



# **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!

