

Название фестиваля:

«Любите Россию от края до края, за то,
что она у нас есть!»

Номинация:

«Я Россию люблю хлебосольную – за
размах ее русской души!»

Ученик: Гридин Данил 1 «б» класс
МБОУ СОШ №32

Учитель: Фешина Наталья Леонтьевна

БЛИННЫ





Принято считать, что блины - чисто русское блюдо, и об этом свидетельствует многовековая традиция изготовления и употребления лакомства во всех его видах. Действительно, на Руси они укоренились давно и надолго. Хотя, еще в V веке до нашей эры египтяне изготавливали кислые лепешки, своего рода блины. История происхождения данного блюда уходит в глубину веков.





БЛИНЫ готовят не
только по
праздникам, но и в
обычные дни. Каждая
хозяйка умеет их печь
и передаёт свои
навыки дочерям и
внучкам.



Ближе к IX веку, блины стали главным блюдом праздника Масленица, что является проходами зимы. Хотя, бытует и другая версия, что они напоминают по цвету и форме весеннее солнце и являются символом главного славянского божества, Ярило.



Загадки, пословицы и поговорки о блинах

Желтый, круглый, ароматный
И на вкус такой приятный!
Только мама испечет,
А он прыг и прямо в рот...(Блин)



- С осени кисель да блины, а весной: сиди да гляди.
- На весь мир не испечешь блин.
- Кому чин, кому блин, а кому и клин.
- Первый блин комом.
- Шла туча блинная, столкнулась с тучею пирожною.



Приготовление блинов

ИНГРЕДИЕНТЫ

● Молоко – 500 мл



● Яйца – 3 шт.



● Мука – 200 г



● Масло растительное – 2
ст. ложки



● Сахар – 2 ст. ложки



● Соль – ½ ч. ложки

Способ приготовления

1. Смешиваем муку, яйца, соль и сахар до однородного состояния.



2. Мешаем, пока не исчезнут комочки.



3. Молоко добавляем
буквально по несколько
столовых ложек и
тщательно



перемешиваем, чтобы не
было комочков.

4. Постепенно вводим всё
молоко, получается
довольно жидкое тесто —
так и должно быть.



5. Разогреваем сковороду, смазываем её растительным маслом (смазывать можно кулинарной кисточкой - главное не наливать масло).

Растительным маслом сковороду протираем перед каждым блином.



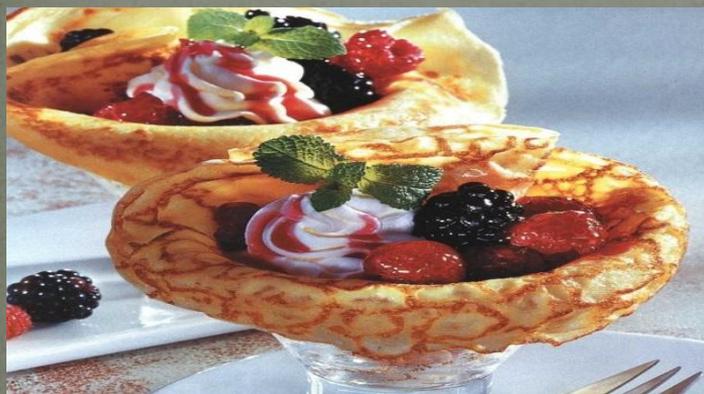
6. Поварёшкой наливаем тесто на сковороду. Получается приблизительно 12-13 штук.



7. Когда края блина станут отходить от края сковороды, блин надо переворачивать (на один блин уходит около 2 минут).



8. Складывать их можно в «стопочку», перекладывая маленькими кусочками сливочного масла или смазывая кисточкой растопленным сливочным маслом.



Приятного аппетита!

Используемая информация

- Блины. История происхождения- stranakontrastov.ru
- Тонкие блины на молоке- webspoon.ru

Спасибо за просмотр!