

# «Традиционное русское блюдо – блины»



Составила воспитатель  
Полуэктова В.Г.

Я пеку румяные  
Русские блины  
По рецепту  
древнему  
Предков старины  
Знает его тайну  
Бабушка моя,  
По наследству –  
мама,  
И, конечно, я!





ТО ТОНКИ

,

приготовленные из  
теста.



**Сведения об этой обрядовой выпечке - символе весеннего солнца - теряются в языческой старине. Блины были превнесены в русскую кухню завоевателями- варягами (викингами) в 9 веке. С тех пор прошло много времени и блины стали традиционно русским блюдом. Насчитывается до сотни разновидностей рецептов приготовления блинов.**

**Блины едят с маслом и со сметаной, с медом и с вареньем, с рыбой, с мясом и икрой. Разнообразие начинок зависит от изобретательности хозяйки.**



Назовите праздник, который не  
обходится без блинов?

Правильно, конечно  
«Масленица»!



## Песня блины

1. Как на масленой неделе мы блиночков захотели

Со сметаной и медком напекли мы целый ком

Ой, блины мой блины, вы блиночки мои

Ой, блины мой блины, вы блиночки мои

2. Вот летит, летит блинок, не в тарелку а в роток

Он и пышный и румяный, словно солнцем о багряный

Ой, блины мой блины, вы блиночки мои

Ой, блины мой блины, вы блиночки мои

3. По селу прокатим с вами мы на тройке с бубенцами

Будем песни петь-плясать, всех блинами угощать

Ой, блины мой блины, вы блиночки мои

Ой, блины мой блины, вы блиночки мои

4. Как на масленой неделе мы блиночков захотели

Со сметаной и медком напекли мы целый ком

Ой, блины мой блины, вы блиночки мои

Ой, блины мой блины, вы блиночки мои

# Много пословиц и поговорок посвятил русский народ блинам:

- ✓ «На горке покататься, в блинах поваляться»,
- ✓ «Блин не клин, брюха не расколется»,
- ✓ «Врет – что блины печет»,
- ✓ «Где блины, там и мы, где с маслом каша, там и место наше».



Больших сложностей в приготовлении блинов нет, главное соблюдать всю технологию приготовления и точно следовать всем рекомендациям, которые прилагаются в конкретных рецептах.

Мы предлагаем вашему вниманию один из множества известных нам рецептов.

**Для приготовления блинов нам  
понадобится:**

- 1. Молоко-0,5 литра**
- 2. Яйцо- 2 шт.**
- 3. Мука- 200 гр.**
- 4. Сода- 0,5 ч.л.**
- 5. Соль, сахар- по вкусу**
- 6. Растительное масло- 3 ст.л.**



## *Приготовление блинов:*

*Яйца разбить в миску и добавить туда молоко, сахар, соль, соду немного взбить.*



## *Приготовление блинов:*

*В приготовленную смесь  
добавить муку и перемешать до  
однородной массы.*



# Приготовление блинов:

**Добавить молока,  
растительное масло и  
перемешать.**



**Важно что бы в тесте не  
было комочков.  
Консистенция теста  
должна быть как у  
жидкой сметаны или  
очень жирных сливок.**

**Блины выпекают либо  
на сковороде, либо на  
блиннице.**



**«Блин – символ солнца,  
красных дней, хороших  
урожаев, ладных  
браков и здоровых  
детей».**

**А. Куприн**



здоровы! Вот, блины  
МОИ ГОТОВЫ.



Приятного аппетита!