Наша Газета
nashagazeta.ch

Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (https://nashagazeta.ch)

Blinis et blinchikis, или Готовь муку к понедельнику |

Автор: Архивы, Архивы , 29.02.2008.

Настоящие русские блины? Большие или маленькие, тонкие или толстые, как те, что продаются во Франции? Никогда не прекратится спор о том, какие блины правильные, ведь в каждом доме – свой особый рецепт.
|

Не буду спорить, хотя традиционно настоящими русскими блинами считаются блины крупные, на дрожжах, тонкие-тонкие, с мелкими дырочками, такие, которые тают во рту и которые можно уплетать, измеряя стопку локтем.

Несмотря на различные виды блинов, главное - их любят все, а способов приготовления и возможных гарниров к блинам просто не перечесть.

Начнем с самого классического рецепта, который я предлагаю потом менять и адаптировать на все вкусы, до бесконечности...

Блины классические (для 5-6 человек)

600 г пшеничной муки (просеянной),

20 г дрожжей (свежих или сушеных),2 яйца,200 г теплой воды,200 г теплого молока,50 г сливочного масла,4 чайные ложечки сахару,1 чайная ложечка соли,сливочное масло для выпечки и смазки блинов.

Это пропорции для настоящего блинного ужина (или обеда), т.е. блины на закуску, основное блюдо и на десерт, само собой разумеется...

За несколько часов до того, как жарить блины, развести в стакане воды дрожжи (свежие или сушеные), добавить сахар, перемешать и отставить на 10 минут.

Затем перелить опару в большую посуду (салатницу или большую кастрюлю - учтите, что тесто должно расти, и лучше, чтобы оно не «убежало»), добавить стакан молока, остаток воды, стакан муки, перемешать и, прикрыв салфеткой, поставить в теплое место на 1 час. Вынуть заранее масло из холодильника.

Когда опара вырастет в два раза, вбить в нее яйца, всыпать остаток муки, добавить

сливочное масло, посолить и перемешать деревянной ложкой, чтобы не было комков (это можно делать миксером). Разбавить тесто, все время мешая, остатком молока и поставить в теплое место, прикрыв салфеткой, еще на 1 час. После этого еще раз перемешать и опять отставить минут на 15-20. Затем жарить, больше не перемешивая тесто, по 3-4 мин. с каждой стороны.

Имейте в виду, что количество жидкости зависит от качества муки. Поэтому важно уметь определять нужную консистенцию теста. Когда-то в России говорили: «густое как сметана». Жителям Европы это сравнение ничего не скажет, так как, глядя на здешнюю сметану, трудно понять, о чем речь. Приходится действовать иначе. Например, опустите в тесто столовую ложку, а затем пальцем нарисуйте на ее выпуклой стороне полосу. Если она не покрывается тестом, консистенция правильная.

Наливать тесто на сковороду лучше всего половником. Затем круговыми движениями сковороды влево-вправо надо разлить это пятно тонким слоем по всему дну. Обычно при выпечке второго блина глаз уже точно определяет нужное количество теста. Ну, а первый блин, как известно, «комом».

Перед выпечкой каждого блина надо смазывать сковороду топленым сливочным маслом (можно и растительным, но это менее вкусно!). Удобнее всего делать это кисточкой, положив ее в маленькую мисочку с маслом.

Выпекайте сразу все блины и держите их в тепле до самого застолья. Каким образом? Для этого надо поставить на маленький газ кастрюлю с кипящей водой, на нее - глубокую тарелку или салатницу, в которую вы будете складывать блины по мере их выпекания. Каждый блин сверху надо смазывать маслом (той же кисточкой), чтобы блины не склеились между собой. Когда все блины готовы, оберните всю стопку фольгой, сверху придержите плоской тарелкой или крышкой. Так блины могут стоять довольно долго, не остывая. Подавать, когда все сядут за стол.

А теперь блины иначе

После того как тесто поднялось в первый раз, добавить в него все ингредиенты за исключением муки. Как только тесто поднялось во второй раз, разделить его на 5 частей и разложить в 5 глубоких тарелок. В одну из них засыпать вместо пшеничной муки кукурузную, во вторую - гречневую, в третью - муку гороха-шиш, в четвертую - муку, сделанную из каштанов. В пятую же добавить обычную пшеничную муку. Дать тесту лишний раз подняться и далее делать, как сказано в первом рецепте.

Сковороду хорошо смазывать куском наколотого на вилку копченого сала. В частности, гречневая и кукурузная мука прекрасно сочетаются с его специфическим вкусом.

Блины для детей

Детей можно порадовать разноцветными сладкими блинами. Для этого надо разделить тесто на 3 части. В одну добавить немного гренадина (гранатового сока), чтобы блины были розовые. Во вторую шоколада, они станут шоколадные. А в третью - мятного сиропа, чтобы блины получились зеленые.

Мамочкам, заботящимся о том, чтобы дети ели овощи, предлагаю вариант овощных

блинов. Припустить в кастрюльке пучок шпината (5 мин.). Как только он осядет, снять с огня, заправить солью, перцем и молотым чесноком (если вы любите). Вливать чуть больше теста на сковороду, чтобы блины были немного толще. Когда блин спекся с одной стороны, положить на него часть шпината и только тогда перевернуть. Дожаривать с второй стороны как обычно. Блинов с овощами можно делать множество вариантов. Например, добавлять нарезанные тонкими ломтиками или кубиком сваренные на пару тыкву, кабачки, брокколи, шампиньоны и т.д.

И еще несколько советов

Блины будут несравненно нежнее, если в тесто добавлять сначала только желтки. Белки же взбить в плотную пену, добавить в нее 2 ложки сметаны, и перед последним отстаиванием вмешать эту смесь в тесто. Подождать 15-20 мин. и жарить.

Блины будут нежнее, если часть пшеничной муки заменить крахмалом. Муку же рекомендуется просеять через тонкое сито.

Вместо сливочного можно добавлять в тесто растительное масло. Но добавление жира необходимо, чтобы блины не высыхали и меньше впитывали жир во время жарки.

Блины будут воздушнее, если стакан жидкости (воды или молока) заменить пивом.

Если у вас времени мало, а хочется порадовать семью блинами, добавляйте в тесто химические дрожжи, разведенные в воде. Тогда блины можно печь немедленно, не давая тесту подниматься.

А уж какие закуски подавать к блинам, вы несомненно знаете сами!

Если у вас есть свой особый рецепт блинов, поделитесь им с читателями «Нашей газеты»!

Source URL: *https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/9175*