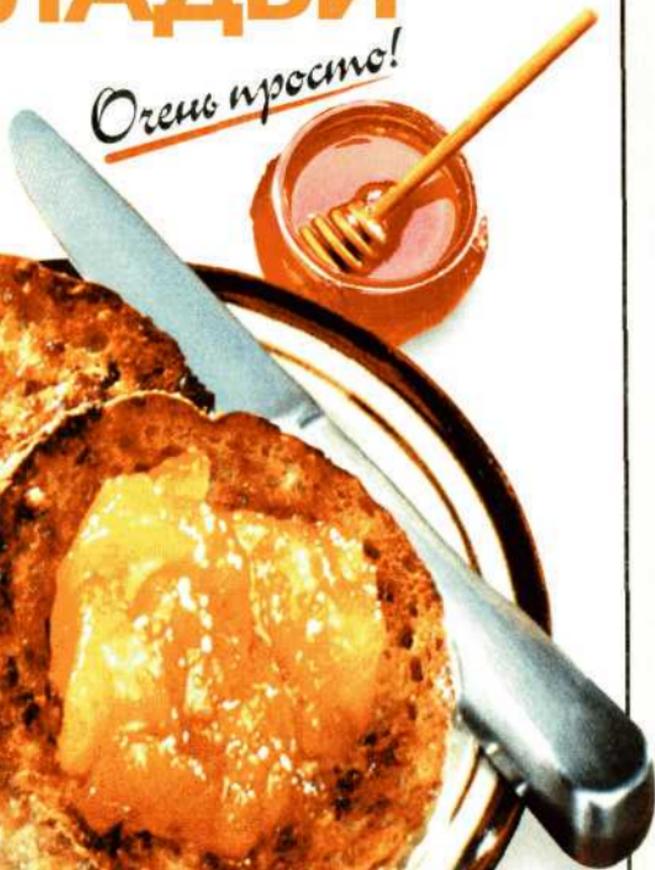


БЛИНЫ, ОЛАДЬИ

Очень просто!



ББК 36.991
Б 69

Составитель *Т.И. Ильичева*

Б 69 Блины, оладьи / Сост. Т.И. Ильичева. — М.: Эксмо; СПб.: Терция, 2007. - 64 с.

Блины и оладьи — традиционно русская еда, которую любят и дети, и взрослые. Их легко приготовить, вкусные и ароматные блинчики всегда создадут в доме атмосферу уюта и тепла.

В настоящей книге собраны рецепты блинов и оладий из разных сортов муки и со всевозможными начинками, а также блинных запеканок, пирогов и тортов. Приготовив их, вы не только порадуете, но и удивите своих близких и друзей.

© «Терция», составление, 2007

© «Терция», оформление, 2007

© ООО «Издательство «Эксмо», 2007

ISBN 5-699-20254-4

www.infanata.org

ПРЕДИСЛОВИЕ

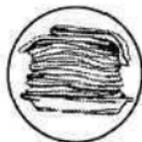
Блины – вкусная еда, характерная для русской кухни. Их не сложно замесить, да и пекутся они быстро, недаром существует поговорка: «Печь, как блины». Так говорят, когда собираются сделать что-то быстро и в большом количестве.

А что такое блины – объяснять не надо. Это тонкие лепешки из жидкого теста, которые пекут на сковороде. Блины хороши на завтрак, блинами с начинкой можно порадовать гостей, они – обязательное блюдо на Масленицу, празднике, который берет начало из языческой древности. Блины символизируют Солнце, изобилие и радость, ведь Масленица приходится на конец зимы, перед Великим Постом.

Почти у каждой хозяйки есть свои любимые рецепты блинов, тем не менее в настоящем сборнике вы обязательно найдете для себя что-нибудь оригинальное и непременно захотите удивить новинкой своих близких и друзей.

Напомним несколько общих правил, которые помогут облегчить труд хозяйки.

Муку – ржаную, пшеничную, из гречки, овса – надо обязательно просеять через сито, тогда тесто получится вкуснее. Разводить муку в воде или молоке надо, не насыпая ее в жидкость, а, наоборот, постепенно вливая жидкость в муку. Размешивать тесто следует тщательно, чтобы не было комков. Если вы используете соду, а не дрожжи для подъема теста, то ее целесообразно нейтрализовать разведенной в воде лимонной кис-



лотой или столовым уксусом. Помните, что избыток соды делает готовое изделие темного цвета, с неприятным запахом и привкусом.

Дрожжи желательно брать свежие. Засохшие дрожжи надо развести в 2–3 ложках теплой воды с добавлением сахара. Если через 10–15 мин дрожжи начинают пузыриться, значит, они «ожили». Темные, нерастворившиеся кусочки дрожжей следует вынуть. Для приготовления теста берут свежие прессованные дрожжи в количестве 2–5% массы муки, а сухие – в 4 раза меньше. Дрожжи не должны контактировать ни с солью, ни с жиром, так как при этом они теряют свою разрыхлительную способность.

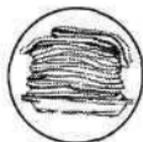
При жаренье сливочное масло не потемнеет, если раскаленную сковороду предварительно смазать растительным маслом.

Масло или жир будут меньше разбрызгиваться при этом, если на сковороду насыпать немного соли. Огонь должен быть равномерным (можно воспользоваться рассекателем), а сковорода – чугунной или металлической, без эмалированного покрытия. Можно использовать сковороду с антипригарным покрытием и толстым дном. Новую чугунную сковороду придется прокалить с жиром и солью, а затем протереть сухой тканью.

Перед тем как начинать выпечку, сковороду надо хорошо нагреть и слегка смазать жиром, шпиком или растительным маслом, лучше рафинированным – без осадка.

Для блинов готовят жидкое тесто на молоке, воде, кефире, пахте или других кисломолочных продуктах. Оно может быть дрожжевым, на соде, опарное. Опару – негустую, рыхлую массу, состоящую из муки и дрожжей и двух третей молока или воды – ставят в теплое место на 30–40 мин. За это время она должна увеличиться в объеме в 3 раза. После появления крупных пузырей добавляют масло, яйца, сахар, остаток муки и замешивают тесто.

4 Раза два обминают, а перед выпечкой иногда ошпаривают кипящим молоком, чтобы брожение



прекратилось. В любом случае тесто должно иметь консистенцию сметаны и хорошо растекаться на сковороде, чтобы блины получились ровными и тонкими.

Деревянной или большой металлической ложкой, не перемешивая (иначе блины не будут пышными), выливают порцию теста на середину сковороды и равномерно распределяют, наклоняя ее в разные стороны. Когда с краев блинов появится румяный ободочек, блин переворачивают лопаточкой или широким ножом на другую сторону. Большие блины, которые подают с начинкой, подрумянивают с одной стороны. Готовую начинку выкладывают на обжаренную сторону, сворачивают блинчик конвертом или треугольником, трубочкой и в таком виде снова обжаривают.

К натуральным блинчикам подают мед, сахар, варенье, сметану, растопленное сливочное масло, различные соусы и кремы.

Блины будут вкуснее и пышнее, если в тесто перед выпеканием ввести взбитые яичные белки.

Некоторые хозяйки, чтобы ускорить выпечку блинов и сэкономить масло, вливают 30–40 г его в готовое тесто и перемешивают. В этом случае не придется подмазывать сковороду перед каждым блином.

БЛИНЫ ОБЫКНОВЕННЫЕ



Постные блины

1 стакан пшеничной муки, 2 стакана воды, 50 г растительного масла, 1 ст. ложка сахара, $\frac{1}{3}$ ч. ложки соды и соль по вкусу.

Растворить в воде соль, сахар, всыпать просеянную муку и тщательно размешать, чтобы не было комков, пока не получится однородное жидкое тесто. Добавить соду и влить в тесто масло. Хорошо размешать.

Смазать сковороду один раз перед выпечкой растительным маслом и печь блины.

Промазать каждый блин медом или подать с вареньем.



Блинчики обыкновенные

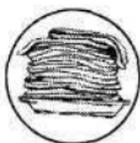
$1\frac{1}{3}$ стакана пшеничной муки, 1 стакан молока, 1 стакан воды, 2 яйца, 1 ч. ложка сахара, 35–50 г растительного масла, соль по вкусу.

Яйца взбить с сахаром и солью до получения пышной пены. Влить молоко, воду и масло, перемешать.

6 Всыпать муку и с помощью венчика замесить жидкое тесто без комков.

Накалить сковороду, смазать ее маслом и выпекать блинчики. Смазать сковороду надо только под первый блин, так как масло есть в тесте.

Блинчики должны быть очень тонкими.



Натуральные блинчики

1 стакан пшеничной муки, 2 стакана молока, 3 яйца, 3 желтка, 1 ст. ложка сахара, соль по вкусу.

Если в тесто для блинчиков кладут только целые яйца, блинчики становятся довольно вязкими, а если только желтки, они делаются мягкими и нежными, но легко рвутся. Поэтому лучше всего в такое тесто класть одинаковое число целых яиц и желтков.

Взбить яйца и желтки, всыпать муку, щепотку соли и постепенно влить около 2 стаканов молока (чтобы получилось тесто консистенции жидкой сметаны).

Выпекать блинчики, обжаривая их с двух сторон.

Подавать, придав любую форму, посыпав сахарной пудрой или полив сиропом из клубники, малины или вишни.



Молочные блинчики

1¹/₃ стакана пшеничной муки, 2¹/₃ стакана молока, 3 яйца, 1 ст. ложка сахара, 25–35 г сливочного масла, 35–40 г топленого масла для смазывания сковороды, соль по вкусу.



Смешать 3 яичных желтка с молоком ($\frac{1}{2}$ стакана), прибавить 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 яичные белки.

Блинчики должны быть очень тонкими.

Каждый блинчик сложить, не снимая со сковороды, вчетверо, потом переложить в подогретое блюдо и накрыть салфеткой.

