

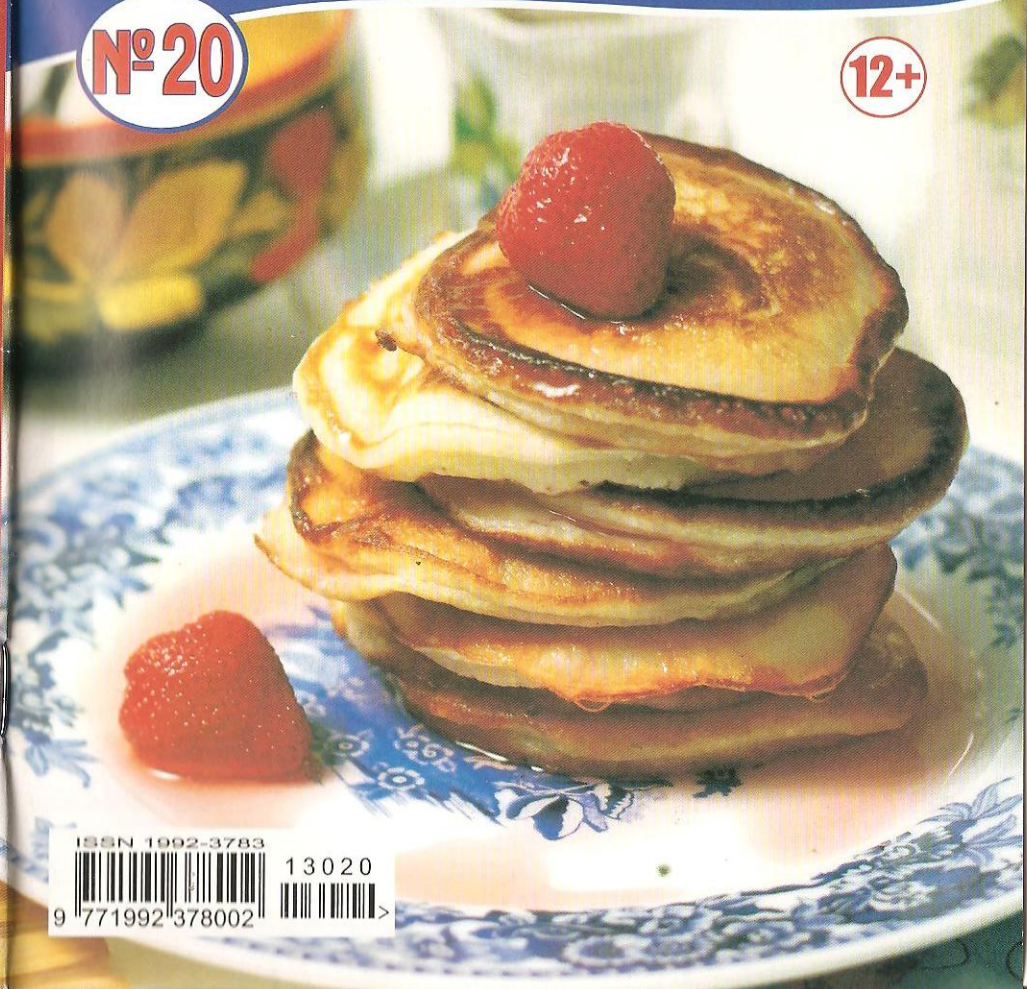
По просьбам читателей:

БЛИНЧИКИ, БЛИНЫ, ОЛАДЬИ

СПЕЦВЫПУСКИ
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ
РЕЦЕПТОВ №20

№20

12+



ISSN 1992-3783



13020

9 771992 378002

ПОДПИСКА

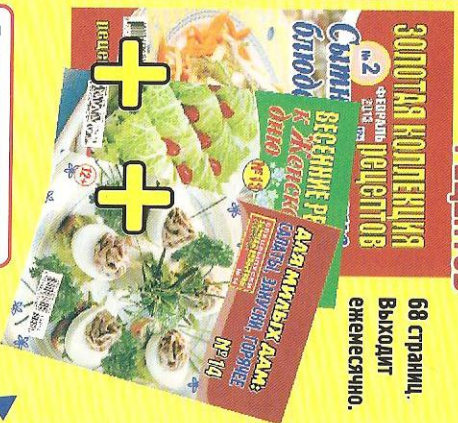
НА НАШИ ГАЗЕТЫ И ЖУРНАЛЫ

по каталогу
"Почта России"



ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

68 страниц.
Выходит
ежемесячно.



Подписной
индекс: **16581**

+ ПРИЛОЖЕНИЕ
8 спецвыпусков

25 ЗОЛОТЫХ РЕЦЕПТОВ

20 страниц.
Выходит
ежемесячно.



Подписной
индекс: **11759**

+ ПРИЛОЖЕНИЕ
спецвыпуск и брошюра
"Золотой сборник рецептов"

ЛЮБИМЫЕ РЕЦЕПТЫ ЧИТАТЕЛЕЙ

68 страниц.
Выходит
ежемесячно.



Подписной
индекс: **16588**

+ ПРИЛОЖЕНИЕ

ЖДИТЕ В МАРТЕ!

ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ №3

В этом номере вас ждут лучшие рецепты, присланные в редакцию нашими читателями и одобренные ими и их близкими. Мы представим вам **более 200 рецептов** различных блюд, среди них:

- Салат «Полковник»
- Салат «Любовь прекрасна»
- Салат «Вечер при свечах»
- Алтайская пицца
- Закуска «Морская раковина»
- Мясо «Изобильное»
- Вяленый куриный рулет с беконом
- Телятина с картофелем
- Рыбка «Очарование»
- Свиные ребрышки в духовке
- Слоеные палочки с мясным фаршем
- Торт «Сластена»
- Ореховые печенья с шоколадной начинкой, а также рецепты к Масленице.



БЛИНЫ



Блины с грибами и болгарским перцем

Денисова Анастасия,
г. Ярославль

место на 30 мин. Блинчики обжарить с обеих сторон на сковороде, смазанной растительным маслом.

Для начинки: шампиньоны нарезать тонкими ломтиками. Болгарский перец очистить, нарезать тонкой соломкой.

Брынзу размять вилкой. Кинзу вымыть, обсушить, мелко нарезать. Шампиньоны обжарить на оливковом масле до золотистого цвета, добавить перец, посолить, поперчить, тушить до готовности грибов, охладить. Затем добавить брынзу, кинзу, поперчить, тщательно перемешать. На теплые блинчики выложить начинку, разровнять, свернуть трубочкой и подать.

Тесто: 150 г муки, 2 яйца, 3 г сахара, 100 мл молока, 100 мл растит. масла, соль.

Начинка: 200 г шампиньонов, 3 болгарских перца, 100 г брынзы, 2 веточки кинзы, 50 мл оливкового масла, соль, перец.

Муку просеять, смешать с яйцами, взбитыми с сахаром и солью. Тонкой струйкой влить молоко, замесить тесто. Тесто взбить и поставить в прохладное

*С Масленицей ласковой поздравляем вас,
Пирогам повластвовать наступает час.
Без блинов не сладятся проводы зимы,
К песне, к шутке, к радости приглашаем мы!*

«Специальный
«Золотая коллекция рецептов»
№20, февраль 2013 г.

Учредитель - физическое лицо.
Гл. редактор: Булатов А. А.
Номер подписан в печать: 15.02.2013.
Дата выхода в свет: 18.02.2013.

Тираж: 27 063 экз.
Заказ № 528.
Подписной индекс в каталоге
«Почта России»: 16581.

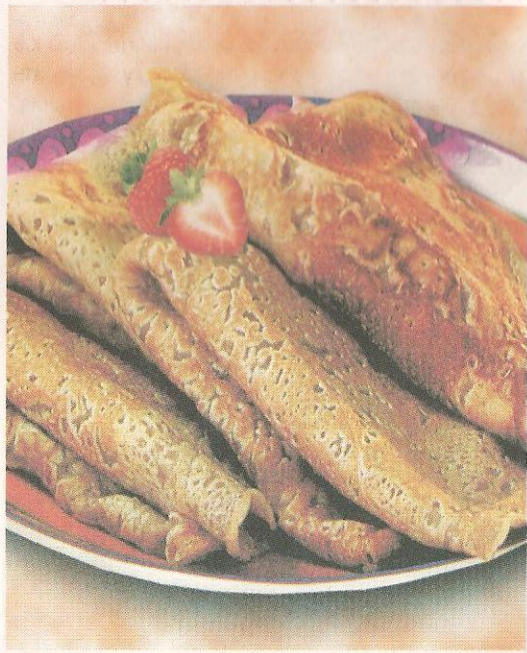
Адрес редакции, издателя:
606037, г. Дзержинск,
ул. Петрищева, 35-12.

Адрес для писем: 606007,
Нижегородская обл.,
г. Дзержинск, а/я 13.
Адрес типографии:
г. Дзержинск, пр-т Чкалова, 47а.

Газета зарегистрирована Феде-
ральной службой по надзору в
Цена свободная. Возрастной ценз: 12+.

сфере связи и массовых коммуникаций.
Свидетельство о регистрации СМИ ПИ № ФС 77-
34500 от 04 декабря 2008 г.

Мнение редакции может не совпадать с мнением
автора публикации. Все рекламируемые товары и
услуги подлежат обязательной сертификации.



Николаева Елена, г. Семенов

Блины "Вкусные"

400 г гречневой муки, 0,5 л молока,
3 яйца, 50 г слив. масла,
1 ч. л. сахара, 1 ч. л. дрожжей,
50 мл растит. масла, соль.

В 1 ст. теплого молока растворить дрожжи. Разведенные дрожжи смешать с мукой, замесить тесто и поставить его в теплое место. Когда тесто начнет подниматься, добавить оставшееся молоко, взбитое с желтками, растопленным сливочным маслом, солью и сахаром. Все перемешать, дать тесту еще раз подняться. Затем добавить в него взбитые в пену белки. Набирая тесто большой ложкой или половником, выпекать блины на раскаленной сковороде, смазанной растит. маслом. Подать вкусные блины лучше всего с медом или сметаной.

