Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook | ВКонтакте: vk.com/opencook

Блинчики из книги "Образцовая кухня домашняго хозяйства" 1910 года издания

14 марта 2013 13:29 · https://open-cook.ru/recipes/blinchiki-iz-knigi-obraztsovaya-kukhnya-domashnyago-khozyajstva-1910-goda-izdaniya



Это самый простой рецепт блинов из старинной книги. Он так и называется – “Блинчики”. Не знаю как вы, а я такие блины ела впервые в жизни. И пока готовила, и пока тут же уплетала горячий блинчик с земляничным вареньем, получала несказанное удовольствие. Рецепт – отличный, хоть и нет у меня дровяной печи, чугунной сковороды и чухонского масла.

Кстати, истинного значения чухонского масла я пока не нашла. Кто-то (из тех, кто изучает “старую” кухню) говорит, что это топленое особым способом сливочное масло, кто-то говорит, что это просто сливочное масло, но какое-то особое. В любом случае, мне его не достать, поэтому использовалось масло Валио. Еще в рецепте ингредиенты даны в стаканах, но т.к. пока неизвестно, какого объема они были, **я использовала обычный стакан, объемом 250 мл.**

В состав этих блинов не входит сахар. Автор книги рекомендует подавать эти блинчики с вареньем. Хотя я думаю, что они прекрасно будут сочетаться с рыбкой или мясом, или овощами. Поначалу было непривычно есть не сладкие блины, но они такие восхитительные…

Из указанного количества продуктов у меня получилась небольшая стопка блинов, как на финальном фото:

- 5 яиц (холодных из холодильника)
- 3 стакана молока
- 45 гр сливочного масла
- 2 стакана муки
- соль по вкусу (у меня получился хороший вкус с 2/3 ч.л. соли + щепотка для белков)
- сливочное масло для смазывания блинов
- чистое полотенце

Вначале растапливаем 45 гр сливочного масла на небольшом огне. Также отделяем желтки от белков, белки убираем назад в холодильник, она пригодятся позже.

Желтки растираем с солью, добавляем молоко и снова хорошо перемешиваем. Я использовала венчик.



Добавляем немного остывшее растопленное масло, снова хорошо перемешиваем.



Просеиваем муку, чтобы обогатить ее кислородом, и добавляем по частям в яично-молочную смесь, каждый раз хорошо перемешивая.



Теперь достаем белки, добавляем щепотку соли (так они будут легче взбиваться) и взбиваем миксером до устойчивых пиков. Можно и венчиком, конечно, но это очень тяжело.



Отправляем белки в тесто, все хорошо перемешиваем. Вы увидите как в гладком и шелковистом тесте появляются пузыри и оно становится нежным и воздушным.



Из этого теста не получаются тончайшие и прозрачные блины, из него выходят чуть пышные, воздушные и очень нежные блинчики, с дырочками :)





Каждый блин, пока он еще горячий, смазываем маслом. Укладываем их друг на друга стопкой.



Готовые блины накрываем чистым и сухим полотенцем. Их, конечно, хорошо кушать горячими, с пылу с жару, потому что они тают во рту.



Приятного аппетита!



А вот свежие фотографии этих блинчиков, сделанные в марте 2016 года.





Это мой самый любимый рецепт!


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Комментарии: 16

Мария # 11:59 15.03.2013

Я где-то слышала,что белки лучше взбиваются, если их наоборот достать из холодильника,чтобы они прогрелись при комнатной температуре.А затем уже взбивать)))Обязательно попробую рецептик. Спасибо)))

> **Катя** # 09:11 17.02.2015
>
> Всё верно. Белки комнатной температуры лучше вбирают в себя воздух, дольше держат форму и не дают "воду". Взбивать белки холодными проще только в одном случае: если взбиваете руками и венчиком. При наличии блендера белки комнатной температуры более пригодны для взбивания.
>
> К слову, хранить яйца в холодильнике тоже пришло из Америки: там на производстве яйца моют, поэтому без холодильника они не выживут. У нас их не моют, поэтому смысла убирать нет. У меня они хранятся в корзине под стойкой.

Анна Нечаева # 12:18 15.03.2013

Мария, про теплые белки слышу впервые. При штудировании кулинарных книг узнала только про холодные белки, щепотку соли для лучшего взбивания и металлическую посуду. А в этой книге белки советуют взбивать на льду. Как-то по незнанию пыталась взбить белки от яиц, которые успели нагреться до комнатной температуры (потому что я забыла убрать яйца в холодильник), у меня не получились взбить их до состояния устойчивых пиков:(

> **София** # 17:02 19.02.2019
>
> Взбиваю только теплые белки и даже нагревают до 45 градусов отлично все получается, значит у вас руки не оттуда растут

Мария # 19:30 15.03.2013

Я все как всегда перепутала)))

Наталья # 16:19 26.08.2013

Спасибо за рецепт, очень вкусные блины, муж очень долго просил тонкие, воздушные блины и благодаря Вашему рецепту я смогла их приготовить..еще раз огромное спасибо за сайт.Успехов.

Индира # 14:45 14.10.2013

Здравствуйте!Долго искала хороший рецептик блинчиков-и вот..нашла! Спасибо!Непременно приготовлю!

Мира # 11:36 21.11.2013

чухонское МАСЛО.

В России издавна различали три главных сорта коровьего масла: сливочное (или столовое), чухонское (или сметанное) и топленое (русское масло).

Юлия # 11:23 9.12.2013

Спасибо! Очень вкусные. И ни одного блина комом :)

Иван # 18:19 22.12.2013

Чухонцами до революции называли финнов. Они же были основными поставщиками масла в Питере. Так что масло Валио как раз чухонское:)

Марина # 10:34 19.02.2015

Какие блины! Просто чудо!!!Никогда они у меня не получались,а тут такой успех! Спасибо!

Ксения # 08:26 16.05.2015

Спасибо за прекрасный рецепт блинов! Уже делала 2 раза - такие как я люблю.

Виктория # 16:33 31.07.2015

Муж очень любит блины,решила приготовить по-этому рецепту,и теперь думаю только по нему теперь готовить блины и буду!Спасибо за рецепт!Блинчики получились просто прелесть!

Людмила # 00:19 14.01.2016

Очень интересный рецепт. Сегодня попробую испечь

Горянка # 20:31 2.02.2016

Уже третий день подряд делаю булочки по вашему рецепту, очень вкусно, люблю готовить, то что с детства учили, конечно получается, а все остальное уже на опыте. Очень нравятся ваши рецепты, простые и вкусные, тепло на душе когда читаешь старые рецепты, например как этот.) А чухонцы, как было уже написано, есть финны, за сим следует что чухонское масло есть финское масло и все.)

Елена # 20:05 11.03.2016

Спасибо огромное за рецепт! Потрясающие блинчики получились! Мягкие, пышные, не рвутся. Первый блин, правда, все-таки пересушила немного, получился похож на вафлю =) И я все же добавила сахар, т.к. муж категорически не ест несладкие блины (и не важно с чем они подаются - с вареньем, с несладкими начинками или просто с маслом).
