



Блины

Блины гречневые заварные 8

Блины крестьянские 9

Блины боярские 9

Блины царские 10

Блины овсяные 12

Блины кукурузные 14

Блины картофельные 15

Блины морковные 15

Блины тыквенные 16

Блины с иришкой 16

Блинчики тонкие 18

Похонские блинчатые трубочки 19

Соленые и сладкие музные изделия. Пирожки, блины, пельмени, кулечи

Пожалуй, никакое другое блюдо русской кухни не идет в сравнение по своей популярности в народе с блинами.

Казалось бы, что в этих блинах особенного — обыкновенное запеченное тесто. Но так может рассуждать только тот, кто никогда не пробовал русских блинов, не вдыхал их опьяняющего аромата.

Пекли блины, как правило, из кислого (дрожжевого) теста. Мука на тесто шла самая разная: гречишная, пшеничная, просяная, ячменная и даже гороховая.

Сегодня мы печем обычно блины из пшеничной муки, а между тем истинно русские блины из муки гречишной. Пшеничные блины не имеют той пухлости и рыхлости, каковые придает им гречневая мука. Кроме того, блины из гречки обладают очень приятным, слегка кисловатым привкусом.

Печь блины, как говорится, дело нехитрое. И все же некоторые советы, которые мы хотим дать, думается, не повредят даже опытному хозяюшке. Тем более что эти советы мы почерпнули из разных старых кулинарных книг, ко-

торые в свое время пользовались популярностью и доверием современников.

Итак, чтобы ни первый, ни второй блин не были «комом», нужно запомнить основные правила и приемы замешивания теста. Как мы уже говорили, блины готовят обычно из дрожжевого теста. Правда, иногда в качестве разрыхлителя можно использовать кислое молоко, соду и яичные белки.

Вначале замешивают опару: в теплой воде разводят дрожжи, а затем, постепенно добавляя в воду или молоко муку, замешивают тесто. Для опары берут половину всей муки, которая пойдет на блины.

Советуем запомнить, что наиболее рыхлые и пухлые блины получаются, когда опара замешена на воде. Вкуснее же блины на молоке. Учитывая это, лучше выбрать «золотую середину» и замешивать опару на смеси воды и молока.

При этом, кроме свежего молока, для замеса теста можно использовать кефир, пахту, сметану, сливки, сыворожку и другие молочные продукты. Молоко улучшает вязкость и пластичность те-

ста, усиливает процесс его разрыхления, так как наряду со спиртовым брожением, вызванным дрожжами, обеспечивает молочнокислое брожение.

Количество дрожжей зависит от вида муки. Так, для теста из гречневой муки дрожжей нужно взять больше, чем для теста из крупчатки. Но вы не ошибетесь, если на 4 стакана муки положите 25–30 г дрожжей. Конечно же, это соотношение верно только для свежих дрожжей. Но ведь бывает и так. Лежат-лежат дрожжи в морозильнике холодильника без надобности, а когда наконец придет их час, они уже старые и тесто подходит плохо. Есть разные способы «реанимировать» старые дрожжи. Вот один из них.

Дрожжи следует мелко крошить (но не растирать) и развести теплым молоком (на 25–30 г дрожжей треть стакана молока). При этом нужно проследить, чтобы после размешивания не осталось комочков.

Если же комочки не растворяются, а это часто бывает со старыми дрожжами, то растирать их не следует. Лучше процедите раствор через ситечко.

В молочно-дрожжевой раствор затем нужно добавить 1–2 чайные ложки сахарного песка и, размешав смесь, оставить ее на 10–15 минут. На готовность дрожжей для дальнейшей работы с ними укажут появившиеся пузырьки.

Свежие дрожжи также предварительно разводят в воде или молоке. Затем к разведенным дрожжам добавляют нужное для опары количество жидкости и постепенно при постоянном помешивании лопаткой всыпают в муку. Консистенция теста должна быть жидкая, как у сметаны.

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 замешено, кастрюлю с ним накрывают полотенцем и ставят в теплое место. Ни в коем случае не накрывайте посуду с опарой крышкой. Тесто должно «дышать». Если опара подходит слишком быстро, ее следует размешать и переставить в менее теплое место.