Казакова Евгения, г. Томск

Блинчатый пирог с яблоками

Блины: 500 г муки,
1 л молока, 3 яйца,
1 ст. л. топленого масла,
2 ст. л. сахара,
растит. масло,
50 г сливочного масла,
кусочек свиного сала.
Начинка: 1 кг яблок,
1/2 ст. сахара,
100 г сметаны, 1 яйцо.

Желтки растереть с сахаром и солью, добавить молоко, хорошо размешать, влить

топленое масло и все это постепенно вливать в кастрюлю с мукой, размешивая так, чтобы не образовывались комочки. В последнюю очередь добавить взбитые в пену белки. Разогреть сковородку, смазать кусочком свиного сала, налить тонким слоем тесто, как только одна сторона блина зарумянится, широким ножом или лопаточкой перевернуть его на другую сторону. Яблоки мелко нарезать, добавить сахар и сметану, все тщательно перемешать. Готовые блинчики сложить в кастрюлю, перекладывая готовой начинкой из яблок, сверху выложить дольки яблок и смазать взбитым яйцом. Затем поставить кастрюлю с блинами в разогретую духовку на 10-15 мин. Готовый блинчатый пирог присыпать сахарной пудрой, разрезать на порции и подать.

Совет: Сковороду, на которой пекут блины, лучше всего смазывать маслом так: наденьте на вилку половинку луковички или картошки. Обмакните ее в растительное масло и смажьте сковороду. Обычно блин прожаривается с двух сторон за 2 минуты.

Тимофеева Ангелина, г. Орел

Блины с грецкими орехами

600 г пшеничной муки,
200 г гречневой муки,
400 г сметаны,
50 г сливочного масла,
30 г дрожжей,
2 яйца, 50 г сахара,
200 г грецких орехов,
250 мл молока,
50 мл растит. масла, соль.

В 250 мл теплой воды развести дрожжи, добавить

гречневую муку, тщательно перемешать и поставить в теплое место. Выложить в емкость сметану, пшеничную муку и замесить негустое тесто, добавить взбитые белки и размягченное слив. масло. После того как опара подойдет, перелить ее в емкость с тестом из пшеничной муки, добавить растертые желтки и теплое молоко с растворенными в нем солью и сахаром. Орехи растереть в ступке и смешать с тестом. Тесто тщательно взбить лопаткой. Набирая тесто большой ложкой, выпекать блины на раскаленной сковороде, смазанной растит. маслом.

*Масленица, Масленица с нами!
И, конечно, русские блины,
И уже весна не за горами,
Ждём мы наступление весны!
Мы себя сегодня посвящаем
Примиренью с ближними людьми,
Покаянье Богу обещаем,
Пост Великий ждёт нас впереди!*

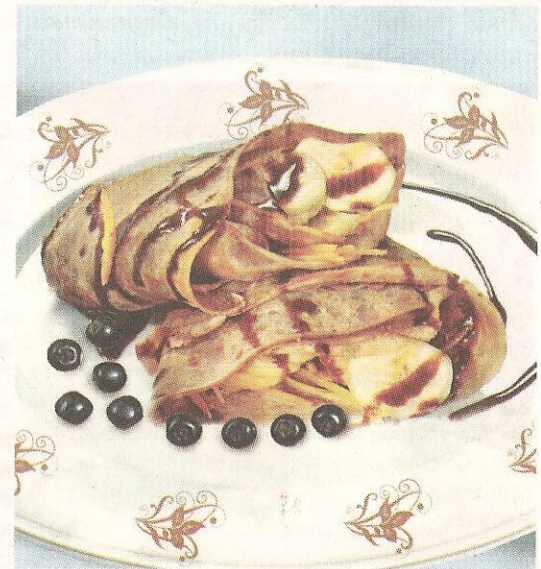


Боброва Фаина, г. Тюмень

Блины с бананами и шоколадом

Тесто: 200 г муки, 2 ст. л. сахара,
125 г слив. масла, 1 яйцо,
150 мл молока, 150 мл воды, соль,
растит. масло.
Начинка: 2 банана, 150 г творога,
150 г шоколадного йогурта.

Просеянную муку смешать с сахаром и солью. Добавить яйцо, размешать. Постепенно, взбивая, добавлять смесь молока и воды. Готовое взбитое тесто оставить на 20-25 мин. в теплом месте. Выпекать блины на смазанной маслом разогретой сковороде. Жарить с обеих сторон до золотистого цвета. Готовые блины снять на блюдо. Очищенные бананы размять в пюре, добавить протертый через сито творог и шоколадный йогурт. Массу хорошо перемешать и



взбить. Готовые блины разложить на столе. На каждый блин положить начинку, свернуть трубочкой и положить на блюдо. Блины можно полить сметаной или сладким соусом и украсить кусочками банана.

Орлова Яна, г. Омск

Блины "Объединение" с тмином

200 г гречневой муки,
300 г муки, 500 мл молока,
4 яйца, 50 г слив. масла,
10 г сахара, 20 г дрожжей,
50 мл растит. масла,
10 г тмина, 10 г соли.

250 мл молока подогреть и развести в нем дрожжи. Высыпать муку в молочно-дрожжевую смесь, замесить тесто и поставить его в теплое место.

Когда тесто начнет подни-

маться, добавить молоко, предварительно взбитое с желтками, растопленным сливочным маслом, измельченным в ступке тмином, солью и сахаром.

Все перемешать, дать тесту еще раз подойти. Затем добавить в тесто взбитые в пену белки.

Набирая тесто большой ложкой или половником, выпекать блины на раскаленной сковороде, смазанной растит. маслом. Подать со сметаной.

*День пришел, такой румяный,
Словно бабкины блины.
Этот праздник долгожданый,
С пылу с жару ты прими!
Поздравление я посылаю,
Честный, искренний, смешной.
За две щеки я улетаю
Со сметанкой блин чужой.
Мягкой жизни, много солнца,
Света, ласки и добра.
Чтобы и в твоё оконце
Постучалась вдруг весна!*



Белоусова Наталья, г. Сочи

Блины на дрожжах

2,5 ст. муки, 2 ст. молока или воды,
20 г дрожжей, 3 яйца, 1 ст. л. сахара,
40 г топленого масла, соль.

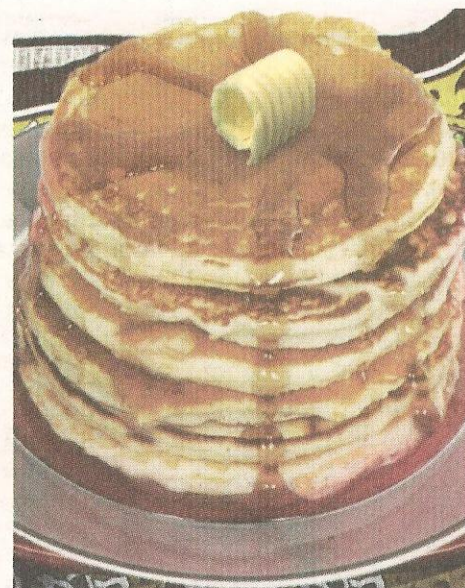
В стакане теплого молока развести дрожжи. В глубокую посуду просеять половину муки, развести ее молоком с дрожжами. Тесто консистенции сметаны поставить в теплое место на расстойку. Оставшееся молоко слегка подогреть (не более чем до 40°C), растопить в нем масло, размешать соль, сахар, желтки. Молоко влить в подошедшую опару, добавить остаток просеянной муки. Тесто хорошо вымесить. Дать тесту подняться, 2 раза обмять. Перед выпеканием ввести взбитые в крутую пену белки. Блины подать с вареньем, медом, фруктовым пюре.

Шестакова Людмила, г. Новочебоксарск

Блины с творогом и кедровыми орешками

100 г кукурузной муки,
4 г пекарских дрожжей, 300 г творога,
3/4 ст. молока, 2 яйца,
1 ст. л. слив. масла, 1 лимон,
1 пучок пряных трав, 5 зубчиков чеснока,
3 ст. л. кедровых орешков,
1 ст. л. мака, 1 ст. л. растит. масла,
соль, перец.

Дрожжи развести в 1 ст. л. теплого молока. Кукурузную муку смешать с оставшимся холодным молоком. Ввести разведенные дрожжи, затем - яйца, посолить и поперчить. У зелени удалить толстые стебли, вымыть ее, обсушить, мелко нарезать. Чеснок очистить и мелко порубить. Кедровые орешки измельчить. Орешки и чеснок поджарить на сливочном масле несколько секунд на среднем огне. Снять с огня, полить соком лимона, посолить и поперчить. Смешать с творогом, поставить в холодильник. В тесто для блинов ввести нарезанную зелень. В смазанной растит.



маслом сковороде испечь толстые блины. Подать теплые блины с творогом, посыпав сверху маком.

Совет: Дрожжи для блинов должны быть обязательно свежими. Важно, чтобы их было столько, сколько надо, но не с избытком.

Дорофеева Елена, г. Сочи

Постные блины

1 ст. муки, 2 ст. воды,
1/4 ст. растит. масла, 1 ст. л. сахара,
1/3 ч. л. соды, соль.

Растворить в воде соль, сахар, всыпать просеянную муку и тщательно размешать, чтобы не было комков, пока не получится однородное тесто. Добавить соду и влить в тесто масло. Хорошо размешать. Смазать сковороду один раз перед выпечкой растит. маслом и печь блины. Промазать каждый блин медом или подать с вареньем.

Осипова Ксения, г. Сергач

Блинчики "Ирландские"

320 г молока, 4 яйца,
3 ст. л. растит. масла, 200 г муки, корица,
орех мускатный, 2 ст. л. рома,
4 ст. л. сахарной пудры,
120 г сахара, 4 ст. л. растит. масла,
1 лимон.

Из молока, яиц, растительного масла, сахарной пудры, муки, рома, специй замешивают тесто по консистенции, как густая сметана, и жарят из него тонкие блинчики. Складывают их стопкой, посыпают сахаром и обкладывают ломтиками лимона.