Подавать с медом или сахаром.



Сметанно-яичные блинчики

3 стакана пшеничной муки, 1 стакан сметаны, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли.

Сметану посолить и взбить, постепенно добавляя желтки, до образования плотной пены. Муку просеять и засыпать тонкой струйкой, постепенно помешивая, чтобы не было комков.

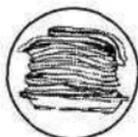
Отдельно взбить белки и, аккуратно помешивая, добавить в него.

Печь блины, как обычно.



Блины на кислом молоке

2 стакана кислого молока, 100 г сливочного масла, 1 ст. ложка сахара, 50–75 г растительного масла, 2 яйца, соль по вкусу.



Яичные желтки соединить с солью, сахаром и мукой, растопленным сливочным маслом, тщательно перемешать, разбавить кислым молоком (можно предварительно прокипятить и остудить). Ввести взбитые в густую пену белки, осторожно перемешать.

Печь блины на небольшой сковороде, смазанной растительным маслом.

Подавать со сметаной или сливочным маслом.



Блинчики на кефире

3 стакана пшеничной муки, 2 стакана кефира, 3 яйца, 3 ч. ложки сахара, 1/2 ч. ложки соды, масло, соль по вкусу.

В кефир ввести яйца, сахар, соль и размешать. Смешать соду с мукой и замесить тесто до консистенции густой сметаны. Вскипятить чайник с водой и понемногу подливать кипятком в тесто, интенсивно размешивая его, пока не станет жидким.

Наливать тесто на смазанную маслом горячую сковороду и обжаривать блинчики с двух сторон.



Северные блины

1 кг пшеничной муки, 4 1/2 стакана молока, 3 яйца, 1/2 стакана сливок, 50 г сливочного масла, 1/2 стакана сахара.

Молоко (1 л) подогреть до комнатной температуры, снять с огня, и, постоянно помешивая, всы-



пать муку. Добавить соль и гашеную соду. Взбить до образования однородной массы без комков, развести оставшимся молоком. Полученное тесто заварить 1 стаканом кипятка, добавить яйца и перемешать.

Выпекать блины на сковороде, как обычно.



Сладкие блинчики

2 стакана пшеничной муки, 1 стакан молока, 5 яиц, 1 ч. ложка соды, гашенной уксусом, 1/2 стакана сливок, 50 г сливочного масла, 1/2 стакана сахара.

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, как обычно.

ОСОБЫЕ БЛИНЧИКИ



Особые блинчики

1 стакан пшеничной муки, 2 стакана молока, 2 яйца, 2–3 ст. ложки сахара, масло, соль по вкусу.

Из молока, яиц, сахара, муки и соли замесить жидкое тесто.

Готовое тесто осторожно налить тонким слоем на нагретый противень с топленным или растительным маслом и поставить в разогретую духовку. Во время выпекания противень вынуть из духовки, тесто наколоть вилкой и снова поставить в духовку.

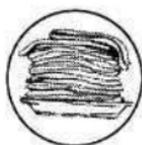
Готовые блинчики, если они слиплись, нарезать квадратами. Подавать холодными с ягодами, мороженым или ванильным кремом.

Так же можно испечь блинчики, добавив в него при замешивании промытый размятченный изюм или измельченные орехи.



Блинчики на пиве

1 1/2 стакана муки, 2 стакана пива, 4 яйца, 1 ст. ложка сметаны, сахар, соль по вкусу.



Сметану смешать с 2 яичными желтками, добавить соль и сахар, влить 1 стакан пива и взбить. Ввести 2 белка и влить оставшееся пиво, снова взбить.

Отдельно влить еще 2 белка и добавить в тесто перед выпечкой.

Печь блинчики, как обычно.



Блины гурьевские скороспелые

3 стакана муки, 6 яиц, 85–100 г сливочного масла, 2 стакана кислого молока, 1 1/2 ч. ложки соли.

Муку просеять, протереть с желтками, а затем с маслом.

Влить кислое молоко и посолить. После этого осторожно ввести взбитые белки. Жарить, как обычно.

Подать со сметаной.



Русские хлебные блины

1/2 буханки белого хлеба, 100 г сливочного масла, 6 яиц, цедра 1 лимона, 1–2 ст. ложки толченого миндаля, молотая корица, сахар, соль по вкусу.

Хлеб замочить в воде или молоке и дать ему набухнуть. Отжать жидкость, намоченный хлеб смешать с растопленным и взбитым маслом и желтками.

Добавить тертую лимонную цедру, толченый миндаль, корицу, соль и сахар по вкусу. Ввести взбитые в

Жарить блины на большой сковороде во фритюре.



Заварные блинчики

1 1/2 стакана муки, 3 яйца, 1 стакан воды, 1 1/2 чашки молока, 60 г сливочного масла, 1 рюмка вишневой наливки, соль по вкусу.

Воду с солью и маслом довести до кипения. Посуду снять с огня и всыпать в нее сразу всю муку. Хорошенько размешать деревянной ложкой, после чего немного охладить и ввести в тесто, по одному, яйца, продолжая размешивать. Влить наливку.

Затем тесто развести молоком (вливать понемногу, чтобы не было комков).

Печь блинчики на горячей сковороде, смазанной смальцем или растительным маслом (теста надо наливать больше, чем для обычных блинчиков, чтобы они получились толще). Жарить на среднем огне с двух сторон.

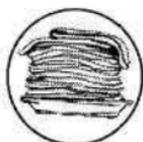
Подавать с вареньем или повидлом, посыпав ванильным сахаром.



Розовые блинчики

1–2 стакана муки, 3/4 стакана молока, 1 яйцо, 2–3 помидора, 100–150 г натертой брынзы, зелень по вкусу.

Крупно нарезать обмытые и обсушенные на салфетке помидоры и варить до размягчения. Затем их посолить и протереть через сито. К полученному пюре



добавить молоко, яйцо и, не прекращая размешивания, столько муки, чтобы получилось тесто консистенции густой сметаны. При необходимости добавить соль и выпекать блинчики, как обычно.

Блинчики сложить пополам и посыпать мелко нарезанной зеленью и тертой брынзой.

Так же можно приготовить блинчики с яблочным пюре. Подавать их лучше с вареньем, джемом, тертым сыром, маслом и т. п.



Луковые блинчики

1 стакан муки, 1 1/2 стакана молока, 2 яйца, 3 стебля лука-порея, 35–50 г сливочного масла, 100 г тертого сыра, черный молотый перец и соль по вкусу.

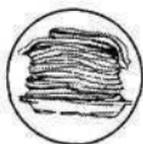
Взбить яйца. Добавить молоко и понемногу всыпать муку до получения теста густоты сметаны. Обжарить до мягкости мелко нарезанный лук-порей в масле. Затем остудить и добавить к тесту. Посолить и поперчить. Испечь блинчики на сильно разогретом масле (по 1 ч. ложке масла на каждый блинчик).

Сложить каждый блинчик пополам и обильно посыпать тертым сыром.



Блинчики по-английски

1/2 стакана пшеничной муки, 3 яйца, 1 стакан сливок, 125 г топленого сливочного масла, 1/2 стакана сахара, 1 лимон, 1 стакан белого сухого вина.



Тщательно растереть масло с желтками и сахаром ($\frac{1}{4}$ стакана), постепенно ввести муку, добавить сливки, цедру и перемешать. Блины поджарить с одной стороны так, чтобы верхняя подрумянилась.

Сложить на блюдо, полить каждый блин соусом. Соус смешать из оставшегося сахара, сока лимона и вина.



Блинчики по-ирландски

2 стакана пшеничной муки, 1 стакан молока, 3 яйца, 40 г топленого масла, 60 г сахарной пудры, корица, мускатный орех, немного рома, сахар, 1 лимон.

Муку развести молоком и добавить яйца, масло, сахарную пудру, мускатный орех, ром. Замесить тесто, по густоте похожее на сметану.

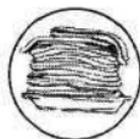
Выпекать тонкие блинчики на хорошо разогретых сковородах, на жире, складывать горкой один на другой, посыпать сахаром и украшать дольками лимона.



Блинчики по-голландски

$\frac{1}{3}$ стакана муки, $\frac{3}{4}$ стакана топленого сливочного масла, 10 яиц, $1 \frac{1}{2}$ стакана сахара, 1 стакан густых сливок.

Деревянной ложкой растереть масло с $\frac{1}{2}$ стакана сахара, добавить 3 желтка и муку. Взбить тесто, постепенно вливая сливки. Отдельно с небольшим



количеством сахара взбить 6 белков. Добавить в тесто. Испечь блины. Взбить 4 белка со стаканом сахара. Горячие блины сложить в смазанную маслом эмалированную кастрюлю, перекладывая вареньем. Залить взбитыми белками и поместить в духовку на 10–15 мин.



Блинчики по-французски

10 ст. ложек пшеничной муки, 6 яиц, 4 ст. ложки сахара, 4 ст. ложки масла, 3 стакана молока, цедра 1 лимона.

Желтки размешать с сахаром и лимонной цедрой, добавить масло, муку, молоко, взбитые белки и все хорошо перемешать. Выпекать блины на сковороде.

Подавать с вареньем или мармеладом.

ДРОЖЖЕВЫЕ БЛИНЫ



Блины на опаре

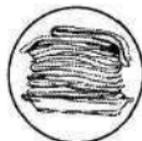
1 кг пшеничной муки, 4–5 стаканов молока, 40 г дрожжей, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, 2 ст. ложки сахара, 1 1/2 ч. ложки соли.

Поставить опару: влить в посуду 2 стакана теплой воды, развести дрожжи, всыпать 500 г муки, размешать до гладкости, накрыть и поставить в теплое место примерно на час.