Но вот опара увеличилась в 2–3 раза. Это сигнал для

Соленые и сладкие лужные изделия. Пирожки, блины, пельмени, кулечи

дальнейшей работы с тестом.

В кастрюлю добавляют оставшуюся муку и компоненты, которые указаны в рецепте (яичные желтки, соль, сметану, масло и пр.). Тесто хорошо перемешивают и снова ставят в теплое место.

После того как тесто поднимется во второй раз, оно готово для выпечки блинов.

Сковороды, на которых пекутся блины, лучше выбирать чугунные. Размер их должен быть небольшой, так как русские блины выпекают величиной с блюдце.

Важно, чтобы сковороды были абсолютно чистыми. Для этого их ставят на огонь, дно посыпают солью, прокалывают, а затем протирают сухой чистой тряпкой. После такой подготовки сковороды блины не пригорают, легко отстают от сковороды.

Если вы завели специальную сковороду для блинов, то, однажды подготовив ее, лучше больше не мыть. Иначе каждый раз перед выпечкой блинов придется снова готовить сковороду.

Тесто на сковороду лучше выливать деревянным черпаком, но можно использовать

для этой цели и любой другой половник, главное, чтобы в нем помещалась порция теста для одного блина.

Если тесто окажется слишком густым, его нужно разбавить теплым молоком. Делают это так: откладывают в миску несколько ложек теста, размешивают его с нужным количеством молока и только после этого соединяют с основной массой.

Перед тем как вылить тесто на раскаленную сковороду, ее смазывают растительным маслом. Когда блин зарумянится, покраснеет с одной стороны (с нижней), а с другой весь покроется дырочками, его следует перевернуть лопаткой.

Готовые блины укладывают стопкой, смазывая каждый блин сливочным или топленым маслом, и ставят в теплое место, чтобы они не остыли. Лучше использовать для этой цели специальную блинницу — большое керамическое блюдо с полусферической крышкой.

Но лучше есть блины «с пылу с жару», то есть сразу после того, как их испекли.

Русская кухня знает рецепты, приведенные в этой книге. Вообще, русская кух-

ня знает сотни рецептов самых разных блинов, оладий и изделий из них. Их пекут на дрожжах и на соде, чисто гречневые и чисто пшеничные, гречнево-пшеничные, ячменные, с припеком и без... не перечислить всех их разновидностей. Да и названий у блинов масса: сдобные, скорые, красные, крестьянские, царские, боярские и т.д.

Вот наиболее характерные, на наш взгляд, для русской кухни рецепты блинов.

Постные блины

Само название этих блинов говорит за себя. Готовятся они без добавления сдобы (масла, яиц, сметаны, сахара и т.д.). Нужно полагать, что такие блины выпекались в будние дни и не в самых богатых домах.

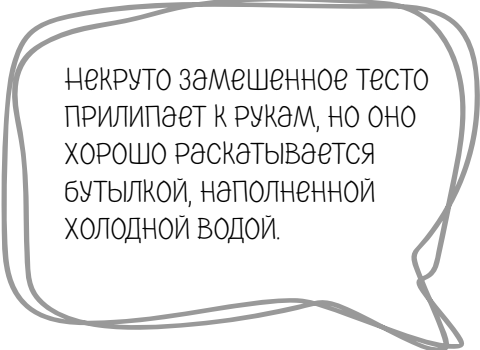
4 стакана гречневой муки, 4½ стакана молока, 20-25 г дрожжей, соль по вкусу.

В эмалированную кастрюлю влить полстакана теплого молока и развести в нем дрожжи. Добавить еще полтора стакана молока. Постепенно при непрерывном помешивании всыпать в кастрюлю с молоком 2 стака-

на муки. Тесто хорошо размешать, так, чтобы не было комков. Накрывать кастрюлю полотенцем, поставить в теплое место.

Когда тесто подойдет, то есть увеличится в объеме в 2-3 раза, добавить в него остальную муку, молоко, соль, хорошо размешать и вновь поставить в теплое место. После того как тесто снова подойдет, можно начинать печь блины. При этом зачерпывать тесто из кастрюли нужно осторожно, чтобы не дать ему опасть. От этого зависят пухлость и рассыпчатость блинов.