Сидорова Татьяна, г. Уссурийск

Гречневые блины

800 г гречневой муки, 1 л молока, 2 яйца, 20 г слив. масла, 10 г сухих дрожжей, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Отделить белки от желтков. Масло растопить и слегка охладить. Замесить тесто из 3 ст. теплого молока, дрожжей, муки. Добавить желтки и масло. Тесто тщательно вымесить и поставить в теплое место.

Когда тесто поднимется, перемешать его, поместить в тепло и дать еще раз подняться. Вскипятить 2 ст. молока. Добавить в тесто соль и сахар, заварить горячим молоком. Взбить белки в густую пену. Осторожно ввести в тесто. Снова поставить тесто в тепло, чтобы оно поднялось в третий раз.

Выпекать блины на раскаленной сковороде с двух сторон.



6

Исакова Светлана, г. Ельня

Блинный торт "Ассорти"

10 готовых блинов, 1 помидор, 10 крабовых палочек, салатные листья, 100 г ветчины, 6 яиц, майонез или сметана для смазывания блинов.

Для начинки: мелко нарезать крабовые палочки, листья салата, ветчину. Помидор ошпарить кипятком и снять с него кожицу, нарезать тонкими кружашками. Яйца натереть на терке, посолить.

Для торта: блин смазать сметаной, посыпать крабовыми палочками. Остальные блины так же смазать сметаной, выкладывая между ними слоями ветчину, листья салата, помидоры, яйца. Последний слой украсить натертыми яйцами, смешанными с зеленью.

Егорова Оксана, г. Снежинск

Блины с начинкой из печени

Блины: 200 г муки, 0,5 л молока, 3 яйца, 1 ст. л. сахара, соль.
Начинка: 300 г говяжьей или куриной печени, 1 луковица, 1 морковь, слив. масло, соль, перец.

Приготовить блины.

Для начинки: печень обжарить на масле, посолить. Отдельно обжарить лук и потертую на крупной терке морковь. Обжаренную печень пропустить через мясорубку и смешать с луком и морковкой. В полученный фарш положить кусочек сливочного масла. На краешек блина положить начинку и свернуть его в виде конвертика. Положить свернутые блины на сковородку швом вниз и обжарить с двух сторон.

БЛИНЧИКИ



Блинчики с творогом, изюмом и лимоном

Емельянова Оксана,
г. Пушкин

Блины: 2 ст. муки, 0,5 л молока, 2 яйца, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. растит. масла, соль.
Начинка: 250 г творога, 2 ст. л. сметаны, 50 г изюма, 1/4 лимона, 3 ст. л. сахара.

Для начинки: творог растереть вилкой в миске, добавить сметану и хорошо перемешать. Изюм залить кипятком и оставить на 15 мин. Лимон вымыть и пропустить через мясорубку или натереть на мелкой терке вместе с цедрой.

К протертому лимону добавить сахар и хорошо размешать. В творог со сметаной добавить распаренный и обсушенный изюм и лимон с сахаром. Начинку хорошо перемешать. Замесить тесто из указанных ингредиентов, испечь блины. На краешек блина положить начинку и свернуть блинчик конвертиком. Свернутые конвертиком блины выложить на разогретую со сливочным маслом сковороду и обжарить с двух сторон до румяности.

*Зима встречается с весной
В морозный этот день.
На улицах народ гурьбой,
И праздновать не лень.
Ведь знают, что придет весна,
Шаги ее слышны!
А это значит, что с зимой
Проститься мы должны!*

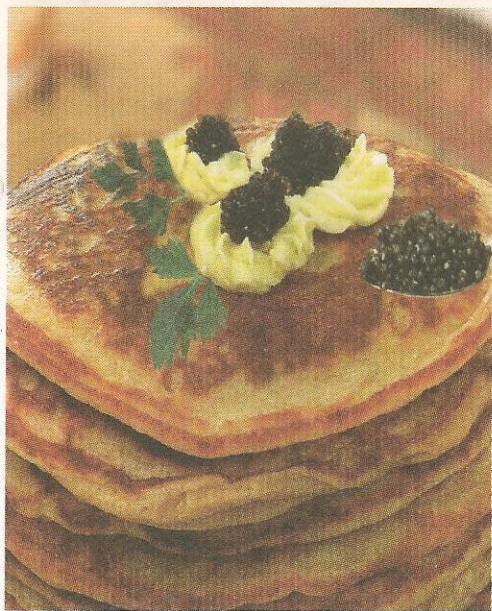
7

Копылова Полина, г. Ельня

Блинчики с ягодами “По-японски”

300 г муки, 3 яйца, 500 мл молока, 1/2 ст. л. сахара, 1/4 ч. л. соли, топленое масло для обжаривания, замороженные ягоды клубники, смородины, малины, варенье из любых ягод.

Смешать сырые яйца с сахаром и солью, добавить молоко, размешать и всыпать просеянную муку. Тщательно замесить тесто так, чтобы не оставалось комочков. Из получившегося теста выпечь тонкие блинчики. Каждый блинчик свернуть рулетиком, скрепить деревянной шпажкой и наполнить свежими ягодами. Добавить ягодное варенье в качестве соуса. Готовые блинчики выложить на блюдо, украсив ягодами.



8

Мартынова Вера, г. Чита

Блинчики с салатом из сельди

Блины: 3 яйца, 0,5 л молока, 2 ст. муки, 1/2 ст. л. сахара, соль.
Салат с сельдью: 200 г слабосоленой сельди, 1 маринов. огурец, 1 луковица, 2 яйца, майонез, 3 ломтика белого хлеба, зеленый лук.

Приготовить блины. Сельдь нарезать кубиками. Яйца отварить вкрутую и нарезать кубиками. Лук мелко нарезать. Огурцы нарезать кубиками. С белого хлеба снять корочку и нарезать кубиками или полосками. Смешать вместе сельдь, огурцы, лук, яйца и хлеб, заправить массу майонезом и перемешать. На краешек блинчика выложить начинку и посыпать мелко порезанным зеленым луком. Блинчики свернуть конвертиком или трубочкой.

Потапова Марианна, г. Армавир

Блинчики ажурные на кефире

3 ст. кефира, 2 яйца, 1/2 ч. л. соды, 1/2 ч. л. соли, 4 ст. л. крахмала, 8 ст. л. с горкой муки, 2 ст. л. сахара, 3 ст. л. растит. масла, 50 г слив. масла.

Желтки взбить с сахаром. К кефиру добавить соду, размешать и дать постоять несколько минут, он поднимется. Добавить к желткам крахмал, муку и кефир, хорошо размешать, чтобы не было комочков. Ввести аккуратно взбитые белки с солью и растит. маслом. Первый раз добавить на сковороду капельку растит. масла, потом добавлять не нужно. Выпекать тоненькие блинчики. Выкладывать на тарелку, смазывая слив. маслом. Подать с различными начинками.

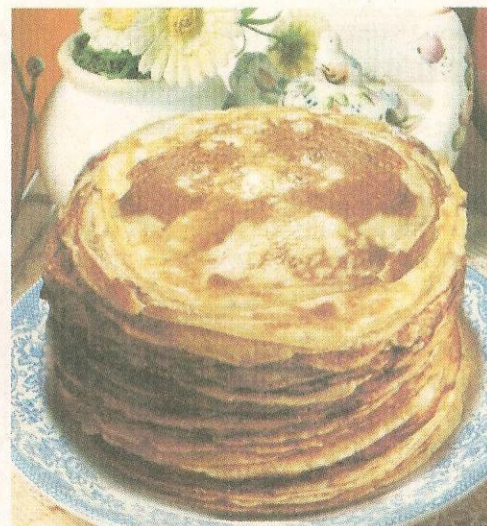
Савельева Татьяна, г. Кузнецк

Братиславские блинчики

Тесто: 500 г муки, 3 ст. воды, 3 яйца, 1 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли, 1/2 ч. л. соды, 1/2 ч. л. лимонной кислоты.
Начинка: 3 ст. л. сахара, 1/2 ст. воды, 150 г орехов, 130 г 20% сливок, цедра апельсина или лимона.

Яйца смешать с теплой водой, добавить соль, сахар и соду. Высыпать муку и замесить тесто, чтобы не было комочков. В стакане с водой развести лимонную кислоту, влить в тесто и размешать, далее выпекать блины с обеих сторон на раскаленной сковороде.

Для соуса: сварить из сахара густой сироп, вылить на натертые орехи, все перемешать, добавить сливки, приправить цедрой и оставить настояться. Блинчики сложить стопкой и полить начинкой. Подать с икрой, сметаной, селедкой, вареньем, джемом, повидлом, сахарной пудрой, сгущенным молоком, маслом.



*Шум гуляний не стихает,
Улица светла...
Эх, широкая какая
В гости к нам пришла!
И пришлось, конечно, к слову
В этот славный час:
Будьте счастливы, здоровы!
С Масленицей вас!*



Потапова Марианна, г. Армавир

Блинчики с капустно- рыбной начинкой

Тесто: 300 г муки, 3 яйца, 600 мл молока, 1/2 ст. растит. масла, 3 ч. л. сахара, 200 г сметаны, хмели-сунели, соль.
Начинка: 200 г свежей капусты, 1 б. конс. горбуши,

3 вареных яйца, 1 пучок зелени петрушки, 50 мл растит. масла, соль, перец.

Яйца взбить с хмели-сунели, солью и сахаром. Добавить муку, перемешать. Затем влить молоко, продолжая размешивать. Добавить 50 мл растит. масла, снова перемешать. Блинчики выпекать с двух сторон на сковороде, смазанной растительным маслом.

Для начинки: капусту тонко нашинковать и обжарить на небольшом количестве растит. масла.

Яйца мелко порубить. Капусту посолить, поперчить, добавить яйца и измельченную горбушу, тщательно перемешать. Петрушку мелко нарезать, добавить в капустно-рыбную начинку. Выложить на блинчики начинку. Свернуть блинчики конвертом. Подать со сметаной.

