

БАБУШКИНЫ

БЛИНЫ

Конкурс
рецептов

«С пылу, с
жару»



Выполнила:

Шестакова Юлия
учащаяся 4 класса

МОУ СШ № 120

Красноармейского района

Волгограда

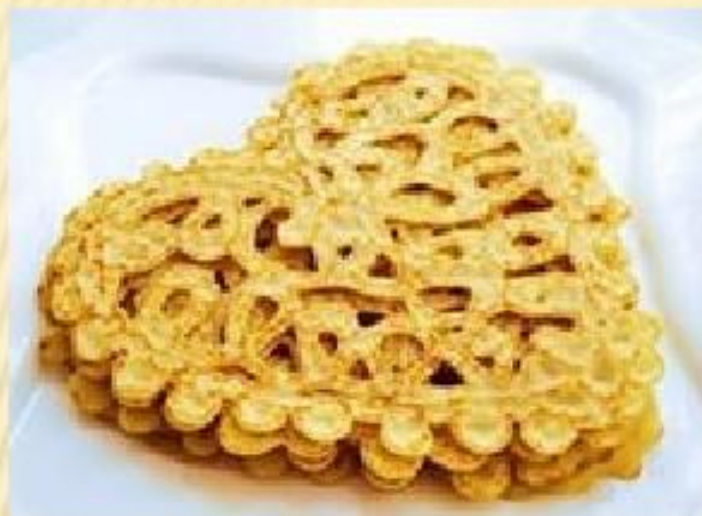
руководитель: Гурова Ирина Сергеевна

**БЛИНЫ,
ПРИГOTOВЛЯЕМЫЕ
ХОЗЯЙКАМИ НА
МАСЛЕНИЦУ,
ИСПОЛЬЗОВАЛИСЬ НЕ
ТОЛЬКО В
КАЧЕСТВЕ
ОБЫЧНОГО
ЛАКОМСТВА.**



**ЕЩЁ
ИХ ПОДАВАЛИ
КОЛЯДУЮЩИМ,
НИЩИМ
И СВЯЩЕННИКАМ.
БЛИНЫ БЫЛИ И
ЧАСТЬЮ
ПОМИНАЛЬНОГО
ОБРЯДА**

НА РУСИ КАЖДАЯ ХОЗЯЙКА ИМЕЛА СВОЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛИНОВ, И ДЕРЖАЛА ЕГО В СЕКРЕТЕ.





Бабушкин рецепт



Ингредиенты:

Мука – 200-250 г

Сахар – 2-3 ст.
ложки

Яйца – 2-3 шт

Молоко – 250-300 г

Соль – 1\2 ч.ложки

Сода,
растительное
масло



Разбиваем в миску 2-3
яйца



**Добавляем 2-3
столовые
ложки сахара**



...и соду на кончике
ножа



Нам понадобится миксер
Тщательно взбиваем все
ингредиенты



Добавляем
молоко



...и немного
соли



**В получившуюся
смесь**

добавляем



**Тщательно
перемешиваем**



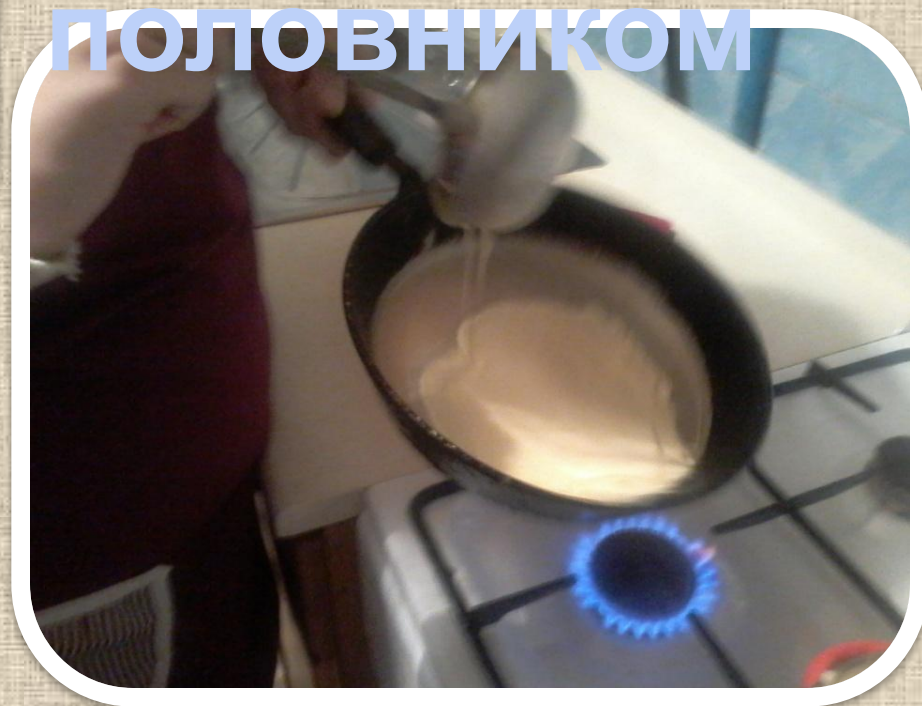
**В сковороду наливаем
немного**

масла и разогреваем со



Блинную
смесь

ПОЛОВНИКОМ



наливаем на
разогретую
сковороду



Переворачиваем....
Доводим до
ГОТОВНОСТИ



**Готовый блин снимаем
и перекладываем на
блюдо**

Блины

ГОТОВЫ!!!





**К бабушкиным блинам
на стол ставим:
сметанку, джем , варенье,
сгущённое молоко или
икру!**

Какой же праздник без масленичной



куклы? Я сделала эту куклу

из бросового

материала:

- голова и туловище старой куклы
- плотный картон
- старые чулки и колготки
- крышка от банки
- сушённый шиповник
- лоскуты ткани



А ещё,
я сделала книгу
бабушкиных
рецептов -
это замечательный
подарок маме и бабушке





М Веселой
Масленицы!

Ж. Урина