

# Где блины – там и мы!



Презентация  
выполнена  
Ученицей 3 класса  
Середейской школы  
Харитоновой  
Екатериной



**Они хранили в жизни мирной  
Привычки милой старины:  
У них на масленице жирной  
Водились русские блины.**

**А. С. Пушкин**











# *МУКА - основной продукт в приготовлении тест*



# Разрыхлители для теста



- **Дрожжи**



- **Сода**

- **Яйца**







ТЕСТО

дрожжевое

бездрожжевое

опарное

безопарное



Чтобы  
первый  
блин не был  
«комом»,  
сковороду  
необходимо  
как следует  
прогреть.

**Блины** - обжаривают с двух сторон, подают в натуральном виде или с гарниром из сладких или солёных продуктов: с маслом, со сметаной, с рубленым



Блинчики - обжаривают с одной стороны. На эту сторону кладут начинку, заворачивают конвертом или мешочком и вторично обжаривают;



Оладьи - тесто должно быть гуще, чем для блинов, тяжело спадать с ложки; обжаривают оладьи с двух сторон на сковороде.





Блинчатые пироги - слабо обжаривают блины, кладут их в форму, перекладывают начинкой, запекают в духовке, при подаче нарезают на порции.



Блинчатые пирожки - обжаривают с двух сторон, на одну кладут начинку, заворачивают или скатывают трубочкой, смачивают в яйце и панируют в сухарях, обжаривают вторично в большом количестве жира - фритюре.





*Не только  
вкусно, но и  
красиво...*







## Оладьи

### Продукты:

1. Яйца - 2-3 шт.;
2. Сахар - 2-3 ст.л.;
3. Соль - 0,5 ч.л.;
4. Кефир - 2 стакана;
5. Мука - 3,5 стакана;
6. Сода - 1 ч.л.;
7. Ванилин (корица);
8. Масло подсолнечное - 200 гр.

***Всем спасибо!***

***Удачи вам!***