9

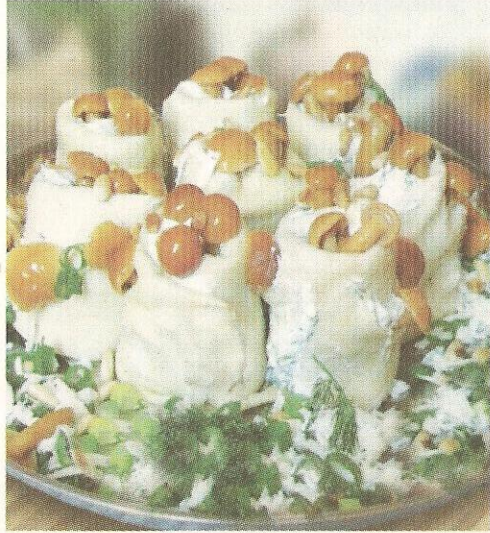
Мухина Надежда, г. Н. Новгород

Блинчики на ряженке

600 г муки, 200 г ряженки, 3 яйца,
1/2 ст. растит. масла, соль.

В ряженку добавить соль и взбить. Продолжая взбивать, добавить желтки. При постоянном помешивании всыпать муку. Белки взбить в пену и, осторожно помешивая, добавить в тесто. Сковороду небольшого размера хорошо разогреть, смазать растительным маслом. Затем налить немного теста, следя, чтобы получился тонкий блинчик. Жарить блинчики с 2 сторон. Подать с медом, сметаной или джемом.

Совет: Белки взобьются легче, если они свежие и охлажденные. Яйца на несколько минут можно положить на лед или на 1 час в холодную воду.



Для начинки: грибы мелко нарезать. Картофель вымыть, сварить «в мундире», очистить и мелко нарезать. Лук мелко порубить. Маринованные опята смешать с луком и картофелем, поперчить, заправить майонезом.

10

Афанасьева Анна, г. Абакан

Блинчики “Очень вкусные”

2 ст. молока, 1 яйцо, соль, сахар по вкусу,
1 ст. л. растит. масла,
1 ч. л. разрыхлителя, мука.

Взбить желток с солью, всыпать просеянную муку и, наливая понемногу молоко, приготовить тесто.

В хорошо размешанное тесто ввести взбитые белки, 1 ч. л. с горкой разрыхлителя, 1 ст. л. растит. масла.

Жарить на сковороде тонкие блинчики с двух сторон.

Некрасова Анастасия, г. Тверь

Блинчики с маринованными опятами

Тесто: 1 ст. молока, 600 г муки,
1 ст. л. сахара, 1/2 ст. растит. масла,
2 яйца, сода, соль.

Начинка: 200 г маринованных опят,
1 луковица, 50 г майонеза,
2 картофелины, перец.

Яйца взбить с солью, добавить теплое молоко, тщательно размешать. Не переставая помешивать, постепенно всыпать муку. Затем добавить сахар, соду и растит. масло, замесить тесто. Наливая на разогретую сковороду, смазанную растит. маслом, по 2 ст. л. теста, выпекать блинчики, обжаривая их с 2 сторон.

Начинку выложить на блинчики и свернуть конвертом.

Рецепт прислала Федотова Елена, г. Кстово

•1,5 ст. муки,
•2,5 ст. молока,
•3 яйца,
•1 ст. л. сахара,
•30 г слив. масла,
•40 г топленого
масла,
•соль.

35 мин.



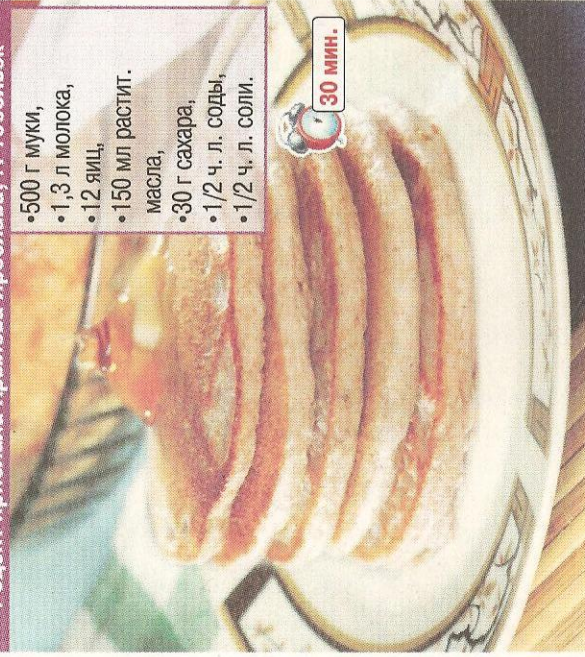
Молочные блины

•Смешать 3 желтка с молоком (1/2 ст.), добавить соль, сахар и, помешивая, всыпать муку. После этого положить сливочное масло и снова вымесить тесто, чтобы не было комков. Затем развести остальным молоком, вливая его постепенно, и добавить взбитые в пену белки. *Блины должны быть очень тонкими.* Каждый блинчик сложить, не снимая со сковороды, вчетверо, затем переложить в подогретое блюдо и накрыть салфеткой. Подать с медом или сахаром.

Рецепт прислала Крылова Ярослава, г. Тобольск

•500 г муки,
•1,3 л молока,
•12 яиц,
•150 мл растит.
масла,
•30 г сахара,
•1/2 ч. л. соды,
•1/2 ч. л. соли.

30 мин.



Блины “Ленивые”

•В молоко, взбивая миксером, постепенно добавить по 1 яйцу. Продолжая взбивать, добавить растит. масло, сахар, соду и муку.

•Затем влить 200 мл кипятка, все перемешать. Первый блин следует выпекать на смазанной растит. маслом сковороде, остальные блины печь без смазки.

•Подать с чаем и вареньем.

11

Рецепт прислала Журавлева Анна, г. Кронштадт

- 1 кг муки,
- 1,2 л молока,
- 4 яйца,
- 1/2 ст. 20% сливок,
- 50 г слив. масла,
- сода,
- 100 г сахара,
- соль.



25 мин.

Блины «Солнечные»

- Молоко нагреть до комнатной температуры, снять с огня и при постоянном помешивании влить в муку. Добавить соль и гашеную соду. Взбить до однородной массы и развести сливками.
- В полученное тесто влить 1 ст. кипятка, добавить яйца, тщательно перемешать. Набирая тесто большой ложкой или половником, выпекать блины на раскаленной сковороде, предварительно смазанной слив. маслом. Блины подать с вареньем, повидлом или джемом.

12

Рецепт прислала Жукова Елизавета, г. Семенов

- 1 кг муки,
- 5 яиц,
- 5 г лимонной кислоты,
- 100 мл растит. масла,
- 50 г сахара,
- 5 г соды,
- 5 г соли.



35 мин.

Блины «Крестьянские»

- Яйца растереть с сахаром и солью, добавить 800 мл теплой воды, тщательно перемешать и, продолжая помешивать, всыпать муку.
- Лимонную кислоту растворить в 100 мл воды, влить в тесто, тщательно перемешать.
- Соду растворить в 100 мл воды, влить в подготовленное тесто и размешать.
- Блины выпекать на нескольких сковородах, смазанных растит. маслом. Подать с вареньем или сметаной.

Рецепт прислала Никифорова Жанна, г. Вологда

- 1 картофелина,
- 500 мл кефира,
- 400 г муки,
- 50 мл растит. масла,
- 150 г слив. масла,
- 5 г соды,
- 5 г соли.



40 мин.

Блины с картофелем

- Картофель очистить, натереть на мелкой терке, добавить кефир, соль и соду. Все тщательно перемешать до образования пены. При постоянном помешивании постепенно всыпать муку. Тесто довести до густоты сметаны. Набирая тесто большой ложкой или половником, выпекать блины на раскаленной сковороде, смазанной растит. маслом. Готовые блины сложить стопкой и полить расплавленным сливочным маслом. Подать со сметаной.

Рецепт прислала Дмитриева Вера, г. Черняховск

- 500 г муки,
- 150 г сливочного масла,
- 5 яиц,
- 800 мл кислого молока,
- 50 мл растит. масла,
- 50 г сахара,
- соль.

Соус:
• клубничный джем или варенье.



30 мин.

Блины с клубничным джемом

- Муку смешать с расплавленным сливочным маслом, желтками, растертыми с сахаром и солью.
- Постепенно вливая кислое молоко и размешивая, вымесить тесто до однородной консистенции, затем добавить взбитые белки и тщательно перемешать.
- Набирая тесто большой ложкой или половником, выпекать блины на раскаленной сковороде, смазанной растит. маслом. Подать с клубничным вареньем или джемом.

13

Рецепт прислала Ефимова Нина, г. Среднеуральск

- Блины.
- 4 сладких болгарских перца,
- 2 ст. л. растит. масла,
- 1 луковица,
- 50 мл сметаны,
- 600 мл молока,
- 400 г муки,
- 3 яйца,
- сахар, соль.



25 мин.

Блинчатые пирожки под соусом

• Муку растереть с 3 желтками, развести молоком, добавить белки. Добавить 1 ст. л. масла, соль и сахар. Все перемешать, чтобы не осталось комков. Сковороду смазать маслом. Выпечь блины. Лук нашинковать и обжарить на растит. масле до золотистого цвета. Перец помыть, удалить семена. Нарезать соломкой, посыпать. Выложить перец на сковороду с луком, влить сметану и тушить 10 мин. Выложить начинку на блинчики, завернуть и поджарить на сковороде.

14

Рецепт прислала Большакова Ирина, г. Магнитогорск

- 1 ст. пшеничной муки,
- 1 ст. гречневой муки,
- 2 ст. молока,
- 1/2 ст. сметаны,
- 1/2 ст. 33% сливок,
- 50 г слив. масла,
- 3 яйца,
- 20 г дрожжей,
- 2 ч. л. сахара, соль.



2 ч. 15 мин.

