Приложение 2

**Рецепты блинов.**

БЛИНЫ АЖУРНЫЕ

*Ингредиенты*:  
0,5 л кефира или простокваши, 1 ст. ложка сахара, 1/3 ч. ложки соли, 1 яйцо, 3 стакана пшеничной муки, 1 ч. ложка питьевой соды, 3/4 стакана кипяченой воды, 2 ст. ложки растительного масла.

        Приготовление

Сахар взбить с яйцом и солью, добавить кефир и просеянную муку. Тесто хорошо размешать, разбивая комочки, и, когда оно станет эластичным, добавить кипяченую воду (лить в центр теста постепенно, аккуратно размешивая).   
Добавить растительное масло.   
Выпекать на раскаленной сковороде, не смазывая ее.

БЛИНЫ РИСОВЫЕ

*Ингредиенты*:  
400 г муки, 400 г риса, 4 яйца, 50 г дрожжей, 100 г сливочного масла, 2 стакана молока.

        Приготовление

Разварить в молоке рис, протереть через сито, добавить пшеничную муку, развести молоком не очень жидко, как для оладьев, добавить дрожжи и поставить в теплое место, чтобы тесто поднялось.   
Сливочное масло растереть с 4 желтками. 4 охлажденных белка взбить в крепкую пену.   
Когда тесто поднимется, выложить в него яичные желтки, белки, посолить, дать еще раз подняться и выпечь на маленькой сковородке небольшие блины.

БЛИНЫ ЯБЛОЧНЫЕ

*Ингредиенты*:  
5 яблок, 5 стаканов пшеничной муки, 30 г дрожжей, 4 яйца, 100 г сливочного масла, 1 стакан топленого молока, цедра 1/2 лимона, 1,5 стакана сливок.

        Приготовление : Кислые яблоки испечь и протереть через сито. Поставить опару из 2,5 стакана пшеничной муки, дрожжей и небольшого количества топленого молока.   
Когда поднимется, положить протертые яблоки, растопленное сливочное масло, размешать, добавить вторую половину пшеничной муки, яйца, цедру лимона, тщательно вымесить, развести тесто сливками до надлежащей густоты и испечь блины.

БЛИНЫ МОРКОВНЫЕ

*Ингредиенты*:  
4 крупные моркови, 1/3 стакана изюма, 6 яиц, 4 стакана муки, 300 г молока, 2 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки молотых сухарей, 3 ст. ложки сливочного масла.

        Приготовление

Морковь вымыть, очистить, натереть на мелкой терке, добавить 1 ст. ложку сливочного масла, изюм без косточек и тушить до тех пор, пока не исчезнет вкус сырости, после чего остудить.   
Тем временем приготовить тесто из 6 желтков, сметаны, молотых пшеничных сухарей, теплого молока и пшеничной муки.   
Тушеную морковь соединить с тестом, посолить по вкусу, тщательно размешать, доложить 6 взбитых в крепкую пену белков, осторожно, сверху вниз, перемешать и испечь блины на умеренном огне на обильно смазанной сливочным маслом сковороде.

БЛИНЫ БОЛЬШИЕ

*Ингредиенты*:  
400 г пшеничной муки, 5 яиц, 1 стакан молока, 50 г пива, 20 г топленого масла, соль, сахар, корица по вкусу.

        Приготовление

Муку просеять горкой в просторную миску, сделать углубление, вбить туда яйца, разбавить муку молоком и пивом, добавить расплавленное топленое масло, соль, и из этого жидковатого теста выпечь на большой сковороде тонкие блины.

БЛИНЫ ПШЕННЫЕ

*Ингредиенты*:  
400 г пшена, стакана пшеничной муки, 2 стакана гречневой муки, 25 г дрожжей, по 2 ч. ложки сахара и соли, растительное масло.

        Приготовление

Пшено с вечера промыть в нескольких горячих водах, сварить на воде жидкую кашицу, отмерить ее 4 стакана и остудить. Прибавить к кашице пшеничную муку и дрожжи. Дать хорошо подняться, положить гречневую муку, соль и сахар, вымесить лопаткой до гладкости и вновь дать подойти.   
За 15 минут до выпечки блинов развести тесто кипятком до надлежащей густоты.   
Печь блины на обильно смазанной растительным маслом сковороде.

БЛИНЫ ГРЕЧНЕВО-ПШЕНИЧНЫЕ — САМЫЕ ЛУЧШИЕ

*Ингредиенты*:  
2,5 стакана гречневой муки, 1,5 стакана пшеничной муки, 2,5 стакана воды, 25 г дрожжей, 2 стакана молока, 2-3 яйца, 50-60 г сливочного масла, по 1/2 ч. ложки соли и сахара.

