

ВОЗДУШНЫЕ
БЛИНЧИКИ
оладьи • вафли

*с мясом • творогом
ягодами • шоколадом
кремом*

С этой книгой вы порадуете себя и своих близких аппетитными блюдами уже этим вечером! Приготовьте сладкие и закусочные блинчики с различными начинками, хрустящие вафли, нежные оладьи, тем самым разнообразив свое меню! Блинные пироги с курицей и грибами, венские вафли с клубникой и сливками, драйки с ветчиной и сыром, йогуртовые оладьи, блинчики с шоколадом и вишневым соусом — от одного вида этих блюд уже текут слюнки! Красочные иллюстрации и доступные пошаговые инструкции помогут вам готовить в точности как на картинке.

www.ksdbook.ru
ISBN 978-5-9910-3624-5



9 785991 036245

www.bookclub.ua
ISBN 978-617-12-1030-1



9 786171 210301

УДК 641.5
ББК 36.991
И25



Никакая часть данного издания не может быть
скопирована или воспроизведена в любой форме
без письменного разрешения издательства

Дизайнер обложки *Юлия Сорудейкина*

Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

ІВЧЕНКО Зоряна

ИВЧЕНКО Зоряна

**Пухкі млинці, оладки, вафлі.
З м'ясом, сиром, ягодами, шоколадом,
кремом. Солодкі й закусочні**
(російською мовою)

**Воздушные блинчики, оладьи, вафли.
С мясом, творогом, ягодами, шоколадом,
кремом. Сладкие и закусочные**

Керівник проекту *В. В. Столяренко*
Координатор проекту *К. В. Новак*
Відповідальний за випуск *І. Р. Залатарьов*
Редактор *О. В. Супронюк*
Художній редактор *Ю. О. Сорудейкіна*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*
Коректор *Л. Ф. Зинченко*

Руководитель проекта *В. В. Столяренко*
Координатор проекта *Е. В. Новак*
Ответственный за выпуск *И. Р. Залатарев*
Редактор *О. В. Супронюк*
Художественный редактор *Ю. А. Сорудейкина*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*
Корректор *Л. Ф. Зинченко*

Підписано до друку 16.05.2016.
Формат 70x100/16. Друк офсетний.
Гарнітура «HeliosLight». Ум. друк. арж. 6.45.
Наклад 15 000 пр. Зам. №

Подписано в печать 16.05.2016.
Формат 70x100/16. Печать офсетная.
Гарнитура «HeliosLight». Усл. печ. л. 6.45.
Тираж 15 000 экз. Зак. №

Книжковий Клуб «Клуб Семейного Дозвілля»
Св. № ДК65 від 26.05.20061140, Харків-140,
просп. Гагаріна, 20а. E-mail: corp@bookclub.ua

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»
Св. № ДК65 от 26.05.20061140, Харьков-140,
просп. Гагарина, 20а. E-mail: corp@bookclub.ua

Віддруковано з готових діапозитивів
на ПП «ЮНІСОФТ»
Свідоцтво ДК №3461 від 14.04.2009 р.
www.tornado.com.ua
61036, м. Харків, вул. Морозова, 135

Отпечатано с готовых диапозитивов
на ЧП «ЮНИСОФТ»
Свидетельство ДК №3461 от 14.04.2009 г.
www.tornado.com.ua
61036, г. Харьков, ул. Морозова, 135

ISBN 978-617-12-1030-1 (Україна)
ISBN 978-5-9910-3624-5 (Росія)

© Івченко З., текст і фотографії, 2016
© Книжковий Клуб «Клуб Семейного Досуга»,
издание на русском языке, 2016
© Книжковий Клуб «Клуб Семейного Досуга»,
художественное оформление, 2016
© ООО «Книжный клуб «Клуб семейного до-
суга»», г. Белгород, 2016

ОТ АВТОРА

Блины и оладьи — лакомства, любимые всеми с детства. Их рецепты передаются из поколения в поколение, а вкус вызывает самые сладкие воспоминания. Но никогда не помешает пополнить свой кулинарный запас новыми, интересными и актуальными рецептами. В этой книге я собрала почти 80 рецептов разнообразных блинов, оладий и вафель. Первое, второе и десерт — здесь есть все! Блины гречневые и ржаные, с овощами и фруктами, рулетики и мешочки из блинов, невероятное количество начинок и соусов. Торт из вафель и вафельные сэндвичи, сырники, творожники, налистники... И, конечно, оладьи практически из чего угодно — от круп и овощей до субпродуктов. Сторонники здорового образа жизни найдут здесь варианты с отрубями и цельнозерновой мукой, а поклонники вечной классики — надежные и проверенные рецепты. Креп-Сюзетт, решти, деруны, картопляники... Вооружаемся сковородками — и вперед, на кухню!