Боярские блины

• В 1 ст. теплого молока развести дрожжи, всыпать гречневую муку и замесить опару.
• Когда опара подойдет через 1,5 ч., влить в нее оставшееся молоко, добавить желтки, растертые со сметаной, маслом, солью и сахаром, пшеничную муку. Все хорошо вымешать и дать тесту снова подняться.
• Взбить по отдельности сливки и белки, соединить их, ввести в тесто и аккуратно перемешать его. Дать тесту постоять 15-20 мин. и выпекать блины.

Рецепт прислала Трофимова Софья, г. Воркута

- 2 ст. муки,
- 1 ст. молока,
- 5 яиц,
- 1 ч. л. соды,
- 1/2 ст. сливок,
- 50 г слив. масла,
- 1/2 ст. сахара,
- растит. масло.



30 мин.

Сладкие блинчики

• Масло порубить кубиками и растереть с желтками, добавить половину количества молока. Муку просеять через сито и, помешивая, добавить к смеси.
• Влить соду, гашенную уксусом. Всю массу хорошо взбить, доливая понемногу оставшееся молоко. Отдельно взбить сливки и белки до образования пенистой массы, аккуратно смешать с тестом. Испечь блинчики, смазывая сковородку растит. маслом.

Рецепт прислала Воронова Анастасия, г. Екатеринбург

- 230 г манной крупы,
- 200 мл молока,
- 2 яйца,
- 200 г кураги,
- 200 г топленого масла,
- 1/2 ст. сахарной пудры,
- 1/2 ст. абрикосового сока,
- соль.



35 мин.

Манные блинчики с курагой

• Молоко соединить со взбитыми яйцами, добавить манную крупу и соль, тщательно перемешать. Дать тесту постоять, чтобы крупа разбухла. Курагу промыть и нарезать небольшими кусочками, добавить в тесто, перемешать. Блинчики выпекать на разогретой сковороде в кипящем топленом масле. Готовые блинчики выложить в глубокую сковороду и поставить в предварительно разогретую духовку на 5-10 мин. Подать, посыпав сахарной пудрой и полив абрикосовым вареньем.

15

Рецепт прислала Абрамова Татьяна, г. Курган

- 500 г муки,
- 0,5 л молока,
- 5 яиц,
- 1/2 ст. сахара,
- 80 г слив. масла,
- 300 г плавленого сыра,
- соль.



30 МИН.

Блинчики с плавленым сыром

- Сыр натереть на мелкой терке. Отделить белки от желтков. В теплое молоко добавить взбитые с сахаром желтки, а также сыр и муку, все тщательно перемешать.
- Белки взбить с солью до образования пены и осторожно влить в тесто.
- Блинчики выпекать на небольшой раскаленной сковороде, смазанной сливочным маслом. Посыпать сахарной пудрой.

16

Рецепт прислала Рыбакова Анна, г. Златоуст

- 250 г муки,
- 500 мл молока,
- 3 яйца,
- 100 г слив. масла,
- 100 г топленого масла,
- 150 г меда,
- 1/2 ч. л. соли.



30 МИН.

Блинчики с медом

- Белки яиц отделить от желтков. Смешать желтки и 400 мл молока, добавить соль и сахар, все тщательно перемешать, добавить муку и еще раз перемешать.
- Растворить сливочное масло и ввести его в тесто, непрерывно помешивая. Влить в тесто оставшееся молоко, перемешать. Белки взбить в густую пену и ввести в тесто. Выпекать блинчики на разогретой с топленным маслом сковороде. Подать, полив блинчики медом.

Рецепт прислала Лобанова Наталья, г. Рязань

- 4 томата,
- 3/4 ст. молока,
- 1 яйцо,
- пшеничная мука,
- соль,
- зелень петрушки,
- тертая брынза.



30 МИН.

Блинчики розовые

- Томаты крупно нарезать и сварить до мягкости, затем посолить и протереть через сито.
- К полученной массе добавить молоко, яйцо и, не прекращая размешивания, такое количество муки, чтобы получилась тесто консистенции сметаны, посолить.
- Выпечь блинчики на небольшой сковороде. Сложить их вдвое и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и тертой брынзой.

Рецепт прислала Суворова Ольга, г. Пермь

- 500 г муки,
- 5 яиц,
- 100 г сахара,
- 200 г слив. масла,
- 0,5 л молока,
- 300 г твердого сыра,
- 10 г сушеной зелени базилика,
- 1/2 ч. л. соли.



35 МИН.

Сырные блинчики с базиликом

- Сыр натереть на мелкой терке.
- Отделить белки от желтков. Желтки взбить в пену с сахаром, добавить молоко, сыр, зелень базилика и просеянную муку, тщательно перемешать.
- В полученное тесто аккуратно ввести взбитые с солью белки. Блинчики выпекать на небольшой раскаленной сковороде, смазанной сливочным маслом.
- Подать с икрой.

17

Рецепт прислала Лукина Марина, г. Находка

- 0,5 л молока,
- 4 яйца,
- 4 ст. л. муки,
- 4 ст. л. крахмала,
- 1 ст. л. растит. масла,
- соль, сахар.

40 мин.

Блинчики “Для всей семьи”

- Муку желательно просеять, добавить крахмал, соль, сахар, яйца, затем теплее молоко и замесить тесто.
- Дать тесту «отдохнуть» 15-20 мин., добавить масло и можно жарить.

• Если сковорода нетефлоновая, то достаточно смазать ее маслом только для первого блинчика.
Готовые блины подать со сметаной или вареньем.

18

Рецепт прислала Хохлова Екатерина, г. Тамбов

- 300 г муки,
- 3 ст. л. сахарной пудры,
- 6 яиц,
- 4,5 ст. молока,
- 10 ст. л. растопленного сливочного масла.

1 ч. 40 мин.

Кружевные блинчики

- Просеять муку и смешать с сахарной пудрой. Сделать углубление в центре и разбить туда яйца. Добавить немного молока и слегка перемешать. Постепенно перемешивать с мукой от краев к центру и слегка взбивать (при помощи венчика), добавив столько молока, чтобы тесто получилось, как густая сметана. Добавить масло и оставшееся молоко. Все еще выпекать на сковороде. Оставить взбитое тесто на 1 ч., а затем выпекать на сковороде блинчики с двух сторон до золотистого цвета.

Рецепт прислала Костина Тамара, г. Семенов

- 1 ст. кефира,
- 3 яйца,
- 200 г муки,
- 1 ст. л. сахара,
- 20 г сливочного масла,
- 50 г творога,
- 4 ст. л. растит. масла,
- 1/4 ч. л. соды,
- 1 ч. л. 6% уксуса,
- соль,
- 100 г грушевого варенья (повидла),
- 50 г грецких орехов.

40 мин.

Оладьи вкусные

- Яйца взбить с сахаром и солью, добавить кефир, соду, гашеную уксусом, протертый творог, растопленное сливочное масло и муку.
- Тесто перемешать и оставить на 20 мин. в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растит. маслом сковороде. Подать с грушевым вареньем или повидлом, сверху посыпать молотыми грецкими орехами.

Рецепт прислала Кошелева Зинаида, г. Воронеж

- 2 яйца,
- 1 ст. клубничного йогурта,
- 100 г муки,
- 100 г манной крупы,
- 1 ч. л. сахара,
- 20 г сливочного масла,
- 3 ст. л. растит. масла,
- 1/2 ч. л. соды,
- 200 г замороженной клубники,
- 1 ч. л. сахарной пудры,
- соль.

45 мин.

Оладьи “Клубничка”

- Яйца взбить с сахаром, солью и содой. 100 г клубники разморозить, размолоть в блендере и смешать с йогуртом, добавить растопленное сливочное масло, муку и манную крупу, тщательно перемешать. Соединить получившуюся массу со взбитыми яйцами. Тесто перемешать и оставить на 10 мин. в теплом месте. Выпекать оладьи на разогретой и смазанной растит. маслом сковороде. Оставшейся клубничкой украсить оладьи, сверху присыпать сахарной пудрой.

19

Рецепт прислала Елисева Лариса, г. Нальчик

- 1/2 ст. молока,
- 1/2 ст. кефира,
- 2 яйца,
- 150 г муки,
- 1 ст. л. сахара,
- 2 г сухих дрожжей,
- 1 п. ванильного сахара,
- 4 ст. л. растит. масла,
- 50 г сметаны,
- соль.



1 ч.

Оладьи "Ванильные"

- Дрожжи смешать с подогретым молоком, оставить на 20 мин. в теплом месте.
- Добавить яйца, взбитые с солью и сахаром, кефир, ванильный сахар и муку. Тесто перемешать и оставить еще на 10-15 мин. в теплом месте.
- Выпекать оладьи на смазанной растит. маслом раскаленной сковороде. Подать, посыпав сахарной пудрой.

20

Рецепт прислала Моисеева Валерия, г. Таганрог

- 1 ст. молока,
- 2 яйца,
- 80 г муки,
- 50 г гречневой муки,
- 20 г порошка какао,
- 20 г сливочного масла,
- 1 ст. л. сахара,
- 3 ст. л. растит. масла,
- 100 г молочного шоколада,
- 1/4 ч. л. соды,
- соль.



30 мин.

Оладьи "Шоколадные"

- Пшеничную и гречневую муку смешать, залить небольшим количеством молока, варить 3 мин., остудить.
- Смешать сахар с какао, добавить соль, соду, сахар и яйца, тщательно взбить. Ввести расплавленное сливочное масло, при необходимости добавить немного теплой воды.
- Тесто перемешать, выпекать оладьи на смазанной растит. маслом сковороде.
- Подать, полив топленым шоколадом.

Рецепт прислала Кириллова Марина, г. Киров

- 1 ст. молока,
- 2 яйца,
- 150 г рисовой муки,
- 1 ч. л. сахара,
- 20 г изюма,
- 20 г сливочного масла,
- 3 ст. л. растит. масла,
- 1/4 ч. л. соды, соль.



40 мин.