Когда опара подойдет, прибавить соль, сахар, яичные желтки, растопленное сливочное или растительное масло (или маргарин), размешать. Прибавить остальную муку, вымесить тесто до гладкости.

Затем развести тесто теплым молоком, вливая его постепенно по 1 стакану и каждый раз вымешивая тесто. Посуду с тестом накрыть и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, надо его размешать, чтобы оно осело, снова поставить в теплое место, дать подняться и еще опустить, добавив в тесто взбитые в пену яичные белки. Начинать печь блины следует немедленно после подъема теста. Хорошие блины получаются, если тесто подошло не менее двух-трех раз.

Чтобы получить более сухие блины, тесто нужно готовить наполовину из гречневой муки. Опару ставить на пшеничной муке, добавив столовую ложку гречневой муки. Остальную муку вмесить после подъема



опары вместе со сдобой (яйцами, маслом и пр.). Тесто и в этом случае следует разводить теплым молоком. При подаче полить блины растопленным маслом или сметаной.



Блины на дрожжах

2 1/2 стакана муки, 2 стакана молока или воды, 20 г дрожжей, 2–3 яйца, 40 г топленого масла, 1 ст. ложка сахара, соль по вкусу.

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° С), растопить в нем масло. Размешать в молоке соль, сахар, желтки.

Молоко влить в подошедшую опару, добавить остаток просеянной муки. Тесто хорошо вымешать. Дать тесту подняться, раза два обмять.

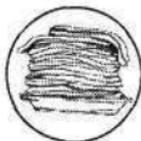
Перед выпеканием ввести взбитые в крутую пену белки.

Блины подать с вареньем, медом, фруктовым пюре.



Блины со взбитыми сливками

18 *3 стакана муки, 1 1/2 стакана густых сливок, 30–40 г дрожжей, 2 ч. ложки сахара, 2 ч. ложки соли.*



Муку ($2\frac{1}{2}$ стакана) смешать с солью и сахаром, добавить разведенные в молоке дрожжи. Поставить тесто подниматься в теплое место на 3 часа. Затем взбить 2 желтка, добавить оставшуюся муку. Влить 2 белка, взбитых в густую пену, смешать со взбитыми сливками.

Если тесто получилось густым, развести немного молоком.

Выпекать, как обычно.



Красные блины

5 стаканов муки (800 г), 4 стакана топленого молока, 20 г дрожжей, 4 яйца, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка соли.

В 3 стаканах теплого топленого молока растворить дрожжи и влить их в муку. Хорошо вымесить тесто лопаточкой. Поставить в теплое место, дать подняться.

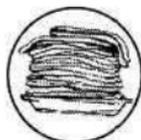
Размешать в 1 стакане теплого молока желтки и растопленное масло, добавить соль и сахар. Влить в тесто и, размешав, дать тесту вновь подняться.

Перед самым выпеканием ввести в тесто взбитые белки. Эти блины должны быть совсем тонкими.



Ржаные блины

$2\frac{1}{2}$ стакана ржаной муки, $2\frac{1}{2}$ стакана молока, 20–30 г дрожжей, 40–50 г топленого масла, 3–4 яйца, 1 ст. ложка сахара, 1 (неполная) ч. ложка соли.



Приготовить опару из ржаной муки, дрожжей и молока. Оставшееся молоко подогреть, растопить в нем масло, прибавить соль, сахарный песок, желтки. Все тщательно перемешать, присоединить к опаре. Когда тесто поднимется, сделать обминку.

Перед выпеканием блинов ввести в тесто взбитые белки, чтобы блины были легкие, пористые.

Печь блины на сковороде, слегка смазанной рафинированным растительным или топленым маслом. Переворачивать блины после появления по краям румяной корочки, которая хорошо отстает от сковороды.

Если в середине блина образуются пузыри, которые разрываются при переворачивании, — тесто сырое, невыбродившее. Такое тесто надо поставить в теплую воду добродить.

Если блин получается в середине сырой и разрывается при переворачивании, надо добавить ржаную или пшеничную муку и яйцо. При получении неравномерной корочки (середина подгорает) надо уменьшить огонь и подставить под сковороду рассекатель, металлический кружок. Если низ блина подгорает, а верх сырой — убавить огонь.

Ржаные блины менее калорийны, чем пшеничные, поэтому могут быть рекомендованы людям, страдающим избыточным весом.

БЛИНЫ С ПРИПЕКОМ



Блинчики с творогом

1/2 стакана муки, 200 г творога, 2 ст. ложки молока, 2 яйца, 20 г сливочного масла, 2–2 1/2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка ванильного сахара, тертая лимонная цедра, соль по вкусу.

Масло растереть с сахаром, добавить соль, желтки, ванильный сахар, измельченную лимонную цедру, протертый творог. Затем влить молоко, ввести муку, взбитые белки; массу осторожно перемешать.

Готовое тесто налить тонким слоем на раскаленный противень с кипящим топленым или растительным маслом или маргарином, противень поставить в разогретую духовку.

Испеченные блинчики накалывать сверху вилкой, посыпать сахарной пудрой и подавать к столу с фруктовым соком.



Блины с яблоками

2 небольших зеленых кисловатых яблока, 3/4 стакана муки, 1 1/4 стакана молока, 1 яйцо, 2 ст. ложки сахарной пудры, соль по вкусу.



В молоке ($\frac{1}{4}$ стакана) развести яичный желток, соль, сахар, муку, затем добавить оставшееся молоко и вымесить тесто. Взбить белок и смешать с очищенными от кожуры тертыми яблоками. Эту массу добавить в тесто.

Готовое тесто наливать разливательной ложкой на нагретую и смазанную топленным или растительным маслом сковороду и обжаривать блин с обеих сторон.

Испеченные блины посыпать сахарной пудрой.



Блинчики с черносливом

2 $\frac{1}{2}$ стакана муки, 1 яйцо, 100 г сахарной пудры, 1 большое яблоко, 300 г чернослива, ванильный сахар.

Чернослив предварительно залить кипятком. Когда сливы размякнут, вынуть из них косточки и разрезать на мелкие части. Очищенное от кожуры яблоко тоже нарезать на мелкие кубики.

Далее из яичных желтков, муки и сахара приготовить довольно густое блинное тесто, домешать к нему чернослив, яблоко и крепкую пену из взбитых яичных белков.

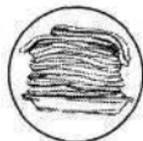
Выпеченные в жиру блинчики свернуть в трубочку и посыпать сверху сахарной пудрой.



Блинчики с несладким припеком

Для теста: 400 г пшеничной муки, 500 мл молока, 20 г дрожжей, 40 г топленого масла, 2–3 яйца, 15 г сахара, 5 г соли.

Для припеков: 1) 20 г сушеных грибов, 15 г зеленого лука, 20 г репчатого лука; 2) 20 г припущенной рыбы, 5 г репчатого лука; 3) 30 г отварного мяса; 4) 1 крутое яйцо; 5) 20 г сметков.



С припеками можно готовить различные блины: пшеничные, ржаные, овсяные, гречневые.

Приготовить опару из $\frac{2}{3}$ муки, половины количества молока, поставить в теплое место. После образования лунки в опаре влить в нее оставшееся подогретое молоко с маслом, прибавить муку, соль, сахарный песок, желтки, все тщательно перемешать. Тесту дать подойти.

1. Сушеные грибы отварить, порубить, обжарить, добавить нашинкованный лук и слегка обжаренный зеленый или репчатый лук, нарезанный кольцами.

2. Мякоть рыбы припустить (отварить в малом количестве воды, из расчета 300 мл воды на 1 кг рыбы), затем порубить и добавить обжаренный лук.

3. Мясо (отварное или жареное) измельчить на мясорубке или нарезать ломтиками.

4. Вареное яйцо мелко порубить.

5. Сметки промыть, обсушить и слегка обжарить.

Разложить припеки на сковороде, залить тестом, поставить на огонь. Блины лучше доводить до готовности в духовке, не переворачивая. Подавать блины с припеками в нарезанном виде.

КРУПИЯНЫЕ БЛИНЫ



Блины из манной крупы

1/2 стакана манной крупы, 1/2 стакана муки, 3 стакана молока, 2 желтка, 10 г сливочного масла, 1/2 ч. ложки соли.

В стакан кипящего молока засыпать манную крупу и положить масло. Сварить кашу до готовности и поставить на холод на 1 ч.

Из муки, желтков, 2 стаканов молока и соли замесить тесто и смешать с остывшей манной кашей. Массу вымешать до однородной консистенции.

Блины печь на маленьких сковородах с двух сторон.

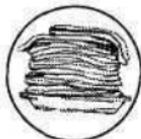


Манные блинчики с изюмом

230 г манной крупы, 2 стакана молока, 2 яйца, 100 г изюма, соль по вкусу.

В молоке размешать яйца, манную крупу, добавить соль по вкусу.

Массе дать постоять некоторое время, чтобы крупа разбухла. Затем ввести промытый изюм, хорошо размешать. Испечь блинчики, как обычно.



Приготовленную массу с манной крупой можно наливать ложкой на хорошо разогретый противень с кипящим топленным или растительным маслом, посыпать вымытым изюмом и выпекать.

Испеченные блинчики наколоть вилкой и снова поставить в духовку на несколько минут.

Подавать, посыпав сахарной пудрой и полив фруктовым соком.



Блины из овсяной крупы

180 г овсяной крупы или «Геркулеса», 2 1/2 стакана молока, 20 г топленого масла, 2–3 яйца, 1 ч. ложка сахара, соль по вкусу.

Овсяную крупу отварить. Если вы берете хлопья «Геркулес», то их надо замочить в воде на 4–5 часов, процедить и протереть через сито.

К крупе или геркулесовой массе добавить молоко, яйца, соль, сахар, топленое масло. Все хорошо перемешать.

Испечь, как обычно. Подавать с кефиром, брусничкой или сахаром.



