

В. Б. Зайцев

**БЛИНЫ,
блинчики,
ОЛАДЬИ
и оладушки**



РИПОД
КЛАССИК
Москва, 2008

УДК 641/642
ББК 36.992
3-17

Зайцев, В. Б.
3-17 Блины, блинчики, оладьи и оладушки /
В. Б. Зайцев. — М. : РИПОЛ классик, 2008. —
256 с.

ISBN 978-5-386-00448-4

В этой книге собрано множество рецептов блинов, блинчиков и оладий — от простых и до самых изысканных. Классические блинчики, дрожжевые блины и блинные пироги, овощные и мясные оладьи — все это можно приготовить из доступных продуктов.

УДК 641/642
ББК 36.992

ISBN 978-5-386-00448-4
© ООО Группа Компаний
«РИПОЛ классик», 2008

Введение

Трудно представить себе русский стол без блинов, блинчиков и оладий. Большинство хозяек регулярно готовят эти блюда, используя самые разнообразные продукты и виды муки. И действительно, испечь классические блинчики или оладьи на основе кислого молока и муки под силу даже начинающему кулинару. Как правило, на весь процесс приготовления уходит не более 30 минут. Однако не всем известно, что существуют изысканные рецепты приготовления блинов и оладий. И чтобы блюдо не только получилось полезным и вкусным, но и идеально подходило для праздничного стола, необходимо четко следовать инструкции его приготовления.

В этой книге читатель найдет множество рецептов самых разнообразных блинов, блинчиков и оладий, среди которых любая хозяйка сможет выбрать те кушанья, которые придутся по вкусу ей и ее семье, а также блюда, подходящие для праздничного стола.

Продукты, необходимые для приготовления блинов, блинчиков и оладий

Прежде чем начинать печь блины, блинчики и оладьи, следует заглянуть в кухонный шкаф и проверить, все ли продукты, указанные в рецепте, имеются. Для приготовления этих блюд могут потребоваться мука, дрожжи, сахар, молочные продукты, яйца, орехи, овощи, фрукты или ягоды, пряности, крахмал, мед и т. д. Нужно помнить, что от качества выбранных продуктов будет зависеть вкус готового изделия.

Мука

Для приготовления блинов, блинчиков и оладий используется мука разных видов.

Пшеничная мука делится на следующие сорта: крупчатка, высший, первый, второй и обойная. Сорта выделяются в зависимости от состава и цвета, например крупчатка производится из специальных сортов пшеницы, благодаря чему имеет белый цвет. Мука высшего сорта белая, содержит мало жира, клетчатки и минеральных веществ. Первый сорт немного темнее, так как содержит больше истертых оболочек зерна. Мука третьего сорта, соответственно, имеет еще больше истертых оболочек, благодаря которым ее цвет сероватый.

Разумеется, чем выше сорт, тем меньше в ней полезных веществ, но тесто получается более качественным.

Гречневая мука не только обладает нежным ореховым вкусом, но и очень легко переваривается и полезна для организма. Она богата углеводами, всеми восемью необходимыми аминокислотами и почти всеми витаминами группы В. Гречневая крупа укрепляет капилляры, очень полезна для кишечника, особенно при запорах. Кроме того, она известна своими понижающими холестерин свойствами, помогает при остеоартрите, при заболеваниях брюшной полости. Гречневая мука имеет серовато-коричневый цвет и обладает слегка горьковатым вкусом.

Кроме гречневой и пшеничной муки, для приготовления блинов, блинчиков и оладий иногда используется кукурузная, рисовая и овсяная мука.

Вкус блинов будет зависеть не только от сорта, но и от качества муки. Хорошая мука — без постороннего привкуса или запаха. Ее влажность не должна превышать 14,5%. Определить качественную муку довольно просто: ее нужно насыпать на ладонь и сжать. Если мука рассыпается, а не сбивается в комки, значит, влажность не превышает норму. Если же мука влажная, следует положить ее немного больше, чем указано в рецепте.

Важный показатель, на который необходимо обратить внимание при покупке муки, — ко-

личество клейковины, влияющее на качество теста. Для приготовления блинов и блинчиков потребуется мука с содержанием клейковины не менее 40%, для оладий — 36–38%.

Перед тем как начинать месить тесто, нужно обязательно просеять муку — при этом удаляются посторонние примеси, а мука насыщается воздухом, благодаря чему тесто легче месить.

Сахар

Сахар относится к одному из необходимых продуктов для приготовления блинов, блинчиков и оладий, поэтому он должен быть качественным: белым, чистым, не слипшимся, без посторонних примесей. Его добавляют в тесто и используют для приготовления сиропов. Для того чтобы приготовить сахарный сироп, нужно растворить сахар в воде и нагревать его на медленном огне, помешивая, до тех пор пока смесь не закипит. Крепость сиропа зависит от содержания в нем сахара. Если сахара 50% — сироп слабый, 60% — средний, 65% — крепкий.

