

*Национальное русское блюдо
семьи Колокольниковых*

Блины



Колокольникова Мария
Группа №11 «Ромашка»
МАУ ДОУ «Детский сад №2»
Г. Верхняя Пышма

История блюда

- ▶ Блины имеют древнюю историю, которая начинается ещё в каменном веке, а их современный вид сформировался на основе древних лепешек.
- ▶ В русской культуре блины были связаны с языческими обрядами поклонения солнцу и почитания предков, а с принятием христианства стали неотъемлемым атрибутом Масленицы, символизируя проводы зимы.
- ▶ Блины были одним из первых блюд, которые готовили славяне.



Приготовление блинов

- ▶ Блины пекли в русской печи, поэтому сохранилась фраза «печь блины».
- ▶ На блинах часто делали «припёк» — начинку, которую клали сверху, заливали тестом и жарили.



Почему мы решили рассказать о блинах

- ▶ Наша семья очень любит блинчики, мы их часто готовим.
- ▶ Когда только мама достает тарелку для приготовления теста мой младший брат сразу громко кричит «Блинчики!» и достает «блинные» сковородки.
- ▶ Мы готовим их с разными начинками или просто со сливочным маслом.

Это классный завтрак или просто перекус!



Рецепт НАШИХ блинчиков

- ▶ молоко 500 мл
- ▶ яйца 3 шт.
- ▶ мука 200 г
- ▶ масло растительное 2 ст. ложки
- ▶ сахар 2 ст. ложки
- ▶ соль 0,5 ч. ложки



Разбиваем яйца, добавляем сахар и соль. Перемешиваем до однородности венчиком. Добавляем к яичной массе молоко. Просеиваем муку в ёмкость с тестом. Это необходимо для того, чтобы очистить её от возможных примесей и комочеков. Перемешиваем тесто. Добавляем масло и оставляем отдохнуть на 15 минут. Пока разогреваем сковородки и смазываем их маслом. Затем наливаем половину половника теста в сковороду, разливаем тонким слоем и жарим с двух сторон.

Начинка

- ▶ Сыр 100 г
- ▶ Колбаса 100 г
- ▶ Чеснок 1 зуб.
- ▶ Майонез

Всё перемешиваем до однородного состояния.

Выкладываем 1 столовую ложку начинки на блин и заворачиваем .

