

МОУ «Ушаковская средняя
общеобразовательная школа»

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛИНОВ

Фоторепортаж с урока технологии

Учитель: Осипкова Валентина Ивановна



БЛИНЫ —
ТРАДИЦИОННОЕ
СЛАВЯНСКОЕ
БЛЮДО, КОТОРОЕ
НЕПРЕМЕННО
ГОТОВИТСЯ В
КАЖДОЙ РУССКОЙ
СЕМЬЕ С ДРЕВНИХ
ВРЕМЕН И ПО
СЕГОДНЯШНИЙ
ДЕНЬ.



НЕСМОТЯ НА
РАЗНООБРАЗИЕ
РЕЦЕПТОВ, ИМЕННО
ТРАДИЦИОННЫЕ
БЛИНЧИКИ НА
МОЛОКЕ ОСТАЮТСЯ
ЛЮБИМЫМИ
БОЛЬШИНСТВОМ
ГУРМАНОВ.
ГОТОВЯТ ИХ С
САМЫМИ
РАЗНООБРАЗНЫМИ
НАЧИНКАМИ:
ИКРОЙ, РЫБОЙ,
МЯСОМ, ГРИБАМИ,
СЫРОМ, ТВОРОГОМ
ИЛИ ЯГОДАМИ.



ИНГРЕДИЕНТЫ:

0,5 ЛИТРА СВЕЖЕГО ЖИРНОГО МОЛОКА

3 ЯЙЦА

1 СТАКАН МУКИ ВЫСШЕГО СОРТА

1 СТОЛОВАЯ ЛОЖКА САХАРА

2 СТ. ЛОЖКИ ПОДСОЛНЕЧНОГО МАСЛА

1 ЩЕПОТКА СОЛИ



СМЕШИВАЕМ ЯЙЦА, САХАР И СОЛЬ. МУКУ ПРОСЕИВАЕМ
НЕСКОЛЬКО РАЗ. ВЕНЧИКОМ ИЛИ ВИЛКОЙ ПЕРЕМЕШИВАЕМ ДО
ОДНОРОДНОЙ МАССЫ.
ПОСТОЯННО РАЗМЕШИВАЯ, НЕБОЛЬШИМИ ПОРЦИЯМИ ДОБАВЛЯЕМ
МОЛОКО. ТЕСТО НА БЛИНЫ НА МОЛОКЕ ДОЛЖНО НАПОМИНАТЬ
ГУСТОЙ КИСЕЛЬ.
В ПОЛУЧИВШУЮСЯ МАССУ ДОБАВЛЯЕМ ПОЛОВИНУ МАСЛА.

СКОВОРОДУ НУЖНО ХОРОШО РАЗОГРЕТЬ И СМАЗАТЬ
МАСЛОМ ИЛИ САЛОМ.
ДЛЯ ТОГО ЧТОБЫ СЛОЙ ПОЛУЧИЛСЯ РАВНОМЕРНЫМ,
МОЖНО ВОСПОЛЬЗОВАТЬСЯ САЛФЕТКОЙ.



ПОЛОВНИКОМ НАЛИВАЕМ НЕБОЛЬШОЕ КОЛИЧЕСТВО
ТЕСТА НА СЕРЕДИНУ СКОВОРОДЫ.
НАКЛОНЯЯ ЕЕ В СТОРОНЫ, ДАЕМ ТЕСТУ РАВНОМЕРНО
РАСТЕЧЬСЯ ПО ВСЕЙ ПОВЕРХНОСТИ.



ВЫПЕКАЕМ БЛИН НА НЕБОЛЬШОМ ОГНЕ С ОДНОЙ
СТОРОНЫ, ПОКА НЕ ЗАРУМЯНИТСЯ.
ПЕРЕВОРАЧИВАЕМ АККУРАТНО ЛОПАТКОЙ И ЖАРИМ
МИНУТУ-ПОЛТОРЫ.



ТРАДИЦИОННЫЕ БЛИНЫ НА МОЛОКЕ ПОДАЮТ К ЧАЮ С
МАЛИНОВЫМ ИЛИ КЛУБНИЧНЫМ ВАРЕНЬЕМ.
ДЕТИ ЛЮБЯТ ЕСТЬ БЛИНЫ СО СМЕТАНОЙ И СГУЩЕННЫМ
МОЛОКОМ.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

