УДК 641.55
ББК 36.997
В56

В56 **Вкусные** блины. Рецепт. — Москва : Издательство АСТ, 2025. — 128 с. — (Четко и по делу).

ISBN 978-5-17-170146-8

Данная книга представляет собой сборник разнообразных рецептов блинов. Здесь вы найдете подробные инструкции по приготовлению теста, подбору ингредиентов и приемам для достижения идеальной текстуры и вкуса блинов. В книге также присутствуют советы по подаче и подготовке различных начинок для блинов, что делает ее полезным ресурсом как для начинающих, так и для опытных кулинаров.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-17-170146-8

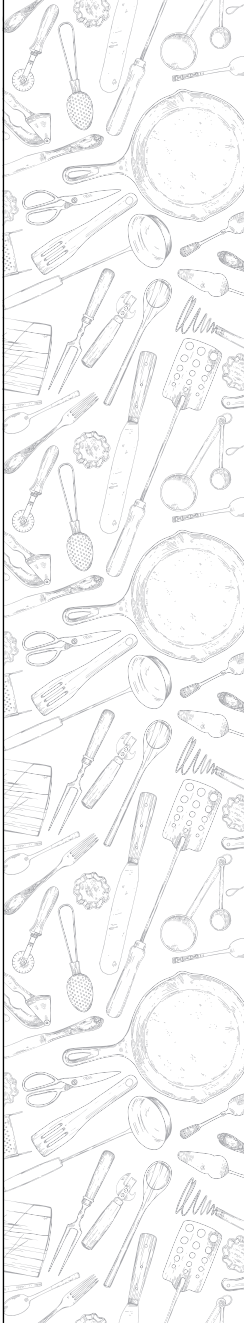
© Оформление. ООО «Издательство АСТ», 2025

Содержание

БЛИНЫ 7

СЕКРЕТЫ ТЕСТА И ЛАЙФХАКИ ДЛЯ САМЫХ ВКУСНЫХ БЛИНЧИКОВ 10

Классический рецепт блинчиков на молоке 11
Тонкие блинчики на молоке 12
Нежные блинчики 13
Заварные блины 14
Блинчики-налистники 15
Заварные блинчики в дырочку 16
Блины «Три стакана» 17
Бабушкины блины 18
Сладкие блинчики 19
Ажурные блинчики 20
Блины «Из бутылки» 21
Блинчики без яиц 22
Йогуртовые блинчики 22
Старинные заварные блины 23
Классические блинчики на кефире 24
Ажурные заварные блинчики 26
Блины на кефире в дырочку 27
Кружевные блинчики 28
Тонкие блины 29
Воздушные блинчики 30



Заварные блины без яиц 31
Ажурные румяные блинчики 32
Классические американские панкейки 33
Блинчики из творожного теста 34
Гурьевские блины 35

ИНТЕРЕСНЫЕ РЕЦЕПТЫ БЛИНЧИКОВ БЕЗ НАЧИНОК 37

Блинчики «Зебра» 37
Шоколадные блины 38
Томатные блины 39
Лимонно-маковые блины 40
Овсяные блинчики 41
Тыквенные блинчики 42
Тыквенные панкейки. 43
Манно-овсяные блины 44
Блинчики с сыром и зеленью 45
Блинчики с маком 47
Лимонно-маковые блины 47
Виноградные блинчики 49
Апельсиновые блинчики 50
Пряные блины с ромом 51
Банановые блинчики 52
Тыквенно-лимонные блинчики 53
Блинчики с апельсиновой цедрой и пряностями 54
Сырные блинчики 55
Кукурузные блинчики с апельсиновой цедрой 56
Пышные блины с изюмом 58
Блинчики с фруктовым сиропом 59

Яблочные блины 60
Блины из кабачков с сыром 62
Овсяные блинчики с какао и сгущенкой 63

БЛИНЧИКИ С ОВОЩНЫМИ НАЧИНКАМИ 65

Творожные блинчики с начинкой из сыра и зелени 65
Блины с овощами, грибами и сыром 66
Блинчики со сладким перцем и грибами 67
Блинный торт с шампиньонами и сыром 70
Гречневые блинчики с начинкой из цветной капусты 72
Пирог из капустных блинчиков 74
Закусочный блинный торт 75
Капустные блины с овощной начинкой 76
Блинчики с овощной начинкой 78
Грибной блинный торт 79

