



Здравствуйте!

*Меня зовут
Арсений
Мацевский.*

*Я хочу
представить вам
истинно русское
национальное
блюдо – блинчики с
медом!*

Историю
происхождения
блинов на Руси
я нашёл

в интернете:

Некоторые историки утверждают что слово «блин» происходит от славянского «млин» - молот. Согласно этой версии блины появились после того как древние славяне научились молоть муку и добавляя в неё воду из теста выпекать пышные и румяны блинчики.



Рецепт
приготовления
наших... семейных
блинчиков -
традиционный:

Молоко - 500мл

Яйца - 3 шт.

Мука - 200гр.

Масло - 2 ст.л.

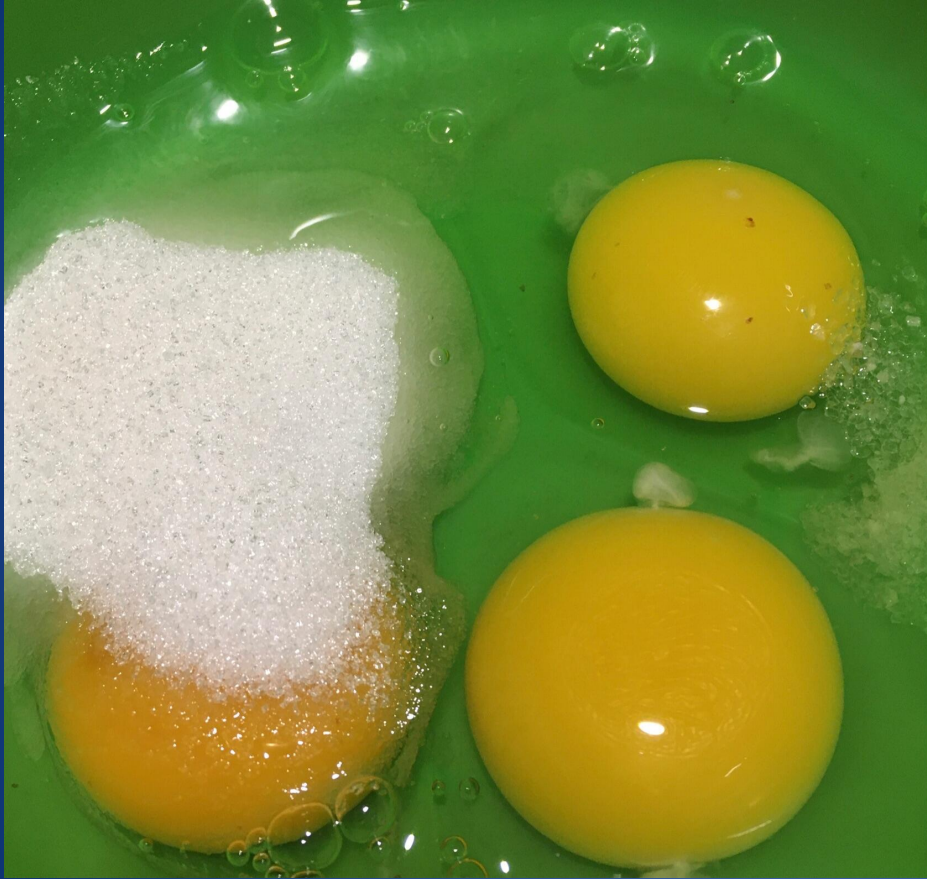
Сахар - 2 ст.л.

Соль - 1,2 ч.л.



Итаааак!!!

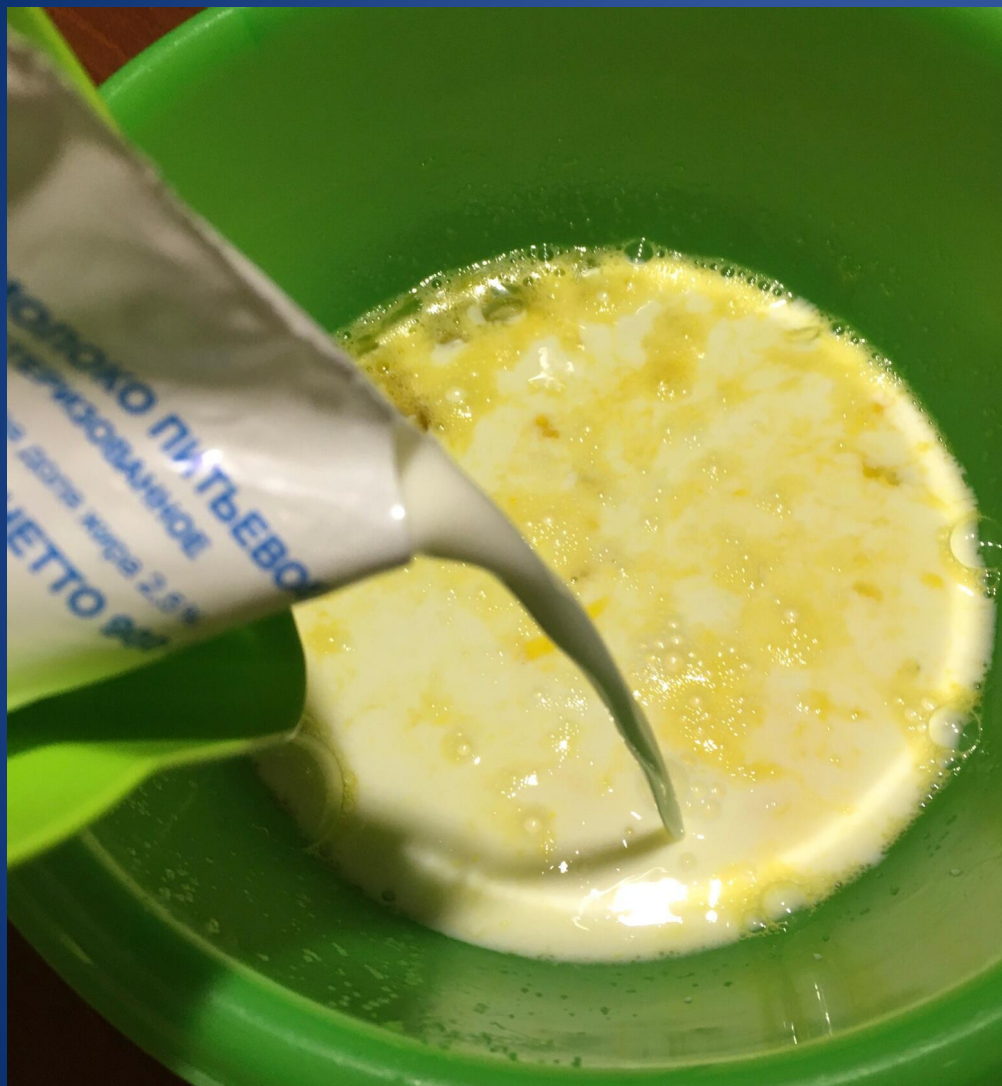
Начали!



*Разбиваем яйца
в глубокую
чашку,
добавляем
сахар и соль.*

*Все хорошо
перемешиваем
деревянной
лопаткой или
миксером.*





*Добавляем
МОЛОКО
и
масло
сливочное
или
растительное.*

*Прежде чем
добавить муку,
ее надо
обязательно
просеять.
Замешиваем
тесто.
Кстати!
Сковорода уже
нагревается!*





*«Первый
блин –
КОМОМ!»..*

*Это
выражение
тоже родом
из древней
Руси...*

*Почему у мамы
получается?*

*Я знаю!
У нее руки
золотые!*

А я только учусь!