Блины из овсяных хлопьев с сыром

180 г овсяных хлопьев, 1/2 стакана муки, 3 ст. ложки тертого сыра твердых сортов, 2 яйца, 2 стакана молока, 60–70 г растительного масла, 1/2 ч. ложки соды, гашенной уксусом, соль по вкусу.



Замочить овсяные хлопья в теплой воде и поставить на 1–2 часа. Затем смешать с мукой, сыром и яйцами. Посолить и все протереть через сито.

Влить гашеную соду. Если тесто слишком густое, чуть развести молоком.

Выпекать блины на растительном масле.



Овсяные блины по-шотландски

180 г овсяных хлопьев, 100 г муки, 5–6 ст. ложек тертого сыра, 2 желтка, 4 ст. ложки молока, 100 г сливочного масла, сода и соль на кончике ножа.

Смешать овсяные хлопья, муку, сыр, соль и соду. Добавить размягченное масло и растереть. Затем медленно вливать молоко.

Замесить тесто и раскатать его в тонкий пласт. Блюдцем аккуратно вырезать из теста круги, каждый разделить на 4 части, края смазать желтком.

Выпекать блины в духовке.

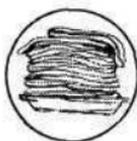


Овсяные блинчики с яблоками

250 г овсяных хлопьев, 2 1/2 стакана молока, 2 яйца, 1 крупное яблоко, корица, сахар и соль по вкусу.

Овсяные хлопья залить молоком и дать набухнуть. Через 1 час добавить взбитые яйца, тертое яблоко, сахар и соль.

Жарить на растительном масле, как обычно, с двух сторон. Подавать с сахаром и корицей или сметаной.



Рисовые блинчики

2 стакана (400 г) риса, 5 стаканов молока, 4 яйца, 60 г сливочного масла, 140 г сахара, корица, соль по вкусу.

Рис перебрать и промыть, залить молоком, посолить и поставить варить. Под конец добавить сахар и корицу и все довести до готовности.

К вареному рису добавить масло (маргарин), желтки, взбитые белки.

Приготовленную массу выкладывать тонким слоем на сковороду с растительным маслом и выпекать с двух сторон.

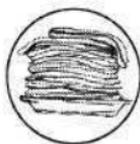


Рисовые блинчики с добавлением муки

2 стакана (400 г) риса, 2¹/₂ стакана муки, 2–3 стакана молока, 20 г дрожжей, 100 г сливочного масла, 4 яйца, сахар и соль по вкусу.

Отварить рис в воде и протереть через сито. Смешать с мукой, развести с молоком разведенными дрожжами, добавить сахар и соль. Посуду с тестом поставить на расстойку в теплое место.

Когда тесто поднимется, добавить масло, растертое с желтками, а потом — взбитые в крепкую



пену белки. Дать тесту вновь подняться и выпекать, как обычно.



Постные гречневые блины

1 стакан гречневой муки, 1 стакан пшеничной муки, 1 стакан теплой воды, 5 г сухих или 15–20 г свежих дрожжей, сахар и соль по вкусу.

Утром или с вечера приготовить тесто из пшеничной муки, теплой воды и дрожжей и поставить в теплое место для брожения.

Когда тесто поднимется, выбить его деревянной лопаточкой или веселкой, всыпать сахар, соль и гречневую муку, все тщательно перемешать. Дать подняться. За полчаса до выпечки обдать тесто 1 стаканом кипятка, дать снова подняться.

Выпекать, как обычно.

Можно, налив тесто на сковороду, посыпать его мелко нарезанным репчатым или зеленым луком.

Подавать с грибами, разогретым медом или икрой.

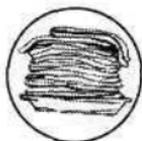


Скорые гречневые блины

По $\frac{1}{2}$ –1 стакану гречневой и пшеничной муки, по 2–2 $\frac{1}{2}$ стакана молока, 3 яйца, сода, лимонная кислота и соль по вкусу.

28 Гречневую или пшеничную муку развести молоком до густоты сметаны, добавить яйца, соль. Все хоро-

шо взбить и влить соду, разведенную в четверти стакана холодной воды, лимонную кислоту, также разведенную в воде. Быстро размешать и печь блины, как обычно.



Можно выпекать блины с припеком из яиц, сваренных вкрутую, отварной и тертой моркови, отваренных и измельченных грибов и др.



Кукурузные блины

$\frac{3}{4}$ стакана кукурузной муки, $\frac{3}{4}$ стакана пшеничной муки, 2 яйца, $\frac{3}{4}$ стакана молока, 50 г сахара, 100 г сливочного масла, 20 г дрожжей, ванильный сахар, соль по вкусу.

Кукурузную муку смешать с пшеничной, добавить хорошо взбитые яйца, растопленное молоко и дрожжи, разведенные в подслащенном молоке. Тесто поставить на расстойку в теплое место.

Когда тесто поднимется, печь блины на раскаленной сковороде, смазанной растопленным маслом. Обжаривать блины с обеих сторон.

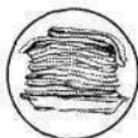
Подавать, посыпав ванильным сахаром.

Кукурузные блины можно приготовить и на соде.



Украинские блины

1 $\frac{1}{2}$ стакана пшена, 2 стакана гречневой муки, 2 стакана молока, 15 г дрожжей, 50–70 г сливочного масла, 2 яйца, 2 ст. ложки сахара, 1 стакан сметаны, соль по вкусу.



Пшено перебрать, промыть и сварить вязкую кашу. Охлажденную кашу протереть через сито.

В кастрюле вскипятить $\frac{1}{2}$ стакана молока, добавить 20 г масла, 1 стакан гречневой муки и все хорошо размешать, чтобы не было комков. Тесто охладить до 30°C , влить в него разведенные в молоке дрожжи, перемешать и поставить в теплое место на 1–2 часа.

Когда тесто подойдет, добавить протертую кашу, остаток гречневой муки, сырые желтки, растертые с сахаром, соль, перемешать и, продолжая мешать, влить подогретое до 50°C молоко. Тесто снова поставить в теплое место на $1\frac{1}{2}$ часа.

После подъема теста добавить взбитые в пену белки, осторожно перемешать и выпекать блины.

Перед подачей блины полить маслом, сметану подать отдельно.



Пшениные блины

Для пшениной каши: $\frac{3}{4}$ стакана пшена, $1\frac{1}{2}$ стакана молока, 1 ст. ложка сахара, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли.

Для опары: $1\frac{1}{4}$ стакана пшеничной муки, 1 стакан молока, 20 г свежих дрожжей.

Добавки в тесто: 2 яйца, 25 г сливочного масла.

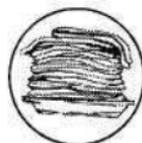
Замесить опару и поставить в теплое место.

Пшено перебрать, промыть несколько раз в горячей воде, засыпать в кипящую подсоленную воду (2–2 $\frac{1}{2}$ стакана).

Когда вода с пшеном закипит, воду слить, а пшено залить кипящим молоком. Добавить соль, сахар и варить кашу до готовности.

Блины, оладьи

Остывшую кашу хорошо растереть до получения однородной массы (или протереть через сито).



Затем влить в кашу желтки, растопленное масло, подошедшую опару, тщательно перемешать и дать снова подойти. В готовое тесто ввести взбитые в стойкую пену белки и осторожно перемешать сверху вниз.

Когда тесто подойдет еще раз, не перемешивая, сразу печь блины.

БЛИНЫ ИЗ ОВОЩЕЙ



Блины капустные

220 г муки, 200 г тушеной белокочанной капусты, 1–1 1/2 стакана молока, 1–1 1/2 стакана воды (можно газированной), 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, молотая корица, соль по вкусу.

В молоко влить яичные желтки, всыпать муку, добавить соль, сахар, газированную воду, взбитые белки, тушеную капусту. Массу тщательно перемешать.

Испечь блины, как обычно.

Подавать, посыпав корицей.

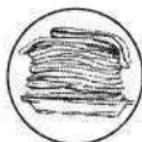
Если берете простую воду, надо добавить 1/4 ч. ложки соды, гашеной уксусом или лимонной кислотой.



Блины из моркови

200 г манной крупы, 50 г сливочного масла, 3 яйца, 5–6 шт. моркови, 1 стакан молока, сахар и соль по вкусу.

Очистить, промыть морковь и нарезать кусочками. Потушить в молоке на маленьком огне до мягкости. Затем молоко слить и протереть через сито. Добавить размягченное масло и манную крупу в горячее



морковное пюре. Дать смеси остыть, а потом ввести в нее сначала желтки с солью и сахаром, а потом – взбитые в крепкую пену белки.

Печь, как обычно. Так же можно приготовить блинчики из картофеля, свеклы.



Блины картофельные по-чешски

1–2 крупные вареные картофелины, 120 г муки, 1 1/2 стакана молока, 1 яйцо, 10 г дрожжей, сахарная пудра, соль по вкусу.

В половине стакана теплого молока развести дрожжи и оставить бродить.

Вареный картофель протереть, смешать с мукой, солью, сахаром и яйцом. Добавить готовую закваску, оставшееся теплое молоко и замесить тесто, которое оставить в теплом месте бродить.

Печь блины, как обычно.

Подавать, посыпав сахарной пудрой.

Можно начинить любой начинкой.

БЛИНЧИКИ С НАЧИНКОЙ

Блинчики с начинкой можно приготовить, воспользовавшись любым рецептом (за исключением блинов с припеком). Тесто обычно готовят с меньшим количеством сахара и яиц и с большим количеством жидкости, чтобы оно мягко растекалось по сковороде среднего размера.



Тесто для блинчиков с начинкой

2 стакана муки, 3 стакана молока или воды, 3 яйца, 1 ст. ложка сахара, соль по вкусу.