БЛИНЧИКИ С МЯСОМ И РЫБОЙ 81

Блины с колбасой и зеленым луком 81
Блины с икрой 82
Блинные рулетики с крабовым кремом 83
Блинные пирожки с капустой и мясом 84
Блинчики-мешочки с начинкой из картофеля и бекона 86
Блинчики с рыбной начинкой 88
Заварные блины с припеком из сосисок 90
Закусочные блинчики-мешочки с начинкой из курицы и риса 92
Блинный торт «Черепашка» 93
Блинные розочки с семгой 94
Блинные пирожки по-сицилийски 96

Рулетики с печенью и плавленым сыром 97
Блинный торт с красной рыбой, грибами и оливками 99
Блины с курицей, рисом и яйцом 100
Блинчики с курицей в сметанном соусе. 103
Блины с ветчиной, индейкой и сыром под соусом бешамель 105

БЛИНЧИКИ СО СЛАДКИМИ НАЧИНКАМИ 108

Блины с яблочной начинкой 108
Шоколадный блинный рулет с кремом из рикотты. 109
Блинные рулетики с творогом и сгущенкой 111
Блинный торт со сметанным кремом и кофе 112
Блинные рулетики с творогом и изюмом 113
Блинчики с творожным сыром и яблоками 115
Блинчики с творогом и клубникой 116
Шоколадные блинчики со взбитыми сливками и фруктами 118
Блинчики с банановой начинкой 119
Пышные блинчики с грушей 120
Шоколадные рулетики 122
Финские блинчики. 123
Блинчики «Сникерс» 124
Соложеники с яблоками 125

Блины

По одной из версий, первые блины появились на свет благодаря одному зеваке, который стал разогревать овсяный кисель и отвлекся настолько, что, когда он наконец взглянул на кисель, тот успел поджариться и подрумяниться. Другая версия гласит, что блины появились после того, как наши предки научились перерабатывать зерно в муку и выпекать хлеб, похожий на тонкие лепешки.

Историк В. Похлебкин считал, что слово «блин» пошло от корня старорусского слова «млин», означавшего процесс размола муки. С древних времен блины на Руси занимали важное место на столе и выпекались на протяжении всего года. Таким образом, блин сопровождал человека всю его жизнь — от рождения, когда блинами кормили роженицу, и до самой смерти, когда поминали усопших. Но самым главным блюдом блины остаются при праздновании проводов зимы на Масленицу, ведь это блюдо символизирует собой солнце. В старину у каждой хозяйки в семье хранился собственный рецепт приготовления блинов, который потом передавался из поколения в поколение. Изначально блины были пресными, однако после открытия первых дрожжей блины начали выпекать на основе различных заквасок. Муку при этом брали самую разную, а выпекали на чугунных сковородах, предварительно прокаливая

и смазывая дно маслом. Раньше блины выпекали в русской печи, поэтому правильно будет говорить «печь блины», а не «жарить».

Изначально блин представлял собой немного пресное, круглое, тонкое изделие, но предки добавили к традиционному рецепту разнообразные начинки из фруктов, овощей и грибов, орехов. К тому же, блины стали подавать с различными соусами: сметаной, медом, теплым сливочным маслом и сливками. Самыми популярными стали блины, которые выпекали с так называемым «припеком». В уже подрумяненный блинчик добавляли начинку из творога, мяса или рыбы, мелко порубленных яиц и т. д., а затем заливали это еще одной порцией теста и переворачивали. Ели блины руками, не используя столовых приборов. Интересный факт: выражение «первый блин комом» дошло до наших дней в достаточно измененным виде. Ранее было сказано, что блины были не только традиционным блюдом, которое подавалось к столу, — их также использовали в ритуалах, например, как угощение духам леса. У древних славян был распространен обычай первый испеченный блин отдавать Ко́мам, и в оригинале знаменитая пословица звучала так: «Первый блин Ко́мам, блин второй знакомым, третий блин дальней родне, а четвертый — мне». Согласно североевропейскому обряду, именно бурый медведь является царем зверей, а не лев. Древние славяне, кельты и скифы поклонялись медведю как хозяину леса. И медведя, который просыпался в канун масленицы, называли «Комом». Однако, после того как Русь приняла христианство, традиция переродилась и начала нести уже другое смысловое значение. «Блин Ко́мам» произносится уже «как блин комом».