Здесь и далее в рецептуру теста для блинов не включено масло для смазывания сковороды. Обычно перед тем, как вылить на сковороду тесто, ее смазывают одной чайной ложкой растительного масла.



НЕКРУТО ЗАМЕШЕННОЕ ТЕСТО ПРИЛИПАЕТ К РУКАМ, НО ОНО ХОРОШО РАСКАТЫВАЕТСЯ БУТЫЛКОЙ, НАПОЛНЕННОЙ ХОЛОДНОЙ ВОДОЙ.

Соленые и сладкие музные изделия. Пирог, блины, пельмени, кулиш

Чтобы не очень подмазывать сковороду при выпечке блинов, в тесто надо влить около 40 мл растительного масла и хорошо перемешать.

Блины гречневые заварные

Заварными эти блины называются потому, что муку или опару заваривают кипятком. При заваривании опары нужно использовать не кипящую воду и молоко, а лишь нагретую до кипения. Лить жидкость следует постепенно (струйкой), чтобы не «убить» дрожжи.

4 стакана гречневой муки, 2½ стакана воды, 2 стакана молока, 20-25 г дрож-

Дрожжевое тесто не будет липнуть к рукам, если в кожу рук предварительно втереть немного растительного масла.

жей, 1 ч. ложка сахара, соль по вкусу.

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 полстакана теплой воды дрожжи и влить их в опару. Опару хорошо взбить, накрыть полотенцем и поставить подходить в теплое место. Выпекать блины обычным способом.

Сдобные блины

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

В эмалированную кастрюлю всыпать 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. По-

сле того как оно подойдет, добавить яичные желтки, растертые с двумя столовыми ложками растопленного сливочного масла, сахаром, солью. Все это хорошо перемешать. Взбить сливки, добавить к ним яичные белки и еще раз взбить. Добавить их в тесто, размешать и поставить в теплое место на 15–30 мин. Выпекать блины обычным способом.

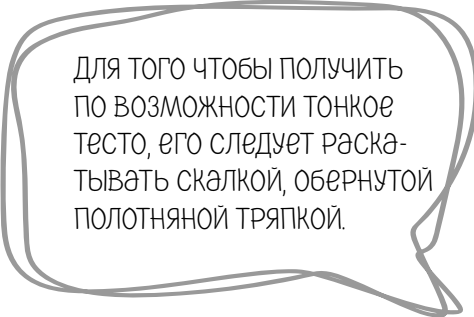
Блины крестьянские

3 стакана гречневой муки, 1 стакан пшеничной муки, по 2 стакана молока и воды, 2–3 ст. ложки растопленного сливочного масла, 4–5 яиц, 25–30 г дрожжей, соль по вкусу.

Гречневую муку смешать с пшеничной и, отделив половину, замесить опару на смеси из воды и молока. Далее блины приготовить так же, как сдобные, но без сливок.

Блины боярские

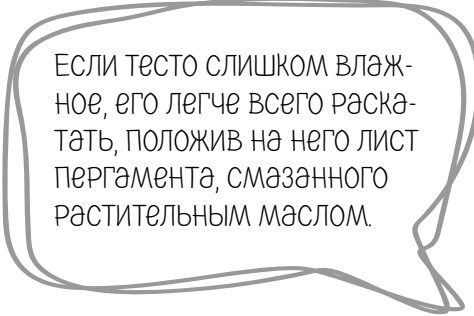
3 стакана гречневой муки, 2 стакана пшеничной муки, 4 стакана молока, 1 ста-



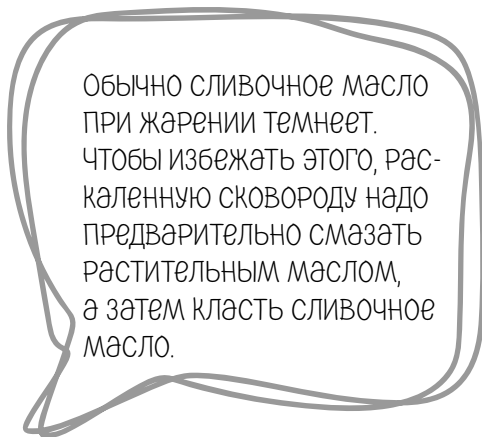
Для того чтобы получить по возможности тонкое тесто, его следует раскатывать скалкой, обернутой полотняной тряпкой.