        Приготовление

Из теплой воды, дрожжей, 1,5 стакана гречневой и 1,5 стакана пшеничной муки поставить опару.   
Когда тесто поднимется, добавить оставшуюся гречневую муку, хорошенько вымешать и дать еще подняться.   
За час до выпечки заварить тесто горячим молоком и вымешать до эластичности. Когда масса остынет, положить в нее соль и сахар, добавить яйца, сливочное масло, хорошо размешать и дать подойти.   
После этого можно приступать к выпечке.

БЛИНЫ КРАСНЫЕ

*Ингредиенты*:  
4 стакана пшеничной муки, 800 мл молока, 25 г дрожжей, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 яйца, 2 ч. ложки сахара, 100 г сливок, соль.

        Приготовление

Приготовить опару из двух стаканов пшеничной муки, теплого молока и дрожжей.   
После того как тесто поднимется, взбить его, положить по вкусу соль, растопленное сливочное масло, желтки, растертые с сахаром, и около двух стаканов пшеничной муки.   
Массу хорошо выбить, добавить взбитые в пену белки, сливки, размешать, дать тесту подойти и выпечь блины.

БЛИНЫ ГРЕЧНЕВЫЕ ЗАВАРНЫЕ

*Ингредиенты*:  
4 стакана гречневой муки, 2,5 стакана воды, 2 стакана молока, 20-25 г дрожжей, 1 ч. ложка сахара, соль по вкусу.

        Приготовление

В кастрюлю всыпать 2 стакана муки, залить 2 стакана кипятка, хорошо размешать, чтобы не было комков. Развести в 0,5 стакана теплой воды дрожжи и влить их в заваренную муку.   
Опару хорошо взбить, накрыть полотенцем и поставить подходить в теплое место. Когда она увеличится в объеме в 2-3 раза, добавить в нее муку, молоко, сахар, соль, снова взбить и поставить в теплое место.   
Выпекать блины обычным способом.

БЛИНЫ ОВСЯНЫЕ

*Ингредиенты*:  
2,5 стакана овсяной муки, 1,5 стакана пшеничной 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.

        Приготовление  : В кастрюлю влить чуть теплое молоко и развести в нем дрожжи.   
Смешать в миске пшеничную и овсяную муку, всыпать ее в кастрюлю с молоком и хорошо размешать. Добавить сахар, сливочное масло, соль.   
Отдельно взбить яичные белки, сливки, соединить их и осторожно ввести в тесто. Дать снова подойти.   
Выпекать блины обычным способом.

БЛИНЫ ЦАРСКИЕ

*Ингредиенты*:  
3 стакана гречневой муки, 2 стакана пшеничной муки, 1 стакан сливок, 1 л теплого молока, 200 г сметаны, 25 г дрожжей, 100 г сливочного масла, 5 желтков, 5 белков, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка соли.

        Приготовление : В двух стаканах теплого молока развести гречневую муку и дрожжи.   
Через 1-1,5 часа, когда опара поднимется, добавить желтки, растертые со сливочным маслом и сметаной, пшеничную муку, оставшееся молоко, соль, сахар.   
Все вымешать, пока тесто не будет отставать от лопатки, поставить в теплое место на 1,5-2 часа.   
Отдельно взбить белки и сливки, соединить их с тестом, дать постоять 10—15 минут и выпечь блины.

БЛИНЫ БИСКВИТНЫЕ

*Ингредиенты*:  
0,5 л кефира или простокваши, 3-4 яйца, 1 ч. ложка соды, 3 ст. ложки сахара, соль по вкусу, мука пшеничная.

        Приготовление

В миску разбить яйца и взбить их венчиком с сахаром и солью. Добавить кефир и перемешать. Тесто для блинов необходимо взбивать только венчиком. Всыпать муки столько, чтобы масса получилась консистенции густой сметаны, тесто не должно быстро растекаться по сковороде.   
Сковороду смазать растительным маслом, хорошо нагреть и, выкладывая тесто ложкой, разровнять его по всей поверхности сковороды. Толщина блина должна быть около 5 мм.   
Выпекать, обязательно накрыв крышкой, подрумянивая с обеих сторон.   
Готовые блины сложить в глубокую миску, накрыв крышкой.   
Подавать со сметаной, медом.

БЛИНЫ БЕЗ МУКИ

*Ингредиенты*:  
3 яйца, 0,5 л кефира или простокваши, 4-5 ст. ложек крахмала, 1/2 ч. ложки соды, 1 ст. ложка растительного масла, сахар, соль.