Рисовые оладьи с изюмом

- Рисовую муку смешать с небольшим количеством воды, варить на слабом огне 5 мин., остудить.
- Добавить взбитые с сахаром, солью и содой яйца, предварительно замоченный изюм, молоко и расплавленное сливочное масло.
- Тесто перемешать, выпекать оладьи на смазанной растит. маслом раскаленной сковороде. Подать, украсив сверху шариком мороженого.

Рецепт прислала Носкова Софья, г. Стерлитамак

- 100 г гречневой крупы,
- 200 мл молока,
- 2 яйца,
- 15 г сахара,
- 50 г муки,
- 20 г сливочного масла,
- 30 мл растит. масла,
- 1/4 ч. л. соды,
- 1 морковь,
- 50 г сметаны,
- соль.



1 ч. 15 мин.

Гречневые оладьи с морковью

- Гречневую крупу залить 200 мл воды, довести до кипения, варить 10 мин., добавить сахар, соль, молоко, сливочное масло, варить еще 10 мин., остудить. Добавить взбитые с содой яйца и пшеничную муку.
- Тесто перемешать и оставить в теплом месте на 10 мин. Морковь натереть на мелкой терке, добавить в тесто. Выпекать оладьи на смазанной растит. маслом сковороде. Подать со сметаной.

21

- 2 ст. молока,
- 1 яйцо,
- 1 ст. л. растит. масла,
- 3 ст. муки,
- 1 ч. л. сухих дрожжей,
- 1 ч. л. соли,
- 1 ч. л. сахара.

1 ч. 30 мин.

Бабушкины оладьи

- Развести дрожжи в теплом молоке, добавить к молоку с дрожжами взбитое яйцо и 1 ст. л. растит. масла, добавить соль и сахар.
- Затем всыпать в получившуюся жидкость 3 ст. муки и взбивать вилкой до исчезновения комочков муки. Теперь приготовленное тесто должно увеличиться в объеме в 2 раза. Выпекать оладьи стоит на сковороде с растит. маслом, небольшим огнем, захватывая тесто столовой ложкой.

22

- 2 ст. муки,
- 14 г сухих дрожжей,
- 1 ст. теплой воды,
- 0,5 ч. л. сахара,
- соль,
- растит. масло,
- 1/2 ч. л. корицы,
- 8 ст. л. меда.

3 ч.

Оладьи с корицей и медом

- Дрожжи развести в теплой воде (1/2 ст.), добавить сахар и дать постоять им в теплом месте. Соединить дрожжи с мукой, добавить еще 1/2 ст. воды и замесить тесто. Готовое тесто накрыть полотенцем и дать ему постоять 2 ч. в теплом месте.
- Выпекать оладьи следует очень быстро, по 6-7 за раз, беря тесто мокрой ложечкой. Горячие оладьи обсушить на салфетке, выложить на тарелку, полить медом и густо посыпать корицей. Подать горячими.

Хохлова Екатерина, г. Тамбов

Блинчики с кукурузой и помидорами

- Тесто:** 250 г муки, 200 мл молока, 3 яйца, 50 мл растит. масла, молотый сушеный чеснок, соль.
- Начинка:** 4 помидора, 1 б. конс. кукурузы, 1 луковица, 50 г зеленого лука, 100 г сметаны, соль, перец.

2 яйца взбить с солью и молотым чесноком до образования пышной пены. Влить молоко, 1 ст. воды, растительное масло, тщательно перемешать. Всыпать муку и замесить жидкое тесто. Блинчики выпекать на раскаленной сковороде, смазав ее растительным маслом только перед выпечкой первого блинчика.

Для начинки: помидоры вымыть, нарезать маленькими кубиками. Лук нашинковать. Помидоры, лук и кукурузу перемешать, добавить вымытый и мелко нарезанный зеленый лук, поперчить и посолить. Начинку



заправить сметаной. На каждый блинчик выложить начинку, блинчики свернуть конвертом, смазать взбитым яйцом, выложить в смазанную маслом форму и запекать в разогретой духовке 15-20 мин.

Панова Галина, г. Пенза

Блинчики с мороженым

- 100 г муки, 350 мл молока, 60 г слив. масла, 1 яйцо, 1 желток, щепотка соли, 2 апельсина, 50 мл коньяка, 250 г мороженого, 2 ст. л. сахара.**

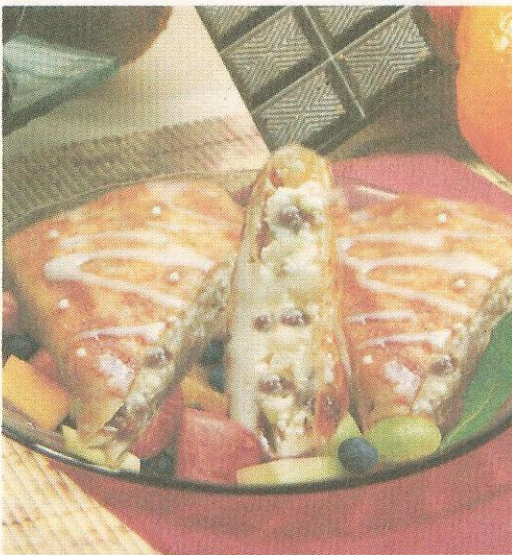
Для теста: в муку добавить яйцо и желток, затем влить молоко, посолить, добавить 50 г растопленное сливочное масло и замесить тесто.

Отставить тесто на 30 мин. Испечь тонкие блинчики на хорошо разогретой сковороде. Далее срезать цедру с апельсина тонкими полосками, а апельсины разделить на дольки и очистить от перепонки. На сковороде растопить 10 г слив. масла, добавить сахар, апельсиновую цедру и несколько долек апельсина. Через 3 мин. выложить на сковороду сложенный пополам блин, сбрызнуть коньяком и поджечь. Прodelать тоже самое с остальными блинчиками. Подать горячими, сверху каждый блинчик украсить шариком мороженого.

*Масленица в дом идёт, за собой весну ведёт!
Напеки блинов скорей, только масла не жалей!
Поздравляю с этим днём.
Пусть печаль горит огнём!
Пусть уходят холода
Не на год, а навсегда!*



23



Михеева Татьяна, г. Курган

Блинчики с творогом и изюмом

Тесто: 500 г муки, 1 л молока, 6 яиц, 50 мл растит. масла, соль.
Начинка: 300 г творога, 100 г изюма без косточек, 50 г сахара, 50 г сметаны, 2 желтка, 50 г измельченной апельсиновой цедры, соль.

Желтки растереть с солью, добавить 500 мл молока, постепенно всыпать муку, постоянно помешивая. Замесить тесто. Затем влить остальное молоко и, не переставая помешивать, добавить взбитые яичные белки. Блинчики обжарить в растит. масле с одной стороны. На обжаренную сторону блинчиков выложить по 1 ст. л. начинки, свернуть блинчики конвертом, обжарить в растит. масле.

Для начинки: изюм промыть, обсушить. Творог растереть с сахаром, сметаной и желтками, посолить. Добавить апельсиновую цедру и изюм, тщательно перемешать.

Такие блинчики можно подать с жидким медом или сметаной.

Галкина Анастасия, г. Чита

Блинчики с рисом и творогом

Тесто: 150 г муки, 2 яйца, 20 г сахара, 100 мл молока, соль, 100 г панир. сухарей, 100 мл растит. масла.
Начинка: 600 мл молока, 200 г риса, 50 г сахара, 3 яйца, 100 г творога, корица, 100 г сливочного масла.

Муку просеять, смешать с

яйцами, сахаром и солью. Тонкой струйкой влить молоко, замесить тесто, взбить его и поставить в прохладное место на 30 мин. Блинчики выпекать на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.

Для начинки: молоко довести до кипения, добавить 25 г слив. масла, рис и сахар, сварить густую кашу. После того как она остынет, добавить творог, желтки и взбитые белки, перемешать, всыпать корицу, еще раз тщательно перемешать. На каждый блинчик выложить по 2 ст. л. начинки, свернуть конвертом, выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму, полить оставшимся маслом. Подготовленные блинчики запекать в разогретой до 200 °С духовке 10-15 мин.

Совет: Не переборщите с солью и сахаром: кладите точно по рецепту. Пересоленное тесто плохо бродит, и блинчик получается бледным. От избытка сахара тесто становится твердым.

Зуева Эвелина, г. Казань

Блинчики "Праздничные"

Тесто: 2 яйца, 2 ч. л. сухих дрожжей, 600 г муки, 1 ст. молока, 1 ст. л. какао-порошка, 1/3 ст. растит. масла, 1 ст. л. сахара, 1/4 ст. йогурта, соль.
Начинка: 350 мл 35% сливок, 50 г сахарной пудры, 100 г тертого темного шоколада, 50 г молотого фундука.

Яйца взбить с сахаром и

солью. Дрожжи развести в 200 мл теплой воды и дать постоять 10-15 мин. В яичную массу всыпать муку, смешанную с какао, и, постоянно помешивая, влить тонкой струйкой молоко и разведенные в воде дрожжи, тщательно перемешать. Тесто выдержать при комнатной температуре около 1 ч. Выпечь блинчики, смазывая сковороду растительным маслом. Для начинки: взбить сливки, добавить сахарную пудру, тертый шоколад и молотый фундук, тщательно перемешать. Теплые блинчики намазать начинкой, свернуть трубочкой, сверху можно посыпать сахарной пудрой.

*Весельем встречает весна!
 Неделя неистовой радости -
 Доедим барана! А она:
 Уж с тещей, с блинами со сладостью.
 Пусть год урожайным идет!
 Пусть счастье юлится, все сбудется!
 Пусть Масленица испечет
 Такой блин, какой не забудется!*



Третьякова Яна, г. Тольятти

Блинчики "Сладкоежка"

Тесто: 500 г муки, 1 ст. молока, 6 яиц, 2 ст. л. 6% уксуса, 1/2 ст. 10% сливок, 50 г слив. масла, 1/2 ст. растит. масла, 3/4 ст. сахара, 1/2 ч. л. соды.
Начинка: любое варенье с цельными ягодами, 1 ст. 30% сметаны.