кан сливок, 1 стакан сметаны, 100 г сливочного масла, 5 яиц, 30 г дрожжей, 1 ст. ложка сахара, соль по вкусу.

Вскипятить два стакана молока, остудить его до температуры 35–40 °С, отлить полстакана и размешать в нем дрожжи. Вылить молоко и дрожжи в эмалированную кастрюлю и замесить на гречневой муке опару. Когда опара подойдет (через 1,5–2 ч), долить в нее остальное молоко, добавить яичные желтки, растертые со сметаной, маслом, солью, сахаром,



Если тесто слишком влажное, его легче всего раскатать, положив на него лист пергамента, смазанного растительным маслом.



муку пшеничную. Все вымешать и дать тесту снова подняться. После того как тесто вновь подойдет, взбить отдельно сливки и яичные белки, соединить их и добавить в тесто. Осторожно перемешать тесто лопаткой сверху вниз. Дать тесту постоять 15–20 мин. и выпекать блины.

Блины царские

5 стаканов пшеничной муки, 4 стакана молока, 1½ стакана сливок, 200 г сливочного масла, 6 яиц, 50 г дрожжей, 2 ст. ложки сахара, соль по вкусу (но не более 1 ст. ложки).

Приготовить опару из трех стаканов муки, трех стаканов молока и дрожжей. Далее готовить как сладкие блины.

Блины красные (пшеничные)

4 стакана пшеничной муки, 4 стакана молока, 50 г сливочного масла, 3 яйца, 20–25 г дрожжей, 1 ч. ложка сахара, соль по вкусу.

Замесить опару из половины пшеничной муки. Далее блины приготовить так же, как сладкие, но без сливок.

Блины сметанные

2 стакана сметаны, 3 стакана пшеничной муки, 5 яичных белков, 50 г сливочного масла, 1 стакан воды, 30 г дрожжей, 1 стакан гречневой муки, 1 ст. ложка сахара, 1 стакан молока, соль по вкусу.

Вылить в кастрюлю один стакан теплой воды, размешать в ней дрожжи, добавить всю гречневую муку, перемешать и поставить опару в теплое место. Пока опара подходит, выложить в кастрюлю сметану, всыпать всю пшеничную муку и замесить негустое тесто. Охлажденные яичные белки взбить, добавить их и размягченное сливочное масло в тесто из пшеничной муки и перемешать. Когда опара подойдет, выложить ее в ка-

кастрюлю с тестом из пшеничной муки, добавить стакан теплого молока с растворенными в нем солью, сахаром и хорошо взбить. Выпекать блины обычным способом.

Блины сборные

2 стакана пшеничной муки, 3 стакана гречневой муки, ½ стакана манной крупы, 4 яйца, 30 г дрожжей, 7 стаканов молока, 2 ст. ложки сахара, на кончике ножа корицы, соль по вкусу.

В кастрюлю всыпать полтора стакана пшеничной и два стакана гречневой муки, залить ее двумя стаканами горячего молока и хорошо размешать. Когда тесто остынет до комнатной температуры, влить в него разведенные в молоке дрожжи, хорошо размешать и оставить в теплом месте подходить. Сварить на молоке жидкую манную кашу, при этом следить, чтобы не было комков. В подошедшую опару добавить растертые с солью и сахаром желтки, манную кашу, оставшуюся муку, молоко, корицу и хорошо перемешать. Белки взбить в пену и осторожно ввести в тесто. Дать тесту снова подойти и выпекать блины.

Чтобы тонко раскатанное тесто не повредить при его укладке на противень или сковороду, его необходимо слегка посыпать мукой, перевернуть на скалку, а на противне развернуть.

Для того чтобы получить пышные блины, нельзя перед выпечкой мешать уже подошедшее тесто.

Блины пшеничные

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 ч. Пока тесто подходит, пшено перебрать, промыть и, залив его четырьмя стаканами молока, сварить кашу. Остудить