        Приготовление

Замесить тесто из яиц, кефира или простокваши, крахмала, соды, сахара по вкусу. Добавить растительное масло.   
Выпекать, не смазывая сковороду.   
Блины должны быть тонкие, с дырочками.

БЛИНЫ КРУЖЕВНЫЕ

*Ингредиенты*:  
100 г пшеничной муки, 1 ст. ложка сахарной пудры, 3 яйца, 300 г молока, 75 г растопленного сливочного масла.

        Приготовление: Муку насыпать в большое блюдо и смешать с сахарной пудрой. В центре сделать углубление и разбить туда яйца. Добавить к яйцам немного молока и смешать.   
Постепенно перемешать с мукой от краев к центру и взбить, добавить столько молока, чтобы тесто получилось консистенции взбитых сливок.   
Хорошо взбить, смешать с растопленным маслом и оставшимся маслом и затем использовать как тесто для обычных блинов.

ЗАПРАВКИ ДЛЯ БЛИНОВ

В старину говорили: сухой блин горло дерет. Это значит, что масленичные блины надо приправлять. К ним подавали, как правило, сметану, масло (растопленное, теплое, его ложечкой наносили на горячий блин), специальные заправки, рецепты которых предлагаются ниже.   
Грибная. Маринованные грибы откинуть, мелко порубить, с репчатым луком, заправить растительным маслом.   
Картофельная с сельдью. Картофель отварить, потолочь, охладить, смешать с измельченной соленой сельдью.   
Икра из сельди. Филе соленой сельди мелко порубить, растереть со сливочным маслом и плавленым сырком. Добавить рубленую вареную морковь и смешать.   
Малосольная рыба. Рыбу (семга, кета, нототения, палтус, толстолобик и т. д.) нарезать тонко. В магазине она продается уже нарезанной в вакуумной упаковке. Горячий блин намазать растопленным сливочным маслом, а сверху положить пластик рыбы.   
Зеленый лук с яйцами. Мелко покрошить пучок лука и крутые яйца, заправить сметаной или майонезом, посолить, поперчить и добавить сахар.

БЛИННИЦА

Выпеченные гречневые или пшеничные блины сложить на сковороду стопкой, смазывая каждый блин сырым яйцом, а затем запечь в духовке.   
Готовую блинницу разрезать на части, полить растопленным сливочным маслом или сметаной и подать к столу прямо в сковороде.

РУЛЕТ БЛИННЫЙ

Испечь блин на сковороде, смазать топленым маслом и положить слоями начинку; слой отварного риса или пшена с рублеными яйцами, слой творога.   
Свернуть блин рулетом, положить в форму, смазать яйцом и запечь в духовке.

ПИРОГ БЛИНЧАТЫЙ

Испечь блины. Промазать их топленым маслом, сложить стопкой в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму, переслаивая каждый блин отварным рисом с зеленым луком и отварными яйцами (или обжаренным грибным, рыбным фаршем).   
Можно использовать сразу несколько видов фарша.   
Стопку блинов высотой 10 см смазать с боков смесью из яйца, муки и молока, а сверху намазать сметаной. Поставить в духовку на 30 минут.   
Готовый пирог опрокинуть на блюдо и разрезать на порции.

ПИРОЖКИ БЛИНЧАТЫЕ

*Ингредиенты*:  
6 яиц, 1/2 ч. ложки соли, 1/2 ч. ложки сахара, 1/2 ст. ложки сливочного масла, 600 г молока, 1,5 стакана пшеничной муки, мясной фарш, перец, растительное масло.

        Приготовление

2 желтка растереть с солью, сахаром и сливочным маслом. Непрерывно размешивая, постепенно влить молоко.   
Получившуюся смесь так же постепенно, при постоянном помешивании, влить в пшеничную муку, размешать до однородности, соединить с 2 яичными белками, взбитыми в крепкую пену, и испечь тонкие блинчики, подрумянивая их с обеих сторон.   
Сложить блинчики на сито, остудить, обровнять ножом, придавая им четырехугольную форму.   
Края каждого блинчика смазать яйцом, а на середину выложить мясной жареный фарш, смешанный с рублеными яйцами и перцем.   
Края блинчиков подогнуть внутрь, скатать их в трубочку, запанировать в яйце и тертой черствой булке, подрумянить в кипящем фритюре, вынуть шумовкой, уложить на блюдо и подать к столу.

БЛИНЧИКИ

*Ингредиенты*:  
3 яйца, 3 яичных желтка, 1 стакан пшеничной муки, 2 стакана молока, соль.