Сливочное масло растереть с желтками и сахаром. Добавить 1/2 ст. теплого молока. Муку просеять через сито и, помешивая, всыпать в тесто, затем добавить соду, гашенную уксусом.

Тесто взбить, постепенно доливая оставшееся молоко.

Сливки и белки взбить в густую пену, аккуратно смешать с тестом. Разогрев сковороду, налить на нее немного растительного масла. Выпекать тонкие блинчики.

На каждый блинчик выложить по 1 ч. ложке варенья и сметаны и завернуть трубочкой.



Сверху блинчики можно полить сиропом от варенья.

Панфилова Алла, г. Киров

50 мл растит. масла, соль, перец.

Блинчики с печенью

Тесто: 400 г муки, 600 мл молока, 5 яиц, 50 г сливочного масла, 3 ч. л. сахара, карри, 1/4 ст. растит. масло, соль.

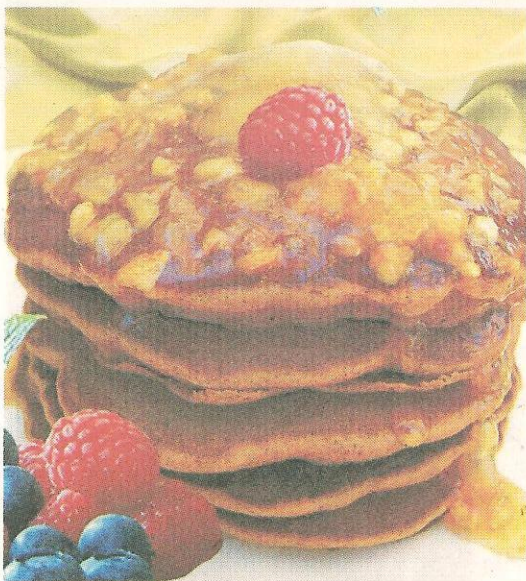
Начинка: 100 г куриной печени, 50 г отварного риса, 1 луковица,

Желтки взбить с сахаром, добавить молоко, карри, растопленное сливочное масло и, постоянно помешивая, всыпать муку. Перемешать, осторожно ввести взбитые с солью белки. Блинчики обжарить с одной стороны на растит. масле.

Для начинки: с печени снять пленку и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, также мелко нарезать.

Печень обжарить в растит. масле с луком, добавить рис, соль и перец, тщательно перемешать.

На середину обжаренной стороны блинчика выложить небольшое количество начинки, свернуть конвертом. Обжарить готовые блинчики на раскаленной сковороде, смазанной оставшимся растит. маслом.



*Словно красная девица,
Масленица к нам пришла!
Так давай же веселиться,
Ведь она нам принесла
Расчудесные гостинцы.
Вот, гляди: икра, блины.
Только радостные лица
Этот день встречать должны!*



Лобанова Наталья, г. Рязань

Блинчики с маком

1 ст. муки, 1 ст. молока,
3 яйца, соль, растит. масло.
Начинка: 200 г творога,
1/2 ст. молока, 100 г мака,
1 ст. изюма, сахар.

В горячее молоко всыпать молотый в кофемолке мак и промытый изюм. Прогреть смесь до загустения, добавить сахар, остудить и смешать с творогом и 2 желтками.

В посуду просеять муку, частями добавить молоко, посолить. Ввести в тесто 1 целое яйцо и 2 белка, все хорошо перемешать.

Испечь тонкие блины только с одной стороны, перевернуть их на тарелку, обжаренную сторону намазать начинкой, закатать блинчики.

Подготовив таким образом все блинчики, положить их на противень, смазать маслом и обжарить в хорошо нагретой до 180°C духовке.

Отдельно подать молоко или фруктовый сок.

ОЛАДЫ



Оладьи из творога с клубникой

Ларионова Арина,
г. Ставрополь

1 лимон,
1 ст. л. сливочного масла,
100 г сахара,
30 г ванильного сахара,
соль, 1 яйцо, 3 ст. л. муки,
250 г творога,
500 г замороженной клубники,
2 ст. л. коньяка,
топленое масло,
2 ч. л. сахарной пудры,
лимонная мята.

ввести в яичный крем. Оставить тесто на 20 мин., чтобы поднялось. Выжать сок из 1/2 лимона. Клубнику разморозить, дать стечь воде и растереть с лимонным соком и оставшимся сахаром. Приправить приготовленную лимонно-клубничную массу с коньяком. В разогретом топленом масле испечь 12 оладий. Готовые оладушки посыпать сахарной пудрой. Разложите на тарелки по 3 оладушка, полейте клубничной массой, украсьте целыми ягодами клубники и листочками мяты или Melissa.

*Блинчики румяные, чай горячий, снег.
Обожает Масленицу русский человек.
Игрища, концерты, забавы молодецкие.
Мы же люди русские, гуляем не по-детски.
Поздравляю с праздником и с концом зимы,
Желаю, чтобы вкусным чай был и блины.
С Масленицей, с праздником, зиму провожаем.
Праздники народные все мы обожжаем!*



Белова Яна, г. Иркутск

Блинчики-оладушки с мясной начинкой

5 яиц, 1/2 ч. л. соли,
1/2 ч. л. соды,
1 ст. молока,
1/2 ст. растит. масла,
1,5 ст. сыворотки, мука,
400 г мясного фарша,
2 луковицы, 1 морковь,
соль, перец, 50 г сыра.

Для теста: яйца взбиваем с солью, добавляем молоко, соду и растит. масло,

взбиваем. Добавляем муку понемногу, размешивая, чтобы получилось тесто, как жидкая сметана. Добавляем сыворотку. Выпекаем блинчики диаметром 10-12 см на раскаленной сковороде.

Для начинки: лук обжариваем на сковороде в масле до золотистого цвета, добавляем тертую на терке морковь, немного обжариваем вместе и добавляем фарш. Солим, перчим. Обжариваем все вместе, пока не исчезнет сок из мяса. В горячую добавляем тертый сыр.

Начинаем наши блинчики-оладушки мясной начинкой, сворачиваем трубочкой. Подаем со сметаной.

*В конце зимы, перед постом великим,
Издавна гуляет наш народ.
К нам приходит Масленица вкусная,
Она щедро, танцует и поет.
Поздравляю с праздником надежды,
Пусть уйдут зима и холода.
Пусть подарит Масленица радость,
И счастьем светятся глаза всегда!*



Прохорова Оксана, г. Сергач

Оладьи шоколадные с яблоками

225 г муки, 1,5 ч. л. разрыхлителя,
50 г сахара, 1 яйцо, 300 мл молока,
1 ст. л. слив. масла, 1 яблоко,
50 г темного шоколада кусочками.

Просеять муку и разрыхлитель в миску. Добавить сахар. Сделать углубление в центре, добавить яйцо и растопленное масло. Постепенно добавлять молоко. Почистить яблоко от кожуры и сердцевины, натереть на терке, добавить в тесто с шоколадными кусочками. Жарить оладьи на разогретой сковороде с толстым дном с небольшим количеством масла на среднем огне. Для каждого оладушка нужно около 2 ст. л. теста. Обжарить с двух сторон, готовые оладьи держать теплыми. Подать с растопленным шоколадом.

Харитоновна Олеся, г. Самара

Румяные оладьи с орехами

4 яйца, 200 мл молока, 125 г муки,
соль, 1 б. вишни, 2 ст. л. сахара,
корица, перец, 2 ч. л. крахмала,
2 ст. л. лесных орехов,
2 ст. л. топленого масла,
1 ч. л. сахарной пудры.

Белки отделить от желтков. Желтки вымесить с молоком, мукой и солью. Накрывать и оставить на 15 минут разбухнуть. Вишню с соком выложить в кастрюлю, довести до кипения вместе с сахаром, щепоткой корицы и перцем. Крахмал развести, добавить в компот и 5 мин. варить при слабом кипении. Нагреть духовку до 100°C.

Белки взбить в пышную пену и вместе с орехами добавить в тесто. В сковороде разогреть топленое масло и испечь 12 небольших оладий.



Готовые оладьи переложить в емкость и немного подержать в теплой духовке. Оладьи посыпать сахарной пудрой и подать с вишневым компотом.

Зими́на Зинаида, г. Волгоград

Оладьи на минералке с яблоками

1 творожок даниссимо 175 г,
3/4 ст. минеральной воды, 3/4 ст. молока,
2 яйца, 2 кисло-сладких яблока,
1,5 ст. муки, растит. масло.

Выложить творог в емкость. Влить минеральную воду. Влить молоко. Вбить два яйца. Натереть яблоки и выложить в смесь. Всыпать муку, замесить тесто. По консистенции тесто должно быть похоже на густую сметану, но не быть слишком крутым. Разогреть на сковороде масло. Вылить половником порции теста. Обжаривать с двух сторон до готовности.

Молчанова Ирина, г. Великие Луки

Оладушки с яйцом

Тесто: 1 л кефира, 4 яйца, 1 ст. л. сахара,
1/2 ч. л. соли, 4 ст. л. растит. масла,
1 ч. л. соды
(погасить в 1 ч. л. лимонного сока),
4 ст. муки пшеничной, 3 пучка зелени,
4 вареных яйца.

Отварные яйца натереть на терке крупной, добавить мелко нарезанную зелень и растереть. Взбить яйца с сахаром и солью, влить кефир и масло, перемешать. Постепенно добавлять муку в тесто, затем влить гашеную соду и только в последнюю очередь добавить зелень с яйцами. Осторожно перемешать и выпекать оладушки. Подать со сметаной.



Дроздова Вера, г. Пермь

Оладьи обыкновенные

**600 г муки, 500 мл молока,
10 г сухих дрожжей, 4 яйца,
1 ст. л. сливочного масла,
растит. масло, соль.**

За 2 ч. до выпекания приготовить опару. В кастрюлю влить 300 мл теплого молока. Добавить разведенные дрожжи, всыпать 300 г муки. Вымесить тесто. Поставить в теплое место подниматься.