Яйца взбить с солью и сахаром, развести одним стаканом молока, всыпать муку, размешать тесто до гладкости, затем развести остальным молоком. Снова размешать (можно процедить через сито) и выпекать блинчики на сковороде среднего размера с одной стороны, не переворачивая.

Блинчики с творогом



Ароматизированные блинчики с творогом

34 *Для начинки: 400 г свежего творога, 100 г сметаны, 1/2 стакана сахара, тертая лимонная цедра,*

1 кусочек пресного белого хлеба (типа лаваша),
30 г изюма, 2 яйца, ванильный сахар.



Выпечь блинчики с одной стороны. Протереть через дуршлаг творог, смешать со сметаной, сахаром, тертой лимонной цедрой, пресной булкой, нарезанной кубиками. Добавить изюм, два желтка, под конец взбитые в крепкую пену белки. Хорошо вымесить до получения однородной массы. Этой массой начинить блинчики, уложить их в огнеупорную посуду, залить смесью сметаны и сливочного масла и поджарить.



Блинчики с творогом, маком и изюмом запеченные

Для теста: 1 стакан муки, 1 – 1¹/₂ стакана молока, 2–3 яйца, соль по вкусу.

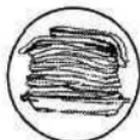
Для начинки: 200–250 г творога, 1/2 стакана молока, 50 г мака, 1 стакан изюма, сахар по вкусу.

Приготовить начинку: в горячее молоко всыпать измельченный мак и промытый изюм. Смесью прогреть до загустения, добавить сахар, остудить и смешать с творогом и 2 желтками. Замесить тесто для блинчиков и испечь тонкие блины с одной стороны. На обжаренную сторону нанести начинку, закатать блинчики трубочкой, положить на смазанный маслом противень и обжарить в духовке.



Горящие блинчики по-венгерски

Для начинки: 400 г свежего творога, 100 г сметаны, 1/2 стакана сахара, тертая лимонная цедра, 30–40 г изюма, 2 яйца.



Для глазури: 4 ст. ложки молока, 4 ч. ложки какао, 4 ст. ложки сахара, 10 г сливочного масла, 1 маленькая рюмка спирта или коньяка, ванильный сахар.

Испечь блинчики, как обычно.

Начинить творожной массой, приготовленной так же, как сказано выше. Поджарить на сковороде и выложить на блюдо.

Приготовить глазурь: какао перемешать и кипятить 2–3 мин. Добавить сливочное масло.

Горячей глазурью полить блинчики, сбрызнуть их спиртом или коньяком, зажечь и горящими подать к столу.

Блинчики с фруктовой начинкой



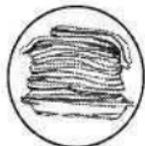
Блинчики со сливами или вишнями

Для теста: 2¹/₂ стакана муки, 3–4 стакана молока, 4 яйца, 150 г сливочного масла, ¹/₂ стакана сахара.

Для начинки: 500 г сливы или вишни, ¹/₂ стакана сахара.

Желтки растереть с сахаром, вливать понемногу молоко, добавить соль, растопленное масло. Всыпать муку, размешать, чтобы не было комков, и ввести взбитые в пену белки.

Выпекать блинчики на горячей, смазанной маслом сковороде. Когда блинчики подрумянятся, перевернуть их и через несколько секунд снять.



Фрукты вымыть, очистить от косточек, посыпать сахаром, дать постоять около получаса и отделить сок. Блинчики начинить ягодной массой и обжарить. Подавать, посыпав сахарной пудрой и полив ягодным соком.

Так же можно приготовить блинчики с черешней.



Блинчики с яблоками

Для начинки: 5–6 яблок, 100 г сахара, молотая корица по вкусу.

Испечь блинчики, как обычно, по любому рецепту, обжарить их с одной стороны.

Приготовить начинку: очистить от кожуры яблоки, удалить сердцевину и тонко нарезать. Посыпать сахаром, добавить немного воды и тушить, пока не станут мягкими. Затем посыпать корицей и перемешать.

Выложить на обжаренную сторону яблочную начинку, свернуть конвертом или трубочкой и обжарить в масле.

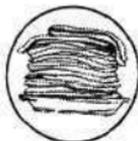
Подавать с любым вареньем, повидлом, сметаной или кремом.



Блинчики с яблоками и орехами

Для начинки: 4–6 крупных яблок, 20 г сливочного масла, 2 ст. ложки сахара, ванильный сахар, 4–6 грецких орехов.

Приготовить тесто по любому рецепту и выпечь блинчики как обычно, обжаривая их с двух сторон.



Приготовить начинку: яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать кубиками. Выложить на горячую сковороду со сливочным маслом и жарить на слабом огне, пока яблоки не станут прозрачными. Посыпать сахаром и жарить, встряхивая сковороду, пока сахар не начнет приобретать коричневый оттенок.

Горячие яблоки положить на блинчики, сложить их пополам и посыпать измельченными орехами.



Блинчики с клубникой

Для начинки: 500 г клубники, 100 г сахарной пудры.

Для украшения: 300 г взбитых сливок.

Приготовить тесто по любому рецепту и испечь блинчики, обжарить их с двух сторон.

Начинить их свежей клубникой, посыпанной сахарной пудрой, и размять вилкой. Свернуть трубочкой и украсить взбитыми сливками.

Вместо свежих ягод можно взять консервированные.

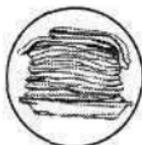


Блинчики с сухофруктами

Для начинки: 1) 100 г урюка или кураги, 100 г чернослива, 100 г изюма без косточек, 2 ст. ложки сахара;

2) 100 г кураги, 100 г чернослива, 100 г изюма, 100 г сушеных яблок, 2–3 ст. ложки сахара.

38 Испечь блинчики, как обычно. Сухофрукты тщательно промыть, залить водой так, чтобы она их



только покрыла, и варить 10–15 мин. Затем из урюка и чернослива вынуть косточки. Проваренные фрукты пропустить через дуршлаг, в полученное пюре добавить сахар и хорошо все перемешать.

Начинить этим пюре блинчики, свернуть конвертиками и прожарить.

Блинчики с овощной и грибной начинкой



Блинчики с тушеной капустой (вариант 1)

500 г свежей капусты, 1^{3/4} стакана пшеничной муки, 1 яйцо, 1 ст. ложка жженого сахара, газированная вода, соль; жир для жаренья.

Из муки, яйца и газированной воды вымесить блинное тесто. Капусту нашинковать, посолить и отставить на 30 мин.

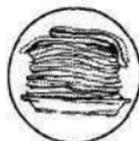
Затем отжать сок, потушить капусту в небольшом количестве жира, охладить и перемешать с тестом. Обжарить блинчики с обеих сторон.

Готовые блинчики сверху посолить.



Блинчики с тушеной капустой (вариант 2)

Небольшой кочан капусты, 80 г пшеничной муки, по 1/2 стакана молока и воды, 1 яйцо, 1 желток, не-



много черного молотого перца, соль по вкусу; жир для жаренья.

Приготовить жидкое тесто, добавить к нему тушеную капусту и выпекать блинчики.

Способ тушения капусты: небольшой кочан капусты нашинковать, посолить и отставить на длительное время. В 60 г горячего жира всыпать немного сахара и подогреть до тех пор, пока сахар не приобретет коричневый оттенок. Добавить к нему хорошо отжатую капусту, заправить ее молотым черным перцем и тушить, пока она не станет коричневой.



Блинчики с овощной начинкой под соусом

Для теста: 1 стакан пшеничной муки, 2 стакана молока, 3 яйца, 3 желтка, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли.

Для начинки: 2 моркови, 1 корень сельдерея, 150 г консервированного зеленого горошка, 1 ст. ложка нарезанной зелени петрушки, черный молотый перец и соль по вкусу.

Для соуса бешамель: 3 ст. ложки муки, 50–70 г сливочного масла, $2\frac{1}{2}$ –3 стакана молока или сливок, 2 яйца (желтки), тертый мускатный орех и соль по вкусу.

Сварить в подсоленной воде морковь и сельдерей. Нарезать их мелкими кубиками и припустить в сливочном масле. Прибавить горошек, соль по вкусу, черный перец и петрушку. Нарезанные овощи смешать с густым соусом бешамель.

Испечь блинчики, как обычно. На каждый горячий блинчик положить овощной фарш и завернуть его.



овальное блюдо и залить соусом бешамель средней густоты. Сверху можно сбрызнуть разогретым сливочным маслом с добавлением небольшого количества сладкого молотого красного перца.

Подавать горячими.

Приготовить соус: муку пассеровать в масле до золотистого цвета. Постепенно влить молоко, не переставая помешивать. Добавить специи по вкусу и варить соус 6–7 мин при слабом кипении. Ввести яичные желтки и варить еще 2–3 мин до загустения, не давая соусу закипеть.



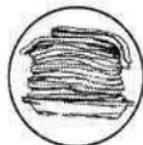
Блинчики с морковью или грибами

Для теста: $1\frac{3}{4}$ стакана пшеничной муки, $3\frac{1}{2}$ стакана молока, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, соль по вкусу.

Для начинки: 1) 10 шт. моркови, 4 яйца, 80 г сливочного масла или маргарина, 10 г сахара, 8 г соли; 2) 850 г свежих грибов, 100 г сливочного масла, 50 г сметаны, 1–2 луковицы.

Для приготовления теста яйца, сахар, соль размешать, добавить холодное молоко (половину нормы), всыпать муку и размешать до получения однородной массы. Помешивая тесто, постепенно влить остальное молоко. Готовое жидкое тесто процедить через дуршлаг, оно должно иметь консистенцию жидкой сметаны. Тесто наливать на разогретую сковороду тонким слоем так, чтобы можно было выпекать, не переворачивая.