        Приготовление : Взбить яйца и желтки, всыпать пшеничную муку, щепотку соли и влить молоко (чтобы получить тесто консистенции жидкой сметаны).   
Жарить блинчики на сильно разогретой сковороде, смазывая ее каждый раз жиром и наливая тесто таким образом, чтобы оно покрывало дно. Поджарив блинчик с одной стороны, его нужно перевернуть и поджарить с другой.   
Подать со сметаной или посыпав сахарной пудрой, полив сиропом из каких-либо ягод или фруктов.

БЛИНЧИКИ С ТВОРОГОМ

Свежий некислый творог протереть через сито, растереть с яйцами (на 600 г творога — 2 яйца), посолить немного, намазать блинчики и завернуть рулетом.   
Кастрюльку смазать маслом, выложить обычными блинчиками, затем уложить блинчики с творогом, каждый слой немножко полить маслом, залить сметаной, поставить в духовой шкаф, пока не подрумянятся.

БЛИНЫ ПШЕНИЧНЫЕ ЛЕГКИЕ

*Ингредиенты*:  
4 стакана муки, 2 стакана молока, 25 г дрожжей, 4 яйца, 2 ч. ложки сахара, соль.

        Приготовление    : Поставить опару из пшеничной муки, теплого молока и дрожжей. Когда она немного подойдет, подмесить немного муки.   
Так повторить несколько раз, прибавив в общей сложности около 1 стакана муки. Дать опаре как следует подняться.   
Перед выпечкой положить 4 желтка, растертых с сахаром и солью, перемешать, соединить с 4 взбитыми белками и, получив таким образом жидкое тесто, печь блины на обильно смазанной маслом сковороде на умеренном огне.

БЛИНЫ РЖАНЫЕ

*Ингредиенты*:  
450 г ржаной муки, 0,5 л молока, 20 г дрожжей, 3—4 яйца, 40 г топленого масла, 15 г сахара, 1 ч. ложка соли, растительное масло.

        Приготовление

Из муки, дрожжей и молока приготовить опару и оставить ее на 2—3 часа для брожения.   
Оставшееся молоко подогреть, растопить в нем масло, добавить соль, сахар, яичные желтки, все хорошо перемешать, влить в опару, еще раз перемешать и поставить на 1—1,5 часа в теплое место.   
Когда тесто поднимется, сделать обминку и дать еще раз подняться. Перед выпечкой в тесто ввести взбитые белки, чтобы блины были легкие, пористые.   
Выпекать на сковороде, смазанной растительным маслом. Переворачивать 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 добродить в теплую воду, а во втором — добавить ржаную или пшеничную муку и яйцо.   
Когда корочка на блине получается неравномерная (сердцевина подгорает), следует уменьшить огонь и поставить под сковороду рассекатель пламени или металлический кружок.   
Из ржаных блинов можно приготовить блинницу; блины смазать сырым яйцом, сложить горкой и запечь в духовке.   
Подать блинницу нарезанной на порции.

БЛИНЫ ПШЕНИЧНЫЕ СЛАВЯНСКИЕ

*Ингредиенты*:  
4 стакана муки, 1 стакан сметаны, 10 яиц, 2 ст. ложки масла, соль по вкусу.

        Приготовление  : Муку соединить со сметаной, посолить по вкусу, размешать. Взбить постепенно 10 желтков. Затем добавить 10 взбитых в пену белков, осторожно, сверху вниз перемешать тесто и печь блины на раскаленной, смазанной маслом сковороде.   
Готовые блины подать с вареньем, желе или сахаром.

СЛАДКИЙ БЛИНЧАТЫЙ ПИРОГ

*Ингредиенты*  
Для блинов: 1/2 стакана муки, по 1/2 стакана сливок и сливочного масла, 1/3 стакана сахара, цедра 1 лимона, 4 желтка.   
Для соуса: сок 1 лимона, 2/3 стакана фруктового сока, 1/4 стакана сахара.

        Приготовление

Пшеничную муку, желтки, сливки, растопленное сливочное масло, треть стакана сахара и цедру одного лимона хорошо размешать, положить оставшиеся белки, взбитые в пену, и выпечь на небольшой сковороде блины.   
Сложить на блюдо один блин на другой, смазывая каждый соусом. Сложенные на блюде блины покрыть меренгой, то есть четырьмя взбитыми белками, смешанными с 1/4 стакана сахара, поставить в духовку и запечь в течение нескольких минут.   
Подавать на стол, украсив вареньем.   
Приготовление соуса. Сок лимона смешать с фруктовым соком и сахаром.