



*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!!!*

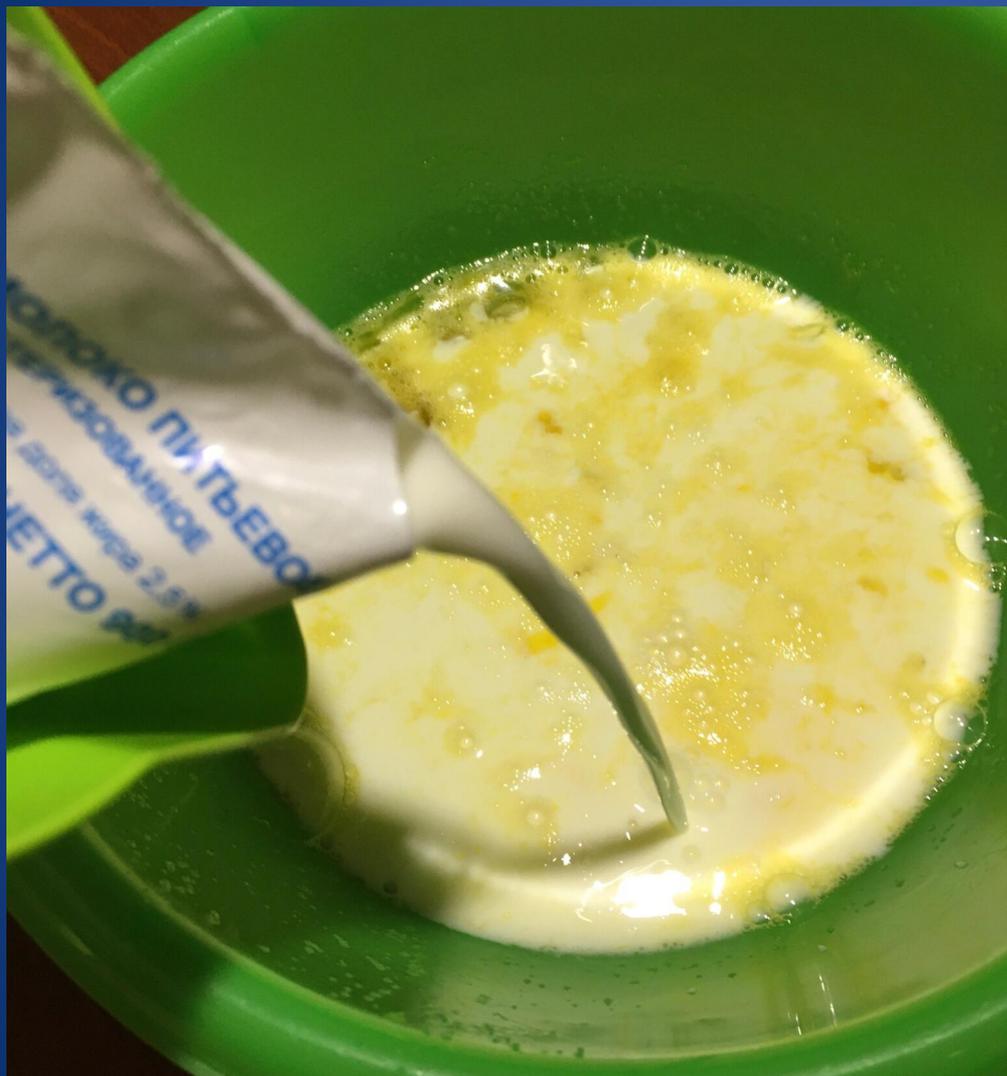
*Начали!*



*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!*

