



**Все на свете любят
блины!**



В России существует [множество рецептов](#) приготовления любимого блюда, но традиционным считается опарный способ. Тесто на дрожжах придает блинам пышность, мягкость и легкость. Такая выпечка хорошо впитывает в себя растопленное масло, которое придает лакомству особый вкус и аромат. Блины подают со сметаной или медом, а к праздничному столу хозяйки не скупятся на более изысканное дополнение – красную икру, яркие зернышки которой так красиво дополняют солнечное угощение.



Грибы славились на Руси во все времена. Любая пища с грибами не нуждается в использовании дополнительных специй, поскольку сами грибы имеют восхитительный аромат и вкус. Грибная начинка для блинов может включать в себя множество составляющих: сыр, сметану, сливки, картошку, лук, морковь, мясо, птицу. Но сегодня мы расскажем вам, как готовить начинку для масленичных блинчиков из грибов, сметаны и сыра.



США и Канада.

Излюбленный завтрак американцев и канадцев – панкейки, которые отличаются от наших блинов толщиной и диаметром. Тесто для выпечки готовят на сливках или жирном молоке, а чтобы готовые пышки были мягкими - в него добавляют разрыхлитель. Идеальное дополнение к горячим панкейкам - кленовый сироп и кусочек размягченного масла.



Малайзия.

В Малайзии особой популярностью пользуются блины со сладкой арахисовой начинкой. Апам балик готовят разной толщины: тонкие лепешки получаются нежными и хрустящими, а толстые напоминают по вкусу бисквитный корж.



Австралия.

Австралийские пиклетс – это нечто среднее между американские панкейками и русскими оладьями. Мини-блинчики золотистого цвета принято подавать к утреннему или послеобеденному столу с джемом и взбитыми сливками.



Ынджера – эфиопские блины, тесто для которых замешивают из особой муки, смелотой из африканского злака теф. Лепешки пекут диаметром в один метр, поэтому готовят их на специальных больших противнях. Блины получаются пористыми и рыхлыми. Едят ынджеру, макая в соусы и используя как дополнение к мясным и овощным блюдам.



Венесуэла и Колумбия.

Качапас – блины из кукурузной муки, которые являются неотъемлемой частью венесуэльской и колумбийской кухонь. Готовые лепешки складывают пополам, предварительно смазав середину плавленым сыром.



Япония.

Японцы превратили блины в «фастфуд». [В стране восходящего солнца](#) на каждом углу можно встретить заведения, где гостям предлагают быстро перекусить, заказав окономияки – восточное подобие бургера, где вместо булочек используют тонкие круглые лепешки, а котлету и кетчуп заменяют рыба и соевые соус. Впрочем, окономияки готовят с самыми различными начинками: мясом, овощами и даже лапшой



Индия.

В Индии блины носят название «доса» и готовят их на основе рисовой или чечевичной муки. Существует множество рецептов приготовления этого вида выпечки, но всегда в качестве добавок используются несладкие пряные ингредиенты. Дело в том, что доса обязательно сопровождает любой обед и подается к первым и вторым блюдам.



Греция.

Тиганитес – греческие блины, первое упоминание о которых относится к 6 веку до нашей эры. Впрочем, рецептура лакомства с тех пор практически не изменилась. Как и в античные времена, греки пекут на завтрак аппетитные толстенькие лепешки, которые обильно поливают медом и сдабривают грецкими орехами.



Франция.

Знаменитые французские крепы – тонкие десертные блинчики, которые пользуются заслуженной популярностью далеко за пределами родной страны. Особую пикантность блюду придают топпинги, в качестве которых используются свежие ягоды и фрукты, орехи, шоколад и различные сладкие соусы.



Великобритания.

Англичане предпочитают тонкие блинчики, которые либо подают к столу как самостоятельно блюдо, посыпая сахаром и сбрызгивая лимонным соком, либо фаршируют несладкими начинками. Интересно, что в Великобритании есть праздник, аналогичный нашей Масленице: жирный вторник или блинный день отмечают очень широко и весело. Главным развлечением в этот день являются шуточные забеги домохозяек, которые должны осилить дистанцию в 400 метров, держа перед собой горячую сковороду с блинами.



Китай.

В Китае блины готовят из крутого теста на воде, в которое зачастую добавляется зеленый лук. Такие хрустящие эластичные лепешки отлично сочетаются с соевым соусом и порой заменяют китайцам хлеб.



Австрия.

Австрийский кайзершмаррн – это небольшие кусочки блинного теста, поджаренные до хрустящей корочки и приправленные ванильным соусом или сливовым вареньем. В переводе с немецкого название блюда означает «императорский омлет». Дело в том, что кайзершмаррн был любимым лакомством австрийского монарха Франца Иосифа I, благодаря которому блинчики и получили столь аристократичное наименование.



Швеция и Финляндия

Кровяные блины. По сути, это обычные блины, но замешивается тесто не на привычном молоке, а на свежей крови. Впрочем, нас, привыкших есть кровяную колбасу, такие блины не должны шокировать.