тесто быстрее подойдет, если воткнуть в него несколько трубочек макарон.

Орехи легче очистятся от скорлупы, если их несколько минут подержать в горячем духовом шкафу.

Дрожжи должны быть всегда свежими. Если они несвежи, их можно попытаться обновить: растереть в ложке теплой воды и добавить чайную ложечку сахара. Если через 10 минут они начнут пузыриться, значит, ожили. Темные нежившие кусочки отобрать и выбросить.

Жидкость для замеса любого теста должна обязательно состоять, как минимум, из полстакана воды — для разведения дрожжей. Остальная жидкость может состоять из воды, молока, сметаны, сыворот-

ки, пахты, кефира, смешанных в любых пропорциях между собой и взятых в любых количествах.

В мучном изделии могут быть использованы абсолютно любые жиры животного и растительного происхождения. Лучше всего растительное масло, а также сливочное, бараний жир, свиное и говяжье топленое сало. Если жиры твердые, то их перед введением в тесто надо растопить, превратить в жидкость. Жиры, как и жидкости, можно смешивать между собой в любых пропорциях и использовать эти сочетания.

Чтобы белки легче взбивались, добавьте туда щепотку мелкой соли.

Когда жарить, жир меньше разбрызгивается, если на сковороду посыпать немного соли.

Если вам надо развести муку, например, в воде или в молоке, не кладите ее в жидкость, а наоборот, постепенно вливайте жидкость в муку и размешивайте.

Если грецкие орехи у вас чрезмерно высохли и вследствие этого потеряли свойственный им в свежем виде вкус, продержите их (не разбивая, в скорлупе) 5—6 дней в слегка соленой воде. Вода через скорлупу проникнет в ядро ореха и восстановит его консистенцию и вкус.

Засохший ломтевой сыр станет мягким, если его положить на непродолжительное время в молоко, а затем выложить на салфетку, чтобы молоко стекло.

Тертый сыр непригоден для длительного хранения, так как теряет при этом свой аромат.

Свежие дрожжи, упакованные в пластиковый пакет, можно хранить в холодильнике от 6 до 8 недель. Если их держать в морозильнике, то срок хранения достигнет 6 месяцев. Небольшое количество дрожжей можно поместить на 8—14 дней в закрытый стакан и поставить в наполненную водой чашку. Дрожжи считаются годными, если брошенный в горячую воду кусочек всплывает на поверхность.

При приготовлении теста нужно помнить, что дрожжи не должны иметь контакта ни с солью, ни с жирами, так как они теряют при этом свою разрыхлительную способность, нельзя замешивать жирными руками.

Очищенные яблоки, груши или айва для начинки сохраняют свой цвет, если их перед употреблением завернуть в пропитанную раствором уксуса салфетку.

### **ЕСЛИ НЕТ ДРОЖЖЕЙ**

Закваска из картофеля.

Очень хорошее тесто получается.

На первый раз в закваску нужно положить немного (50 г) дрожжей. Взять 0,5 л воды, растворить в ней 100 г сахара, довести раствор до кипения, добавить, помешивая, 500 г тертого картофеля и прогреть массу на среднем огне. Полученный

кисель охладить до температуры парного молока и ввести дрожжи. Дать киселю подняться, и закуска готова.

В следующую порцию закваски ввести уже не дрожжи, а часть первой закваски (100—150 г).

### **СВОИ ДРОЖЖИ**

Стакан муки смешать со стаканом теплой воды и оставить на 5—6 часов. Затем добавить стакан любого пива, 1 столовую ложку сахарного песка, хорошо размешать и поставить в теплое место. Полученную массу класть в тесто как обычные дрожжи. Тесто получается очень пышным. Эти «дрожжи» хорошо сохраняются на холоде.

## СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ .....	3
БЛИНЫ .....	4
БЛИНЧИКИ .....	67
ОЛАДЬИ .....	117
ПИРОГИ, КАРАВАИ, ТОРТЫ ИЗ БЛИНОВ .....	161
БЛИНЫ, КАК ПРИНАДЛЕЖНОСТЬ К РАЗЛИЧНЫМ БЛЮДАМ .....	188
ФАРШИ И НАЧИНКИ ДЛЯ БЛИНОВ, БЛИНЧИКОВ, ОЛАДИЙ .....	195
НАПИТКИ К БЛИНАМ, БЛИНЧИКАМ, ОЛАДЬЯМ, ИЗДЕЛИЯМ ИЗ ТЕСТА .....	216
ТО, ЧЕГО НЕТ В РЕЦЕПТАХ (МАЛЕНЬКИЕ СЕКРЕТЫ) .....	230

*Справочное издание*

**ВСЕ ЛУЧШЕЕ О БЛИНАХ И ОЛАДЬЯХ**

**Автор-составитель Райченко Жанна Михайловна**

Ответственный за выпуск *Т. Г. Ничипорович*

Редактор *Л. Н. Петрова*

Подписано в печать с готовых диапозитивов 09.03.98.  
Формат 84×108<sup>1</sup>/<sub>32</sub>. Бумага типографская. Печать офсетная.  
Усл. печ. л. 12,6. Усл. кр.-отт. 13,02. Уч.-изд. л. 8,92.  
Тираж 26 000 экз. Заказ 578.

Фирма «Литература». Лицензия ЛВ № 149 от 14.01.98.  
220050, Минск, ул. Ульяновская, 39—11.

При участии ООО «Харвест».  
Лицензия ЛВ № 32 от 27.08.97.  
220013, Минск, ул. Я. Коласа, 35—305.

Отпечатано с готовых диапозитивов заказчика  
в типографии издательства «Белорусский Дом печати».  
220013, Минск, пр. Ф. Скорины, 79.