Пройдя исторический процесс, спустя столетия, разные страны мира разработали множество различных собственных рецептов, методов и технологий приготовления блинов. У американцев популярны традиционные панкейки, внешне похожие на наши оладьи. Подают

их обычно с сыром, беконом, ягодами, овощами или просто с маслом или мороженым сверху. Во Франции и Германии любят сервировать блины коньяком и большим количеством сахарной пудры, при этом в Германии предпочитают к блинам еще и лимонный сок. В странах латинской Америки, особенно в Мексике, обожают знаменитые «Тортильяс» — маленькие тонкие лепешки из кукурузной муки, которые наполняют всевозможными начинками из сыра, мяса, рыбы, фарша. В Англии любят готовить тесто для блинов на основе солодовой муки, добавляя в выпечку большое количество сиропа и сахара. Здесь настолько укоренились блинные традиции, что начиная с 1445 года традиционно празднуется Блинный день. Это один из самых веселых праздников для англичан, главным действием которого являются блинные гонки.

Секреты теста и лайфхаки для самых вкусных блинчиков

1. Ингредиенты для блинного теста (неважно, на молоке или на кефире) должны быть комнатной или теплой температуры — так они будут лучше смешиваться.

2. В тесте не должно быть комочков. Чтобы тесто было легче размешивать, вливайте жидкие ингредиенты тонкой струйкой в муку, активно размешивая, но не наоборот.

3. Обязательно просеивайте муку — так она насытится кислородом. Насыпайте ее в тесто через сито.

4. Для того чтобы блины получились тонкими, нужно сделать максимально жидкое тесто. Влейте в готовое тесто одну поварёшку кипятка, если считаете, что оно недостаточно жидкое.

5. Блины с дырочками получаются на кефире, газированной воде или кипятке.

6. Яйца придают блинному тесту эластичность, но, если добавить их слишком много, блинчики получатся резиновыми.

7. Румяными блины получаются из-за сахара. Однако, если переборщить с этим ингредиентом, они могут сильно темнеть и подгорать.

8. Приготовьте тесто примерно за 30 минут до начала выпечки. Можно сделать это накануне и убрать

заготовку в холодильник. Мука набухнет, станет более эластичной, и блинчики не будут рваться.

9. Чтобы блины не прилипали и не получались комом, используйте сковороду только для блинов, больше ничего на ней готовить не стоит. Выбирайте антипригарную, с толстым дном — так она будет равномернее прогреваться. Не экономьте: хорошая сковорода для блинов прослужит вам очень долго.

10. Но иногда первый блин комом может сослужить и полезную службу: он впитает в себя излишки масла и равномерно промаслит сковороду, так что после него блины будут печься намного лучше.

11. Чтобы приготовить красивые кружевные тонкие блинчики, добавляйте в тесто разрыхлитель — 1 чайную ложку на 1 стакан жидкости. Если Вы добавляете соду, то обязательно погасите ее уксусной или лимонной кислотой.

12. По консистенции правильное блинное тесто должно напоминать жидкую сметану. Простые рецепты блинчиков на молоке и кефире

Классический рецепт блинчиков на молоке

Ингредиенты:

Молоко — 0,5 л

Яйца — 2–3 шт. (в зависимости от размера)

Масло растительное — 1 ст. л. (+ для смазывания сковороды)

Мука — примерно 250 г (чуть больше 1,5 стакана ёмкостью 250 мл)

Сахар — 1 ст. л.

Соль — 1 щепотка

Масло сливочное (для смазывания блинов) — 1 ст. л.

