

ВКУСНЫЕ БЛИНЫ



РЕЦЕПТ

Четко и по делу

Сборник кулинарных рецептов

Вкусные блины. Рецепт

«Издательство АСТ»

2022

УДК 641.55
ББК 36.997

Сборник кулинарных рецептов

Вкусные блины. Рецепт / Сборник кулинарных рецептов —
«Издательство АСТ», 2022 — (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. В формате PDF A4 сохранен издательский макет книги.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-17-170146-8

© Сборник кулинарных рецептов, 2022
© Издательство АСТ, 2022

Содержание

Блины	6
Конец ознакомительного фрагмента.	7

Вкусные блины

Рецепт

© Оформление. ООО «Издательство АСТ», 2025

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 измененном 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 Кóмам, и в оригинале знаменитая пословица звучала так: «Первый блин Кóмам, 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 Кóмам» 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.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.