



Блины-русское национальное блюдо.

*Выполнила:
ученица 4 Б КЛАССА
МБОУ «ООШ №2»
Кондрашина Дарья*



Да
83%

Любишь
ли ты
блины?

Нет
11%

Не знаю
6%



Пекут ли блины в других странах?

Германия, Франция

тонкие блинчики, свёрнутые
в рулетики



Мексика

тортильяс
(фасоль,
мясо)

Венгрия

«А-ля Гундель»
(изюм, орехи, политы
шоколадом)

США

12 февраля – День
блина



Итак. Приступим. Мы закупили все продукты для блинов: муку, молоко, яйца, сахар, соль, растительное масло.

Но, конечно, главное- это готовить с душой, с любовью.

(Так бабушка сказала, а так как она готовит очень вкусно, я ей, несомненно, верю и воспользуюсь советом.)



Разбиваю яйца, перемешиваю,
добавляю сахар, чуть-чуть соли.



Наливаю молоко из пакета.
Перемешиваю.



Добавляю муку.

**(Муку предварительно
обязательно просеиваю)**

**Воспользуемся чудо-техникой-
миксером**



Последний штрих-растительное
масло, чтобы блинчики хорошо
СНИМАЛИСЬ.



Нагреваем сковороду и начинаем
печь.



Блинчики готовы. Теперь можно
приступить к самому
интересному)))))) Нет, нет не к
угощению,
а к творчеству.



А теперь каждый блинчик
промажем сгущенкой –сделаем
слоенный блинный тортик.



Мы с бабушкой решили украсить
блинчики клубникой, припасенной еще
с лета.

Мой шедевр готов!

Ну как вам!