Приготовление:

Размешать яйца с солью и сахаром (венчиком или миксером). Влить молоко (желательно слегка тёплое или комнатной температуры).

Понемногу добавляя просеянную муку, перемешать блинное тесто венчиком, чтобы добиться однородной консистенции без комочков. Тесто для блинов должно быть достаточно жидким, чтобы блинчики получались тонкими.

Влить в тесто растительное масло. Перемешать.

Хорошо разогреть сковороду и слегка смазать её маслом. Налить в центр сковороды небольшую порцию теста, вращая сковороду по кругу, чтобы тесто равномерно распределилось по всей поверхности.

Жарить тонкие блины на среднем огне до зарумянивания с двух сторон. Переворачивать блинчики аккуратно с помощью лопатки.

Готовые блины сразу смазать сливочным маслом, чтобы края не были сухими и блинчики получились нежными.

Блинчики можно подавать с вареньем, джемом или сгущенкой.

Тонкие блинчики на молоке

Ингредиенты:

Молоко — 500 мл
Яйца — 3 шт.
Мука — 190 г (примерно 1,5 стакана объёмом 200 мл)
Масло растительное — 2 ст. л.
Сахар —2 ст. л.
Соль — ½ ч. л.

Приготовление:

Подготовить ингредиенты по списку. Лучше, если все продукты для блинчиков будут комнатной температуры.

В глубокой миске соединить яйца, сахар и соль. Перемешать венчиком до растворения сахара.

Влить половину молока (250 мл). Перемешать венчиком. Всеять муку через мелкое сито. Перемешать венчиком до однородности. Влить оставшееся молоко, перемешать. Благодаря такому двухэтапному введению молока в тесте не будут образовываться комочки.

Влить 1 ст. л. растительного масла и перемешать. Тесто получится жидким, однородным, без комочков. Нужно дать ему постоять 15–20 минут — так из муки выделится клейковина и блинчики не будут рваться.

На максимальном огне хорошо разогреть блинную или чугунную сковороду и смазать её растительным маслом. Налить на центр дна половину половника теста, быстро вращая сковороду, чтобы тесто равномерно распределилось по всей поверхности дна. Жарить блинчик на максимальном огне около 30 секунд.

Подцепить край блина лопаткой и перевернуть блинчик на другую сторону. Жарить ещё 15–20 секунд.

Готовый блин выложить на тарелку и накрыть широкой крышкой, чтобы блины оставались мягкими и тёплыми.

Таким образом пожарить все блины. На сковороде диаметром 23 см должно получиться около 20 тоненьких блинчиков.

Блины можно свернуть рулетиком или трубочкой, можно завернуть в них любую начинку или есть с любимым джемом, мёдом или сгущённым молоком.

Нежные блинчики

Ингредиенты:

Молоко — 1,5 стакана (370 г)
Яйца — 2 шт.
Сахар — 1–2 ст. л.

Мука — 1 стакан (160 г)

Соль — ½ ч. л.

Масло растительное — 2–3 ст. л. (в т. Ч. для смазывания сковороды)

Масло сливочное (для смазывания блинов) — 30–40 г

Приготовление:

Отделить желтки и смешать их с сахаром и солью. Добавить к желткам 0,5 стакана молока. Взбить вилкой. Постепенно добавляя муку, тщательно перемешать. Получится довольно густое тесто.

Теперь постепенно добавлять оставшееся молоко, тщательно перемешивая его с тестом. Добавить растительное масло, перемешать.

Белки взбить до мягких пиков (взбивать несколько минут). Аккуратно ввести белки в тесто, размешивая круговыми движениями «снизу вверх».

Сковороду разогреть и смазать растительным маслом.

Налить на сковороду порцию теста (примерно половину половника). Жарить блинчик на среднем огне примерно 1–2 минуты с одной стороны.

Затем блин перевернуть и жарить еще 1–1,5 минуты с другой стороны. Каждый блин смазывать сливочным маслом.

Вкусные, нежные блинчики готовы.

Заварные блины

Ингредиенты:

Яйца — 2 шт.

Молоко — 250 мл (1 стакан)

Вода (кипяток) — 250 мл (1 стакан)