Морковь очистить, промыть, натереть на крупной терке, положить в сотейник, добавить маргарин или сливочное масло и немного воды, припустить в закрытой посуде, посолить, смешать с сахарным песком и сваренными вкрутую измельченными яйцами.



Свежие грибы очистить, промыть, отварить, нарезать кусочками, обжарить в масле, посолить, смешать с мелко нашинкованным луком и сметаной, потушить 15–20 мин, охладить. К готовым грибам можно добавить мелко нарубленный укроп.

Готовый блинчик снять со сковороды, остудить и на его обжаренную сторону положить начинку. Завернуть блинчик конвертом, придав ему форму плоского прямоугольного пирожка, положить на разогретую с жиром сковороду швом вниз, обжарить сначала одну, затем другую сторону.

Подавать с маслом или сметаной.



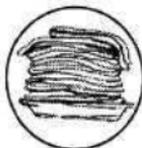
Блинчики с сушеными грибами

Для теста: $\frac{3}{4}$ стакана пшеничной муки, $3\frac{1}{2}$ стакана молока, 3 яйца, 2 ст. ложки сахара, 35 г растительного масла для смазывания сковороды.

Для начинки: 150 г сушеных грибов, $\frac{2}{3}$ городской булки, 1 луковица, перец и соль по вкусу, 1 ст. ложка сметаны, 35–40 г топленого масла.

Яйца разболтать, посолить, добавить сахар. Затем, помешивая веселкой, постепенно добавить муку и молоко. Готовое тесто наливать ложкой на разогретые и смазанные маслом сковороды, встряхивая их так, чтобы тесто растекалось по сковороде равномерно. Когда тесто покроется вздутыми пузырьками и по краям блинчиков появится золотистая кромка, их надо перевернуть лопаткой или широким ножом на другую сторону. Так испечь все блинчики, оставив для панировки 3 ст. ложки теста.

42 Приготовить фарш: сушеные грибы хорошо промыть в проточной воде, положить в кастрюлю и



сварить до мягкости в небольшом количестве воды. Лук мелко нарезать, обжарить в масле до светло-золотистого цвета, добавить нарезанные лапшой сваренные грибы, обжарить все вместе, чтобы грибы зарумянились, подлить 2–3 ст. ложки грибного бульона, накрыть крышкой и тушить на слабом огне до тех пор, пока не испарится весь бульон.

Остудить и пропустить через мясорубку, добавив вымоченную в грибном бульоне булку, сметану, поперчить, посолить по вкусу, все тщательно растереть.

Этим фаршем намазать блинчики, свернуть их рулетом, обмакнуть в оставленное тесто, обвалить в толченых сухарях, обжарить в масле.

Подавать блинчики горячими. Отдельно можно подать сметану.



Блинчики с грибами по-болгарски

Для теста: 1 стакан муки, 2 стакана молока, 3 яйца, 3 желтка, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли.

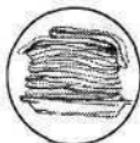
Для начинки: 300 г свежих грибов, 50–70 г жира, 1–2 ст. ложки рубленой зелени петрушки, черный молотый перец и соль по вкусу.

Для посыпки: 2–3 ст. ложки тертого сыра.

Для запекания: 1 $\frac{1}{2}$ стакана молока, 2–3 яйца.

Очистить и промыть грибы. Мелко нарезать, посолить и припустить с жиром. Посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и молотым черным перцем.

Выпечь блинчики, как обычно, и на каждый положить грибную начинку. Свернуть трубочкой, посыпать тертым сыром и полить 1 ч. ложкой разогретого сливочного масла.



Блинчики полить смесью из яиц и молока и запечь в сильно разогретой духовке.

Блинчики с колбасными изделиями, мясом и дичью



Блинчики с сосисками

Для начинки: 8–10 сосисок, 150 г твердого сыра, кетчуп или горчица, жир.

Поджарить блинчики, как обычно. Сосиски (без оболочки) сварить в кипятке. Каждый блин тонко смазать соусом или горчицей, посыпать тертым сыром, положить по одной сосиске, завернуть блинчик и сразу поджарить.



Блинчики, запеченные в фольге

Для начинки: салатный цикорий (столько штук, сколько блинчиков), колбаса, ветчина и т.д., тертый твердый сыр.

Поджарить блинчики, как обычно. Подготовить цикорий (вымыть, очистить), опустить его на несколько минут в кипяток с солью и 1 ч. ложкой уксуса (чтобы не темнел). На каждый блинчик положить ломтик колбасы, сверху цикорий, посыпать тертым твердым сыром, блинчик свернуть и завернуть в кусочек фольги, предва-

рительно смазанный растительным маслом. Запекать в духовке 20 мин. Подавать в фольге.



Блинчики с мясом

Для начинки: 30 г вареного мяса, пропущенного через мясорубку (можно пополам с колбасой или только колбаса), 1 кусок батона, намоченного в молоке и слегка отжатого или 2–3 отварные и пропущенные вместе с мясом картофелины (фарш становится нежным), 30 г жира, 1 луковица или 1 ст. ложка рубленой зелени (укроп, петрушка), перец, соль по вкусу.

Поджарить блинчики, как обычно.

Мелко нарезанный репчатый лук обжарить на жире, добавить мясо и другие компоненты. Начинка должна быть довольно влажной, поэтому при необходимости добавить немного воды.

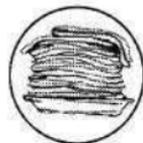
Начинку положить на середину блинчика, захватить два противоположных края, соединить и свернуть в трубочку или сложить конвертиком. Обжарить на жире с обеих сторон.

Блинчики с начинкой из рыбы и сельди



Блины «Проводы зимы»

Для теста: 1 1/2 стакана муки, 2 1/2 стакана молока, 2 яйца, 30 г сахара, 20 г растительного масла, соль по вкусу.



Для начинки (для 3 блинов): 10 г сельди, 1 вареное яйцо, 5 г зеленого лука, 10 г вареного мяса, 10 г шпика, 1 взбитый белок, 20 г зелени петрушки и укропа.

Взбить яйца с солью и сахаром, во взбитую массу ввести молоко, затем муку. Все тщательно перемешать, добавить растительное масло. Выпекать небольшие блины на горячей сковороде. Для этого рецепта можно использовать блинчики-полуфабрикаты, выпекаемые автоматами, или любые блины домашнего приготовления.

На середину первого блина положить кусочек сельди без костей, $\frac{1}{4}$ вареного яйца, зеленый лук, завернуть рулетиком. На второй блин уложить отварное мясо, на третий — шпик, нарезанный брусочками, завернуть рулетиком. Положить готовые блины на сковороду, смазанную маслом, покрыть взбитыми белками, учитывая, что объем белка увеличивается в 2–3 раза. Поставить в духовку на 1–2 мин.

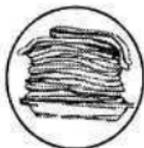
Перед подачей белки посолить, украсить зеленью петрушки и укропом. Для начинки можно использовать также мясные и рыбные фарши, пассерованные овощи, вареный рис, жареные и соленые грибы, квашеную капусту.



Блинчики с тунцом

Для теста: $\frac{3}{4}$ стакана муки, 1 стакан молока, 2 яйца, 20 г распущенного маргарина, соль по вкусу.

Для начинки: 200 г тунца в масле, 50 г маргарина, 1 ст. ложка муки, 1 стакан молока, 2 ч. ложки мелко нарезанной зелени петрушки, 12 ломтиков сыра, черный молотый перец и соль по вкусу.



Тщательно размешать яйца с мукой, солью, постепенно добавляя молоко и распущенный маргарин. Из полученного теста испечь 12 блинов диаметром 15 см.

Для начинки в кастрюле распустить маргарин с мукой, добавить холодное молоко, соль, черный молотый перец, зелень петрушки, оставить на небольшом огне, постоянно помешивая, на 5–6 мин. Снять с огня, положить мелко нарезанный тунец, тщательно перемешать.

На каждый блинчик положить 1 ч. ложку начинки. Блинчики свернуть, положить на смазанный сливочным маслом или маргарином противень, поместить в горячую духовку на 15–20 мин. Незадолго до готовности каждый блинчик покрыть ломтиком сыра. Вынуть из духовки, когда сыр расплавится.



Блинчики по-рыбацки

Для начинки: 1 кг морской рыбы (или 700 г филе), 2 яйца, 1 кусочек батона, 250 г овощей (морковь, петрушка, капуста, сельдерей, лук-порей), 50 г сливочного масла или маргарина, 1 лавровый лист, 2–3 горошины душистого перца, 1 зубчик чеснока, черный молотый перец и соль по вкусу.

Испечь блинчики, как обычно. Подготовить рыбу (вымыть, очистить, обрезать плавники, разрезать на куски). Подготовить овощи (вымыть, очистить), залить кипятком, сварить в небольшом количестве воды. В конце варки положить куски рыбы и варить еще 15 мин. Отвар слить, рыбу и овощи охладить.

Вареную рыбу, овощи и предварительно намо-
ченный в воде кусочек батона пропустить через



мясорубку, добавить сырые яйца, соль, перец, чеснок. Положить начинку на блинчики, свернуть их в трубочки. Плотнo уложить блинчики на смазанную жиром сковороду или в жароупорную кастрюлю, полить растопленным сливочным маслом или маргарином и посыпать тертым желтым сыром. Запекать в горячей духовке 15–20 мин. Подавать, посыпав зеленью.

Блинчики с сыром и брынзой



Блинчики с камамбером

Для теста: $\frac{1}{2}$ стакана муки, $\frac{3}{4}$ стакана молока, 2 яйца, 1 ч. ложка коньяка, соль по вкусу.

Для начинки: 200 г сыра камамбер, 50 г сливочного масла.

Для запекания: 100 г тертого сыра, томатный соус.

Приготовить блинное тесто и испечь блинчики диаметром до 10 см.

