

АЛИСА ПОЛУНИНА

Ну ты
БЛИН
даёшь!

Рецепты блинов
со всего мира

хлеб*соль®

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

Москва



Содержание

ВСТУПЛЕНИЕ	4
Краткая история блинов	6
Откуда «блин» пошел	6
Культурные традиции и символизм	6
Факты, которые вас удивят	7
Вокруг света вместе с блинами	7
 ПАНКЕЙКИ: СЛАДКИЙ СТАРТ ДНЯ	8
• Пышные японские панкейки	10
 «ГОЛЛАНДСКАЯ КРОШКА»: ПАНКЕЙК В ДУХОВКЕ	12
• Голландский панкейк датч бэби	15
 ФРАНЦИЯ В БЛИНАХ	16
• Французские креп-сюзетт	19
 ВОСТОЧНАЯ СЛАДОСТЬ: АРАБСКИЕ КАТАЙЕФ	22
• Арабские блины катайеф	24

ТАЙСКИЕ РОТИ: «САБАЙ-САБАЙ» У ВАС ДОМА!	26
• Тайские блинчики роти	28
ИНДИЙСКИЙ БЛИН-ГИГАНТ	32
• Индийские блинчики досы	34
КИТАЙСКИЕ «УЛИТКИ» ИЗ БЛИНОВ: КОНГ Ю БИН	36
• Китайские блины	38
МАСЛЕНИЦА: НОВЫЕ БЛИНЫ НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ	40
Блины по-русски: какие они?	41
• Блины на молоке с курицей и грибами	43
• Блины на кефире с красной рыбой и сливочным сыром	47
• Блины на пиве с ростбифом	51
• Блины на простокваше	54
• Блины из черемуховой муки	57
• Блины с икрой и сливочным соусом	61
• Шоколадные блины фламбе с клубникой и бренди	65
ПОСТНЫЕ БЛИНЫ: КАК РАЗНООБРАЗИТЬ МЕНЮ	68
• Постные блины из гречневой муки с капустой	71
• Постные блины с грибами	74
• Постные блины на минеральной воде	76
• Постные оладьи с бананом и яблоками	78

Вступление

Масленица — один из самых любимых народных праздников в России, и ее всегда радостно отмечают стопками блинов. У нас их вообще любят и готовят круглый год, но именно в масленичную неделю хочется удивлять гостей и пробовать новые и необычные рецепты.

А сразу после блинных посиделок со всевозможными, в том числе скоромными, начинками наступает Великий пост, но ограничения — не повод отказаться от любимых завтраков и обедов. Здесь найдутся и рецепты постных блинов, которые обязательно стоит попробовать! Причем не обязательно поститься или соблюдать рацион без животных продуктов, эти блинчики хороши и без специальных условий.

Но ведь блины на самом деле любят далеко не только у нас — но и по всему миру! И в каждом уголке они свои, разные, уникальные, но всегда особенные. И о вариациях на тему блинов мы тоже обязательно поговорим, даже прямо с них и начнем! Ведь то, что можно позаимствовать из других культур, обогатит и наш стол, и вкус, и гастрономический репертуар. Блинов много не бывает!

С помощью этой книги вы погрузитесь в удивительный мир блинов, изучая не только рецепты, но и культурные традиции, связанные с этим блюдом в разных местах планеты. Я буду делиться с вами кулинарными секретами и традициями со всего мира, рассказывая о том, как готовят блины в разных странах, какие хитрости используют мастера для создания идеального теста и начинки, и, конечно, предложу вам лучшие рецепты и лайфхаки!



Краткая история блинов

Блины — это не просто кулинарное угощение. Они символизируют уют и семейное тепло, объединяя людей за одним столом. Каждая страна может похвастаться своим уникальным вариантом этого блюда.

Возникновение блинов обросло множеством легенд. Одна из них рассказывает о хозяйке, случайно пережарившей овсяный кисель, получив в итоге первую версию русского блина. Но их история на самом деле уходит корнями глубже, вплоть до Древней Греции, где в V веке до нашей эры готовили тагенитасы — плоские хлебцы из муки, меда и кислого молока. Еще одно прочтение истории блинов связано с древними кельтами, которые пекли их на камнях у костра в честь солнечных богов.

Откуда «блин» пошел

Слово «блин» происходит от древнерусского «млин», связанного с процессом молотбы. Интересное наблюдение: оригинальные русские блины часто были гречневыми из-за доступности гречневой муки, в то время как пшеница оставалась редкостью и роскошью для многих. В некоторых регионах до сих пор сохраняются такие традиции, и гречневые блины занимают особое место на праздничном столе.

Культурные традиции и символизм

Блины играли важную роль в обрядах и ритуалах. Например, на Руси блины были неотъемлемой частью свадебных церемоний: молодожены обменивались блинами и деньгами, подчеркивая начало новой совместной жизни. Их круглая форма напоминала солнце, делая блины символом смены времен года и благополучия.

Мы начнем путешествие по миру блинов с рецептов из разных стран мира, чтобы познакомиться с уникальными вариантами этого универсального блюда.

Если вы думаете, что уже пробовали все возможные виды блинов, спешу вас удивить — в мире существует более 50 различных рецептов. Продолжайте исследовать, экспериментировать и наслаждаться этим удивительным блюдом.

Все эти рецепты можно адаптировать для домашнего приготовления.



Панкейки: сладкий старт дня

В Америке популярны панкейки — пышные блины, которые больше напоминают оладьи. Их история уходит корнями в Древний Рим и Грецию, но в те времена их готовили из простых ингредиентов: муки, воды или молока, и называли «алиты». Эти лепешки часто подслащивались медом и считались пищей богов.

Сегодня их обычно подают на завтрак с кленовым сиропом и ягодами. Любопытно, что американцы настолько серьезно относятся к этому блюду, что даже проводят чемпионаты по скоростному поеданию панкейков!

Однако на этот раз я хочу погрузить вас в атмосферу Японии и предлагаю приготовить еще более воздушные японские