Кроме сахара и сиропа, довольно часто используется сахарная пудра. Ее можно купить или приготовить самостоятельно. Для этого следует измельчить в ступке или смолоть в кофемолке сахар-рафинад или сахар-песок и просеять его.

Яйца

Одной из составных частей теста являются яйца. Одно яйцо весит в среднем 40–60 г. Белок составляет 56%, желток — 32%, скорлупа — 12%.

Иногда в рецепте указывается, что белки следует взбить, а желтки растереть с сахаром. Для того чтобы отделить белок от желтка, нужно воспользоваться специальной ложкой с небольшим отверстием. Осторожно разбив яйцо, стараясь не повредить пленку желтка, его нужно вылить в ложку, держа ее над кастрюлей или чашкой. После того как белок стечет туда, выложить желток в другую посуду. Если такой ложки нет, можно сделать следующее: разбить яйцо так, чтобы желток остался в одной половине скорлупы. Вылить белок в кастрюлю и несколько раз переложить желток из одной половинки скорлупы в другую, чтобы он полностью очистился от белка.

Из яиц производят яичный порошок и меланж. Яичный порошок можно использовать вместо свежих яиц, так как он сохраняет все питательные свойства. Меланж — это замороженная смесь белка с желтком, выпускаемая в жестяных банках.

Дрожжи

Для приготовления блинов, блинчиков и оладий можно использовать как обычные пе-

карские, так и сухие дрожжи. Главным критерием качества дрожжей является срок годности.

Молоко и молочные продукты

Молоко необходимо для приготовления теста и кремов. Оно довольно быстро прокисает, поэтому нужно как можно быстрее переработать купленное молоко. Если же это невозможно, следует довести его до кипения и охладить при температуре 3–5 °С.

Сухое молоко нужно просеять и растворить в небольшом количестве горячей воды. После этого следует тщательно размешать смесь, чтобы не оставалось комков, и долить воду.

Сливки для украшения блинников, пирогов и рулетов из блинов и блинчиков следует взбивать так: охладить до 8–10 °С и начать взбивать венчиком или миксером сначала медленно, затем постепенно увеличивая темп до тех пор, пока сливки не загустеют.

Сметана используется для приготовления теста и кремов. Взбивать ее нужно так же, как сливки.

Творог может использоваться как для приготовления теста, так и для начинок. Он быстро портится, поэтому его можно хранить только в холодильнике и не более трех суток.

Сгущенное молоко используется для приготовления теста и крема. В качестве начинки

для блинников можно использовать вареную сгущенку.

Варить ее следует в жестяной банке в течение 3 часов в кипящей воде, следя за тем, чтобы она не выкипела.

Сливочное масло применяется для приготовления теста и крема. Оно бывает с различными добавками, например шоколадное (содержащее какао-порошок).

Крахмал

Крахмал — белый порошок без вкуса и запаха. Его производят из картофеля, кукурузы, маиса, риса и т. д. Крахмал довольно часто применяется для приготовления блинов и оладий.

Крахмал следует хранить в сухом месте, подальше от пахнущих веществ, так как он хорошо впитывает запахи.

Орехи

Ядра орехов можно не только добавлять в тесто, но и использовать для начинок и украшения тортов и рулетов из блинчиков.

Наиболее ценными по своему составу являются грецкие орехи. Они содержат много жира. Их рекомендуется хранить в темном прохладном и сухом месте. Перед добавлением в тесто нужно тщательно измельчить их в ступ-

ке. Для украшения можно использовать их целиком или в нарубленном виде.

Для удаления шелухи с лесных орехов следует насыпать их на противень или сковороду и прогреть в духовке в течение нескольких минут при температуре 60–70 °С, а затем растереть между ладонями. Измельчать орехи нужно перед тем, как добавлять их в тесто.

Зерна арахиса можно использовать для украшения, а измельченный арахис добавлять в тесто. Очищать его от шелухи следует так же, как лесные орехи.

Иногда для приготовления блинов используется миндаль. Горький миндаль обладает более сильным ароматом по сравнению со сладким, однако содержит вредные для организма вещества, поэтому использовать его нужно осторожно, в небольших количествах. Сладкий миндаль можно добавлять в тесто, крем и использовать для украшения блинчиков. Для удаления шелухи нужно опустить орехи на несколько минут в кипящую воду или просушить на противне в духовке при температуре 50–60 °С, а затем растереть между ладонями.

Шелуху с фисташек можно снять так же, как и с миндаля, однако не следует забывать, что их нельзя долго нагревать, так как при этом может измениться их цвет и вкус.

К орехам относят и кокос — плод кокосовой пальмы. Скорлупа ореха довольно твердая, ее трудно расколоть. В полости недозре-