Камамбер смешать с маслом в однородную массу. Сырной массой начинить блинчики, свернуть их трубочкой и положить на противень. Посыпать сверху тертым сыром, полить томатным соусом и запекать в духовке 15 мин.



Блины с сыром по-турецки

48 *Для начинки:* 100 г сливочного сыра (типа «Янтарь»), 300 г белого соуса.

Для панировки: 3 яйца, 4 ст. ложки белых пшеничных сухарей.

Для жаренья: 70 г растительного масла.

Для подачи: 300 г томатного соуса, 8 ч. ложек сока лимона, 1 ст. ложка сахара.

Для белого соуса: $\frac{1}{2}$ стакана мясного бульона, 1 ст. ложка муки, 20 г сливочного масла, 1 луковица, $\frac{1}{2}$ белого корня (петрушки, сельдерея, пастернака), сахар, лимонная кислота или сок лимона, черный молотый перец и соль по вкусу.

Испечь сдобные блины, не очень тонкие. Приготовить густой белый соус и полутеплым смешать его с сыром, растереть, скатать шарики и придать им форму сигары.

На каждый блин положить сырную «сигару», скатать его в трубочку. После этого смочить блины в яйце, обвалять в сухарях и обжарить в большом количестве масла.



Начинка из брынзы

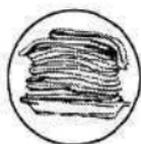
500 г брынзы, $\frac{1}{2}$ стакана молока, $1\frac{1}{2}$ ст. ложки муки, 1 яйцо.

Брынзу мелко порубить, добавить молоко, муку, яйца, все тщательно перемешать до получения однородной массы.



Начинка из брынзы, яиц и зелени

300 г брынзы, $\frac{1}{2}$ стакана молока, $1\frac{1}{2}$ ст. ложки муки, 2 яйца, сваренных вкрутую, 1 пучок зелени петрушки, укропа или кинзы, молотый перец по вкусу.



Приготовить начинку, как описано выше. Вместо сырого яйца ввести яйца, сваренные вкрутую и мелко нарубленные.

По вкусу добавить в начинку измельченную зелень петрушки, укропа или кинзы и черный или красный молотый перец.

Картофельные блинчики с начинкой



Блинчики с картофелем и творогом

Для теста: 1 1/4 стакана муки, по 1 1/2 стакана молока и воды, 2 яйца, соль по вкусу.

Для начинки: 8 картофелин, 150–200 г творога, 1 луковица, 40 г жира, черный молотый перец и соль по вкусу.

Картофель хорошо промыть, отварить в мундире, очистить, пропустить через мясорубку вместе с творогом и очищенным, нарезанным кружками обжаренным репчатым луком.

Добавить соль и перец по вкусу, хорошо размешать. Поджарить блинчики. Каждый блинчик равномерно намазать начинкой, сложить вчетверо.

Положить на сковороду с сильно разогретым жиром и быстро обжарить с обеих сторон.

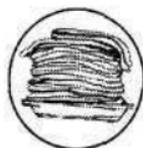


Картофельные блинчики с мясной начинкой

50 *Для теста: 10–12 картофелин, 2 ст. ложки картофельного крахмала, 1–2 яйца, соль по вкусу.*

Блины, оладьи

Для фарша: 400 г говядины, 1 ч. ложка муки, $\frac{1}{2}$ луковицы, 60 г жира, черный молотый перец и соль по вкусу.



Для соуса: $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 40 г сливочного масла.

Картофель очистить, отварить, протереть, охладить, ввести яйца, соль, крахмал и перемешать. Из полученной массы сформовать блины овальной формы, внутрь положить фарш, запанировать их в муке и поджарить на разогретом жире.

Приготовить фарш: мясо нарезать крупными кусками, обжарить, добавить пассерованный лук и муку, соль, немного бульона и тушить до готовности. Когда мясо остынет, пропустить его через мясорубку с луком, влить соус, в котором мясо тушилось, перемешать и дать закипеть.

Подавать блины, полив соусом.

ОЛАДЬИ

Оладьи выпекают из такого же теста, как и блины, но более густого. Иногда их замешивают не только из муки, но и крупы, как с добавлением муки, тертых овощей, фруктов, так и без них. Посуду, в которой готовят тесто для блинов и оладий, предварительно смазывают растительным маслом, тогда оно не пристает к стенкам.



Оладьи простые

1 1/2 стакана муки, 1 стакан молока, 1 яйцо, 1 ч. ложка сахара, 15 г дрожжей, соль по вкусу.

Из муки, молока и дрожжей замесить тесто, накрыть его салфеткой и поставить в теплое место для подъема. В поднявшееся тесто добавить яйца, соль, сахар, 1 ч. ложку масла. Хорошо перемешанное тесто поставить на 15–20 мин в тепло, чтобы поднялось еще раз.

Испечь с двух сторон.



Оладьи с яблоками

1 1/2 стакана муки, 1 3/4 стакана молока, 2 яйца, 1/4 стакана сахара, 10 г дрожжей, 2 яблока, соль по вкусу.



Из 1 стакана муки, молока и дрожжей замесить опару, поставить ее в теплое место для подъема. В готовую опару вмесить оставшуюся муку, добавить сахар, соль, яйца. Все хорошо перемешать и соединить с мелко нарезанными яблоками. Тесто поставить на несколько минут в теплое место и, когда оно поднимется, испечь оладьи, как обычно.



Оладьи с маком

2 – 2 1/4 стакана муки, 2 1/2 стакана молока, 2 яйца, 50 г сахара, 50 г растертого мака, цедра 1/2 лимона, 1 ч. ложка молотой корицы, 20 г дрожжей, соль по вкусу.

В 1 стакане теплого молока развести дрожжи, сахар и соль. Добавить растертый мак, измельченную лимонную цедру, корицу, яичные желтки. Затем ввести муку и взбитые белки. Хорошо вымесить и поставить тесто в теплое место для брожения.

Поднявшееся тесто наливать разливательной ложкой небольшого размера на разогретую сковороду, смазанную маслом, небольшими порциями. Оладьи обжаривать с двух сторон.

Подавать, посыпав сахарной пудрой или с вареньем.



Оладьи морковные

1 1/2 стакана муки, 3 яйца, 5–6 шт. крупной моркови, 100 г топленого или растительного масла, сахар, соль по вкусу.



Очищенную и промытую морковь натереть на мелкой терке. В морковную массу положить яйца, сахар, соль, муку. Все хорошо перемешать и поджаривать в масле, как обычные оладьи.

Так же можно приготовить картофельные оладьи.



Оладьи с тыквой

1 1/4 стакана муки, 1 1/2 стакана кислого молока или простокваши, 2 яйца, 150 г тыквы, 2 ст. ложки сахара, соль по вкусу.

Кислое молоко или простоквашу смешать с яйцами, солью, мукой и тыквой, натертой на крупной терке. Ложкой небольшими порциями выливать тесто на разогретую сковороду. Оладьи обжарить с двух сторон.

Подавать горячими, посыпав сахаром со сметаной.

Так же можно приготовить оладьи из брюквы.



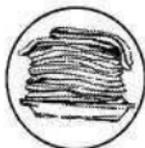
Оладьи по-американски

1 1/2 стакана муки, 1 стакан сахара, 2 ч. ложки жира, 1 яйцо, 1/2 ч. ложки тертого мускатного ореха, 1 ч. ложка сухих дрожжей, 1/2 стакана молока, 1 ч. ложка корицы.

Жир (или масло) перемешать с половиной указанного сахара, добавить яйцо, муку, дрожжи, соль и мускатный орех. Постепенно вливая молоко, замесить тесто. Месить его до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

54 Раскатать в пласт толщиной около 1 см. Из теста

блюде вырезать большие круги, в центре каждого кружкой или стаканом вырезать круги поменьше, чтобы получился «бублик». Испечь их в сильно разогретом масле. Подавать, посыпав сахарной пудрой и корицей.



Оладьи со свежей капустой

$\frac{3}{4}$ стакана муки, 2 стакана кефира или простокваши, 2 яйца, 20 г растительного масла, 1 стакан мелко нарубленной свежей капусты, соль по вкусу.

Яйца, сахар, соль взбить венчиком или в миксере, во взбитую массу добавить кефир, муку, растительное масло и замесить тесто. Добавить в него мелко нарубленную свежую капусту. Оладьи обжарить с двух сторон.

Подавать со сметаной.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ БЛИНОВ И ОЛАДИЙ

Из блинов можно выпекать блинницы или блинчатые пироги, которые могут украсить любой стол. Блинчатые пироги с несладкими острыми начинками – прекрасная закуска, пироги, прослоенные вареньем, орехами, фруктовым пюре – аппетитный десерт.

Запеканки из блинов и оладий



Запеканка из блинчиков с орехами под белковым кремом

Для теста: 1 стакан муки, 2 стакана молока, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, соль по вкусу.

Для запекания: 100 г растертых орехов, 50 г сахара, повидло.

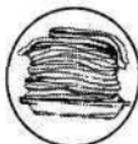
Для белкового крема: 3 яйца (белки), 60 г сахарной пудры.

Приготовить тесто, постепенно разбавив муку яично-молочной смесью, и выпечь блинчики, обжарив с двух сторон.

Блинчики нарезать в виде лапши, перемешать с орехами и сахаром. Массу выложить в смазанную маслом или маргарином форму, намазать повидлом, покрыть

белковым кремом и запечь в умеренно горячей духовке.

Для крема белки взбить в густую пену, ввести сахарную пудру и снова взбить над паром до загустения.



Запеканка из блинчиков с миндалем

Для теста: 1 стакан муки, 2 стакана молока, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, соль по вкусу.

Для запекания: 2 яйца (желтки), 50 г сахарной пудры, 30 г растертого миндаля, 1 стакан молока.