АВСТРИЙСКИЕ БЛИНЧИКИ С ШОКОЛАДНЫМ СОУСОМ

Ингредиенты:

- Мука — 175 г
- Яйцо — 3 шт.
- Молоко — 250 мл
- Орехи грецкие — 180 г
- Сметана густая — 200 г
- Сахар — 3 ст. л.
- Соус шоколадный — 4 ст. л.
- Сахарная пудра — 2 ст. л.
- Соль — 1 щепотка
- Масло топленое для жарки



1. Муку просеять в миску. Добавить яйца, щепотку соли и влить молоко, при постоянном помешивании. Накрыть миску с тестом и оставить на 20 минут. На топленом масле поджарить 8 блинчиков. Хранить в тепле.
2. Для крема смолот 150 г орехов и перемешать со сметаной и сахаром. Намазать блинчики кремом и свернуть вчетверо.
3. Полить блинчики шоколадным соусом и посыпать целыми орехами. Посыпать сахарной пудрой и подать.





БЛИННЫЕ РУЛЕТКИ С МАЛИНОЙ



Ингредиенты:

- Мука — 150 г
- Молоко — 300 мл
- Яйцо — 2 шт.
- Малиновый конфитюр — 150 мл
- Сахар — 4 ст. л. и 1 ч. л.
- Малина свежая или замороженная — 100 г
- Имбирь свежий — 1 ч. л.
- Масло сливочное — 1 ст. л. и масло для жарки
- Мята свежая — 5 листиков

1. Просеять муку, добавить 1 ч. л. сахара и щепотку соли. Влить молоко, вбить яйца и добавить 1 ст. л. растопленного сливочного масла. Хорошо перемешать тесто, накрыть и оставить на 20 минут.
2. Поджарить 12 тонких блинчиков на сливочном масле. Для начинки смешать малиновый конфитюр с сахаром и тертым имбирем и довести до кипения. Снять с огня, добавить малину и нарезанные листики мяты и остудить. Блинчики смазать начинкой и свернуть рулетом. Нарезать рулеты кусочками и нанизать на шпажки.



БЛИНЧИКИ КОКОСОВЫЕ С ОТРУБЯМИ



1. Хрустящие отруби размолоть блендером в муку. Смешать с просеянной мукой, сахаром, солью и кокосовой стружкой.
2. Кефир, яйцо и ванильный экстракт взбить венчиком. Всыпать смесь муки с отрубями и хорошо перемешать, чтобы не было комочков.
3. Смазать разогретую сковороду растительным маслом и поджарить толстенькие блинчики на среднем огне. Размер блинчиков регулируйте по своему усмотрению. Подавать немедленно, украсив по своему усмотрению.

Ингредиенты:

- Отруби пшеничные — 3 ст. л.
- Кефир — 200 мл
- Яйцо — 1 шт.
- Мука — 5 ст. л.
- Сахар — 3 ст. л.
- Стружка кокосовая — 4 ст. л.
- Ванильный экстракт — 3 капли
- Соль — 1 щепотка
- Масло растительное для жарки

БЛИНЧИКИ С АНАНАСОМ

Ингредиенты:

- Мука — 75 г
- Молоко — 150 мл
- Яйцо — 2 шт.
- Ананас консервированный — 300 г
- Масло сливочное — 60 г
- Сахарная пудра — 2 ст. л.
- Масло топленое для жарки

1. Муку просеять, добавить яйца, молоко и 40 г растопленного сливочного масла. Хорошо перемешать тесто, чтобы не было комков. На топленом масле поджарить тонкие блинчики.
2. Ананас нарезать кусочками. Нагреть в сковороде 20 г сливочного масла и обжарить ананас до румяности. Посыпать сахарной пудрой и еще обжарить, до карамелизации. Подавать блинчики теплыми, с горячими ананасами и мороженым или взбитыми сливками.



БЛИНЧИКИ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ

Ингредиенты:

- Мука — 200 г и 1 ст. л.
- Яйцо — 6 шт.
- Яичный желток — 2 шт.
- Молоко — 700 мл
- Груши — 2 шт.
- Сахар — 250 г
- Масло сливочное — 70 г и масло для жарки
- Ванильный экстракт — 1 ч. л.
- Лимонная цедра тертая — 1 ч. л.