В опару добавить желтки, масло, сахар. Постепенно всыпать оставшуюся муку. Влить оставшееся молоко. Поставить в теплое место и дать подняться. Тесту можно давать подниматься до 3 раз. В последний раз добавляют 4 взбитых белка. Посолить по вкусу.

После того как тесто поднялось, не размешивая, ложкой выкладывать на разогретую сковороду с маслом. Подать с сахаром, сметаной, вареньем или растопленным медом.

*Масленица, что за день:
Ароматы блинные,
И народные гулянья,
Шумные и длинные!
Поздравляю с этим днем
Всех, с кем рядом мы живем,
Всех, сейчас кто далеко
И не попробует блинков!*



Шилова Инна, г. Калуга

Оладьи с ветчиной, помидорами и болгарским перцем

**Тесто: 0,5 л кефира,
4 яйца, 2 ст. л. сахара,
1 ст. л. соли, мука.**

Начинка: 200 г ветчины,

**2 помидора, 1 сладкий перец, зелень укропа,
растит. масло.**

Для начинки: ветчину нарезать небольшими кубиками. Помидоры вымыть, обсушить и нарезать такими же кубиками, как ветчину.

Перец вымыть, удалить семенную коробку и тоже нарезать небольшими кубиками.

Для теста: муку просеять, яйца слегка взбить, добавить соль, сахар, влить кефир и хорошо перемешать.

Постепенно ввести муку и замесить тесто. Добавить в тесто ветчину, помидоры, перец, рубленую зелень укропа и перемешать.

Выпекать оладьи на разогретой с растит. маслом сковороде с двух сторон до румяности.

Игнатова Светлана, г. Ростов-на-Дону

Оладьи с бананами

**2 банана, 1 ст. муки, 2-3 ст. л. сахара,
1/2 ч. л. соли, 1/4 ч. л. соды,
3/4 ст. молока, 2 ст. л. маргарина,
1 яйцо, растит. масло,
сироп сахарный, банан для украшения.**

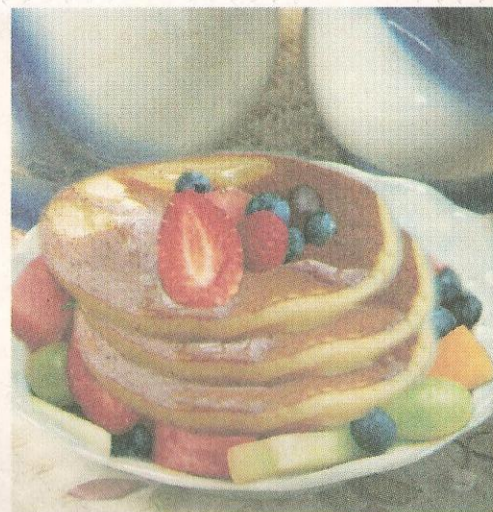
Один банан размять вилкой. Вторым банан нарезать кубиками толщиной 1,5 см. В большой миске смешать муку, сахар, разрыхлитель, соль и соду.

В миску с банановым пюре добавить молоко, маргарин (или масло) и яйцо и, взбивая вилкой, смешать все до однородной массы.

Смесь с молоком вылить в смесь с мукой и хорошо вымесить. Добавить нарезанный банан.

Нагреть сковороду на среднем огне, слегка смазать растительным маслом. Выпекать оладушки, переворачивая.

Готовые оладьи переложить на тарелку, полить медом и украсить кусочками бананов и кокосовой стружкой.



*Дни последние зима
Доживает не одна:
Мы её все проводим,
Отдохнуть годок желаем!
И теперь мы ждём весны -
Уж следы её видны!
Пусть согреет нас с тобою.
С Масленицей! И с Весною!*



Орехова Елена, г. Сызрань

Оладьи овсяные

**100 г овсяных хлопьев, 50 г муки,
3 ст. л. тертого сыра, 1 желток,
2 ст. л. молока, 50 г слив. масла,
сода, соль.**

Овсяные хлопья, сыр, соль, соду перемешать с маслом и хорошо растереть. Затем медленно влить молоко и замесить тесто. Тесто раскатать в тонкий пласт и блюдцем вырезать большие круги, которые разделить на четыре равные части. Края каждого изделия смазать и запечь оладьи в духовке. Форму оладий вы можете выбрать любую.

Лапина Ольга, г. Тверь

Оладьи манные на меду с вареньем

**200 г манной крупы, 100 г меда,
2 яйца, 50 г слив. масла, 200 г варенья,
400 мл воды.**

Воду с медом и 20 г масла вскипятить, всыпать понемногу манную крупу, часто помешивая венчиком, закрыть крышкой и поставить на край плиты на 5 мин., затем добавить яйцо, хорошо выбить и столовой ложкой выложить на сковороду с маслом 6-8 маленьких оладий. Обжарить оладьи с обеих сторон до образования румяной корочки. Подать с вареньем.



Федосеева Надежда, г. Самара

Оладьи творожные

500 г творога, 1 ст. муки,
5 яиц, 500 мл молока, соль,
1/2 ст. сахара.

Протереть творог через сито. Всыпать муку и сахар, хорошенько перемешать. Отделить белки от желтков, последние отправить в тесто. Белки взбить в пену. Соединить белки с тестом, аккуратно перемешать. Вливать молоко частями, постоянно размешивая, довести консистенцию теста до средней густоты. Разогреть растительное масло и, выкладывая ложкой тесто, обжаривать с двух сторон.

Подать оладьи с медом, сметаной или ягодным соусом по желанию.

Артемова Анна, г. Ладейное Поле

Маковые оладьи с медом

1 ст. 10% сливок, 1 ст. муки,
1 ч. л. ванильного сахара, 1 ст. л. сахара,
1/3 ч. л. соли, 1 яйцо, 40 г слив. масла,
1/2 ч. л. разрыхлителя,
1 ст. л. мака, 1/2 ст. меда.

Сливки подогреть. Масло растопить. В сливки добавить сахар, ванильный сахар, соль, разрыхлитель, размешать, вбить яйцо, еще раз размешать.

Подсыпая просеянную муку, замесить тесто. Влить масло, засыпать мак, тщательно вымесить тесто. По консистенции оно должно напоминать густую сметану.

Жарить оладушки на разогретой с маслом сковороде. Мед слегка подогреть. Полить горячим медом стопку оладий.

Ермакова Тамара, г. Кирово-Чепецк

Оладьи на кефире

1 ст. кефира, 2 яйца, 150 муки,
1 ч. л. сахара, 2 ст. л. растит. масла,
1/4 ч. л. соды, 50 г сливочного масла,
соль.

Яйца взбить с сахаром, солью и содой, добавить кефир, муку и растопленное сливочное масло. Тесто перемешать, оставить на 15-20 мин. в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растит. маслом сковороде. Подать с вареньем или медом.

*Масленица спешит в дом,
Ее встретите за столом,
Поздравляйте всех родных,
Ставьте на столы блины.
Провожайте веселой
Зиму, ведь весна за ней!*



В ПРОДАЖЕ С МАРТА СПЕЦВЫПУСКИ "1001 СОВЕТ И СЕКРЕТ"

1001 СОВЕТ И СЕКРЕТ
№5
ВУДИЕМ К МАРТА

КАК ВЫЖИТЬ ПОСЛЕ РАДОСТНОГО ПОДВОДА
КАК ВОЗВРАТИТЬ ПОСЛЕ РАДОСТНОГО ПОДВОДА
КАК ВОЗВРАТИТЬ ПОСЛЕ РАДОСТНОГО ПОДВОДА

КАК ВОЗВРАТИТЬ ПОСЛЕ РАДОСТНОГО ПОДВОДА

1001 СОВЕТ И СЕКРЕТ
№2
1001 СОВЕТ И СЕКРЕТ
ХОЗЯЮШКЕ И МАМАМ

КАК ВОЗВРАТИТЬ ПОСЛЕ РАДОСТНОГО ПОДВОДА

КАК ВОЗВРАТИТЬ ПОСЛЕ РАДОСТНОГО ПОДВОДА

1001 СОВЕТ И СЕКРЕТ
№6
Всё о зрении
ЗОРОВЫЕ

КАК ВОЗВРАТИТЬ ПОСЛЕ РАДОСТНОГО ПОДВОДА

КАК ВОЗВРАТИТЬ ПОСЛЕ РАДОСТНОГО ПОДВОДА

1001 СОВЕТ И СЕКРЕТ
№4
МОДНЫЕ КОСЫ

КАК ВОЗВРАТИТЬ ПОСЛЕ РАДОСТНОГО ПОДВОДА

КАК ВОЗВРАТИТЬ ПОСЛЕ РАДОСТНОГО ПОДВОДА

1001 СОВЕТ И СЕКРЕТ
№5
Постимся 1001 СОВЕТ И СЕКРЕТ
ПОСТОМ ПРИЯТНЫМ

КАК ВОЗВРАТИТЬ ПОСЛЕ РАДОСТНОГО ПОДВОДА

КАК ВОЗВРАТИТЬ ПОСЛЕ РАДОСТНОГО ПОДВОДА

1001 СОВЕТ И СЕКРЕТ
№6
ГОТОВИМСЯ К ВЕСНЕ

КАК ВОЗВРАТИТЬ ПОСЛЕ РАДОСТНОГО ПОДВОДА

КАК ВОЗВРАТИТЬ ПОСЛЕ РАДОСТНОГО ПОДВОДА

1001 СОВЕТ И СЕКРЕТ
№7
Чтобы был БОГАТЫМ УРОЖАЙ

КАК ВОЗВРАТИТЬ ПОСЛЕ РАДОСТНОГО ПОДВОДА

КАК ВОЗВРАТИТЬ ПОСЛЕ РАДОСТНОГО ПОДВОДА

1001 СОВЕТ И СЕКРЕТ
№8
1001 СОВЕТ И СЕКРЕТ
АНЕКДОТЫ!

КАК ВОЗВРАТИТЬ ПОСЛЕ РАДОСТНОГО ПОДВОДА

КАК ВОЗВРАТИТЬ ПОСЛЕ РАДОСТНОГО ПОДВОДА