Приготовить тесто, постепенно разбавив муку молочной-яичной смесью, и выпечь блинчики, обжарив с двух сторон.

Блинчики нарезать полосками в виде лапши, переложить в смазанную маслом или маргарином форму. Желтки растереть с сахаром, добавить миндаль, молоко и перемешать.

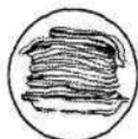
Этой смесью залить содержимое формы и запечь в горячей духовке. Подавать с компотом.



Итальянская «соломка» в соусе

Для соуса: 3 ст. ложки томатной пасты, 1 корень сельдерея, 1–2 луковицы, зелень петрушки, специи по вкусу, 30 г растительного масла, соль по вкусу.

Испечь оладьи, не добавляя в тесто сахар. Остудить и нарезать крупной соломкой. Мелко пору-



бить корень сельдерея, лук и зелень. Пассеровать в масле. Добавить томат, приправить солью и специями, прогреть. Перемешать «соломку» с соусом, подавать горячей.



Запеканка из оладий

Для заливки: 1 стакан молока, 100 г сметаны, 3/4 стакана сахарной пудры, 1/2 ч. ложки молотой корицы, 50 г сливочного масла, 2 ст. ложки крахмала.

Приготовить оладьи по любому рецепту. Смазать форму для запекания сливочным маслом. Свернуть оладьи трубочками и уложить в форму. Растопить сливочное масло, смешать со сметаной, развести молоком, добавить корицу, сахарную пудру и крахмал. Залить оладьи. Поместить в горячую духовку и запекать 15 мин.

Блинницы

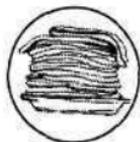


Блинница с кремом

Для теста: 3 стакана муки, 3 стакана молока, 3 яйца, 2 ст. ложки сахара, 1/2 ч. ложки соли.

Для крема: 1/2 стакана сахара, 6 яиц (желтки), 1 стакан сметаны, 100 г сливочного масла.

Из указанных продуктов приготовить тесто и испечь блинчики на сковороде среднего размера.



Приготовить крем: растереть с сахаром желтки, прибавить сметану, взбить, пока не загустеет.

Затем смазать маслом кастрюлю или глубокую сковороду, присыпать сухарями и сложить в нее испеченные блинчики, прослаивая их кремом. На последний блинчик вместо крема положить небольшой кусочек масла и запечь в духовке.



Блинница с вареньем

75–100 г сливочного масла, сливовое варенье или джем.

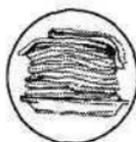
Испечь блинчики. Смазать маслом форму для выпечки.

Сложить в нее блинчики по одному, смазывая каждый слой сливочным маслом и густым вареньем или джемом. Сверху положить густую сметану со щепоткой ванилина. Запекать в горячей духовке 10 мин.

Подавать в теплом виде.

Блинчатые пироги

Блинчатые пироги приготовить несложно. Надо испечь блинчики. Смазать маслом и обсыпать сухарями форму или низкую кастрюлю. Дно и стенки посуды покрыть одним рядом блинчиков, поджаренной стороной внутрь. Положить слой начинки, накрыть блинчиком, положить второй слой начинки, опять накрыть блинчиком, смазать взбитым яйцом, посыпать сухарями, сбрызнуть маслом и поставить форму в духовку на 30–40 мин.



Когда пирог испечется, опрокинуть его на блюдо и подать к столу.

Отдельно подать масло, мясной или куриный бульон в чашке.

Блинчатый пирог можно приготовить с любыми начинками — одной или несколькими.



Грибной блинчатый пирог

Для начинки: 200 г сметаны, 200 г свежих грибов, 1 луковица, соль по вкусу.

Испечь пресные блинчики по любому рецепту. Уложить в смазанную маслом форму для выпечки, промазывая заправкой.

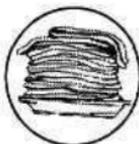
Грибы очистить, промыть и отварить до готовности, мелко нарезать. Репчатый лук порубить и спассеровать в сливочном масле. Смешать с грибами и сметаной, посолить. Блинницу поместить в горячую духовку на 15–20 мин.



Блинчатый торт с масляным кремом

1 стакан муки, $\frac{3}{4}$ стакана молока, 6 яиц, 2 ч. ложки сахара, $\frac{1}{4}$ ч. ложки соли; 20 г растительного масла для жаренья; масляный крем из 150 г сливочного масла.

Положить в кастрюлю яйца, сахар, соль, немного растереть, перемешать массу с молоком, добавить муку и взбить венчиком до получения однородного жидкого теста.



Испечь 6–8 тонких блинчиков, охладить их и склеить кремом, поверхность торта украсить ягодами.



Блинчатый пирог с яблочной или творожной начинкой

250 г пшеничной муки, 3 стакана молока, 3 яйца, 1/2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка топленого масла или маргарина, 1/4 ст. ложки соли; 300 г начинки.

Из муки, яиц, молока с солью приготовить тесто для блинчиков. Хорошо разогреть сковороду, смазать ее маслом и выпекать блины, подрумянивая их с одной стороны.

Смазать маслом и обсыпать сухарями форму или низкую кастрюлю. Укладывать в посуду блины поджаренной стороной вниз, прослаивая их начинкой. Верхний блин смазать взбитым яйцом, посыпать сухарями, сбрызнуть маслом и поставить в духовку на 30–40 мин.

Когда пирог испечется, опрокинуть его на блюдо и подать к столу. Отдельно принести масло, мясной или куриный бульон в чашке (если использована несладкая начинка) либо сладкий соус (для пирога со сладкой начинкой).

Блинчатый пирог можно сделать с любой начинкой – с одной или несколькими.



Орехово-апельсиновый блинчатый пирог

Для блинов: 60 г пшеничной муки, 6 яиц, 300 мл сливок, 100 г растопленного сливочного масла, соль по вкусу.



Для начинки: 150 г протертых орехов, 100 г сахарной пудры, 150 г апельсинового варенья.

Для пуншевой подливки: 170 г сахара, 3 яйца, 300 мл вина, 100 мл воды, $\frac{1}{2}$ лимона, 1 ст. ложка пшеничной муки, 1 бутон гвоздики, корица.

Растереть масло добела, добавить к нему, растирая, желтки и сахар, потом муку, сливки и, наконец, взбитые яичные белки.

Смазать сковороду жиром и, когда она достаточно разогреется, налить слой приготовленной пенистой массы толщиной в палец. Подрумянить нижнюю сторону блина и держать его на огне до тех пор, пока не подсохнет и верхняя сторона, но следить за тем, чтобы масса оставалась в середине пенистой.

Наклонить сковороду над глубоким блюдом так, чтобы блин соскользнул в блюдо поджаренной стороной вниз. Посыпать блин тертыми орехами с пудрой.

Испечь второй такой же блин, спустить его со сковороды на первый, также поджаренной стороной вниз, и намазать апельсиновым вареньем. Повторять, пока не кончится тесто. Последний блин хорошенько обжарить с обеих сторон и посыпать сахарной пудрой.

Поставить в духовку на 10 мин.

Перед подачей нарезать на куски и полить пуншевой подливкой.

Для приготовления подливки в вино отжать сок из лимона, положить в него гвоздику, корицу и тертую цедру и подогреть на небольшом огне. В теплое вино добавить сахар и, непрерывно помешивая, довести вино до кипения. Желтки растереть с мукой и развести водой. Влить полученную смесь в вино и тут же снять с его огня. Белки взбить в крепкую пену с 3 ст. ложками сахара и смешать с винно-яичной массой.

СОДЕРЖАНИЕ



<i>Предисловие</i>	3
Блины обыкновенные	6
Особые блинчики	11
Дрожжевые блины	17
Блины с припеком	21
Крупяные блины	24
Блины из овощей	32
Блинчики с начинкой	34
Оладьи	52
Изделия из блинов и оладий	56

БЛИНЫ, ОЛАДЫ

Художественный редактор *А.Г. Лютиков*
Технический редактор *К.В. Силаева*
Корректор *И.Г. Иванова*
Художник *А.Ю. Котова*

ООО «Издательство «Терция»
191180, Санкт-Петербург, ул. Гороховая, д. 73, оф. 2Н
E-mail: tercia@qhome.ru

ООО «Издательство «ЭКСМО»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Оптовая торговля книгами «Эксмо» и товарами «Эксмо-канц»:
ООО «ТД «Эксмо». 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: reception@eksmo-sale.ru

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:

В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е.
Тел. (812) 365-46-03/04.

В Нижнем Новгороде: ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3.
Тел. (8312) 72-36-70.

В Казани: ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (8435) 70-40-45/46.

В Самаре: ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70.

В Ростове-на-Дону: ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 220-19-34.

В Екатеринбурге: ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а.
Тел. (343) 378-49-45.

В Киеве: ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 537-35-52.

Во Львове: Торговое Представительство ООО ДЦ «Эксмо-Украина»,
ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс: (032) 245-00-19.

Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и товарами «Эксмо-канц»:
117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (495) 411-50-76.
127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел.: (495) 745-89-15, 780-58-34.

Подписано в печать 23.11.2006
Формат 70x100 ¹/₃₂. Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,58.
Тираж 7000 экз. Заказ № 6866

Отпечатано в ОАО «ИПК «Ульяновский Дом печати»
432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14

www.infanata.org

Электронная версия данной книги создана исключительно для ознакомления только на локальном компьютере! Скачав файл, вы берёте на себя полную ответственность за его дальнейшее использование и распространение. Начиная загрузку, вы подтверждаете своё согласие с данными утверждениями!

Реализация данной электронной книги в любых интернет-магазинах, и на CD (DVD) дисках с целью получения прибыли, незаконна и запрещена! По вопросам приобретения печатной или электронной версии данной книги обращайтесь непосредственно к законным издателям, их представителям, либо в соответствующие организации торговли!

www.infanata.org