1. Слегка подогреть 500 мл молока и размешать в нем 6 яиц. Муку просеять, добавить 80 г сахара и влить тонкой струйкой, помешивая, яично-молочную смесь. Растопить 70 г сливочного масла и влить его в тесто, не переставая размешивать. Добавить тертую лимонную цедру. Должно получиться гладкое тесто. Накрывать его полотенцем и оставить на 1 час.
2. Нагреть сковороду и поджарить тонкие блины на сливочном масле. Готовые блины складывать на тарелку стопкой и сохранять теплыми до подачи.
3. Для крема взбить венчиком яичные желтки с 90 г (4 ст. л.) сахара, 1 ст. л. муки и ванильным экстрактом. Влить 200 мл молока и перемешать. Поставить кастрюльку на небольшой огонь и, постоянно помешивая, варить до загустения на среднем огне. Снять крем с огня и немного осудить.
4. Груши нарезать дольками, семена удалить. На антипригарной сковороде растопить оставшийся сахар. Когда сахар полностью расплавится и станет коричневым, положить в получившуюся карамель дольки груш и готовить на небольшом огне 5 минут, один раз перевернув. Блины сложить пополам и еще раз пополам, наполнив заварным кремом. Выложить на блины дольки груш в карамели и немедленно подавать.

СОДЕРЖАНИЕ

- Австрийские блинчики
с шоколадным соусом **4**
- Блинные рулетики с малиной **5**
- Блинчики кокосовые с отрубями **6**
- Блинчики с ананасом **7**
- Блинчики с заварным кремом **8**
- Блинчики с карамельными грушами **9**
- Блинчики с морковными палочками
в бульоне **10**
- Блинчики с отрубями и джемом **11**
- Блинчики с сухофруктами **12**
- Блинчики с фаршем и грибами **13**
- Блинчики с шоколадом
и вишневым соусом **14**
- Блинчики с яблоками **15**
- Блинчики-мешочки с грибами **16**
- Бретонские блинчики с вишней **17**
- Гурьевские блинчики **18**
- Картофельные блинчики с сальсой **19**
- Крахмальные блинчики **20**
- Креп-Сюзетт **21**
- Маковые блинчики
с творожным сыром и ягодами **22**
- Налистники с творогом **23**
- Ржаные блинчики
с карамельными бананами **24**
- Шоколадные блинчики с черникой **25**
- Шоколадные блинчики с вишней **26**
- Шоколадные блинчики с отрубями **27**
- Баварский блинный омлет **28**
- Блинные мешочки с яблоками **29**
- Блинные рулетики на шпажках **30**
- Блинный пирог с курицей и грибами **31**
- Блины по-немецки со сливовым соусом **32**
- Йогуртовые оладьи **32**
- Гречневые дрожжевые блины **33**
- Запеченные блины с вишней **34**
- Дрожжевые картофельные оладьи с сельдью
и овощами **35**
- Картофельные оладьи
с квашеной капустой **36**
- Кабачковые оладьи с овсянкой и зеленью **37**
- Кабачковые оладьи **37**
- Картофельные оладьи с яйцом
в мешочек **38**
- Кукурузные оладьи **39**
- Морковные оладьи **40**
- Овсяные оладьи **41**
- Оладьи с лимонным кремом **42**
- Оладьи с тыквенным припеком **43**
- Банановые оладьи **44**
- Оладьи с фрикасе из курицы **45**
- Печеночные оладьи с брусничным соусом **46**
- Печеночные оладьи с рисом **47**
- Рисовые оладьи с томатным соусом **48**
- Свекольные оладьи **49**
- Творожные оладьи с вишней **50**
- Тыквенные оладьи **51**
- Яблочные оладьи с грушами **52**
- Сырники с вишневым киселем **53**
- Сырники с овсянкой и бананом **54**
- Сырники со сгущенкой **55**
- Творожники с морковью и яблоком **56**
- Драники с ветчиной и сыром **57**
- Картофельно-морковные
драники с колбасой **58**
- Картопляники с салом и луком **59**
- Картофельно-тыквенные драники **60**
- Бельгийские вафли с шоколадом **61**
- Вафельный торт с «Нутеллой»
и клубникой **62**
- Вафли из картофельного пюре
с грудинкой **63**
- Вафли с карамельными яблоками
и мороженым **64**
- Вафли с «Нутеллой» и апельсинами **65**
- Венские вафли с клубникой и сливками **66**
- Вафли с клюквой и отрубями **67**
- Вафли с шоколадным соусом и взбитыми
сливками **68**
- Вафли хашбраун **69**
- Йогуртовые шоколадные вафли с ягодным
соусом **70**
- Сырные вафли с курицей и салатом **71**
- Творожные вафли **72**
- Яблочные вафли с фруктовым гарниром **73**
- Аранчини **74**
- Картофельная галета с соленой семгой **75**
- Луковые бхаджи **76**
- Манные биточки с киселем **77**
- Морковные биточки с манкой **78**
- Решти с бекфстроганов **79**