

Муниципальное автономное
дошкольное образовательное учреждение
"Детский сад № 40"

Муниципальный конкурс видеороликов
"Национальные блюда моей семьи"

Номинация "Блюдо на каждый день"

Участники
Семья Зайцевых

«Солнышки-блиночки»

г. Верхняя Пышма
2025



История рецепта «Солнышки-блиночки»

Я часто наблюдаю как, моя бабушка и мама пекут блины. Они просто обожают печь "солнышки-блиночки" и не ленятся печь их практически каждый день, а я всегда готова им помочь.

Процесс выпекания блинов доставляет удовольствие сейчас и мне, и даже гордость, если получается напечь высокую стопку.

Наши напечённые блинчики могут поднять настроение или сделать особенным день, который из обычного дня превращается в приятный.

Мама говорит: "Кормить блинами своих членов семьи, означает подарить им теплоту, заботу, любовь и здоровье".

И ничего вкусней их, для меня, нет на свете.



Ингредиенты для «Солнышек»

Яйца 2 штуки

Молоко 400 мл

Мука пшеничная 100 грамм

Сахар 70 грамм

Масло растительное 30 мл

Соль 1 щепотка

Сода 1 щепотка



Способ приготовления

Два красивеньких яичка, ложку сахара большую,
Молочко мы от коровки три стакана приplusplusуем.

Чуть-чуть соли, чуть-чуть соды и побольше сахарку.
Размешаем и добавим к этой куче мы муку.

Всё смешаем, всё взболтаем, через ситечко протрем.
Напоследок в наше тесто масло жидкое вольём.

Сковородку разогреем, маслом сливочным пройдём
И половником дружочком тесто вкусное нальём.

Блин поджарится румяный, мы его перевернём.



Приятного аппетита

