**Конкурс семейных фотографий «Вместе на кухне веселее»**

 Сейчас в каждой семье есть свои традиции и рецепты, которые передаются из поколения в поколение.

 В нашей семье – это обычай печь блинчики и оладьи и всей семьей собираться за чаем

 Скоро Масленичная неделя, которая всегда славится обильной пищей. Давняя традиция выпекать блины на Масленицу появилась на Руси еще до IX века. Она связана с желанием людей привлечь к себе солнце. Считалось, что получить частичку его тепла и света можно, отведав блинов.

 И когда же еще не воспользоваться традициями семьи, если не в Масленичную неделю, или по-простому «блинную», когда целых 7 дней можно веселиться, угощать родных и друзей, самим ходить в гости и делиться самыми разными знаниями, умениями, а главное, хорошим настроением, которое появляется у каждого человека, с приближением весны. Не зря же с этим праздником сложено в народе много пословиц и поговорок, связанных с этим праздником. Например: «Масленица без блинов, как именины без пирогов», «Это Масленица идет, блины да мед несет», «Блины — солнцу родственники» и другие. Об этом сообщает Рамблер.

  В нашей семье блины пекутся часто. Особенно, когда приезжает бабушка, она всегда печет блины. Сейчас и мама стала увлекаться Блинной кулинарией, а мы все ее помощники: папа, я и мой брат.
       Каких только рецептов любимого кушанья не изобрели в самых разных уголках земли! К примеру, немцы и французы издавна отдавали предпочтение тонким блинкам, свернутым в рулетики с различной начинкой. С тестом для блинов много экспериментировали и англичане, которые придумали добавлять в него местный эль и солодовую муку.   Мексиканцы пополнили блинное семейство своими знаменитыми тортильяс, в которые заворачивали фасолевую или мясную начинку с томатным соусом. А американцам особенно пришлись по вкусу толстые блины, больше напоминающие оладьи, с кленовым сиропом или беконом. Самое интересное, что к блинам во многих европейских странах относились не только как к лакомству, но и как к своеобразному развлечению. По средневековой традиции в Грешный вторник (последний день перед началом Великого поста у католиков) устраивались забавные гонки, целью которых было добежать до финиша, на ходу подбрасывая блины на сковородах (уронивший блин выбывал из игры).    Эта традиция жива и в наши дни.

 Ну, а теперь, я расскажу о рецепте, которым пользуемся мы, когда печем блинчики. По этому рецепту блины получаются тоненькие, нежные, словно бархатные. Готовятся бархатные блины на молоке.

**Блинчики "Бархатные" на молоке**

Продукты (на 6 порций)

Мука - 1,5 стакана

Молоко - 3 стакана

Яйца куриные - 3 шт.

Соль - 1 щепотка

Сахар - 3 ст. ложки

Масло растительное - 3 ст. ложки

**Продукты для рецепта перед вами.**

В миску вбить яйца, добавить соль и сахар. Взбить яичную смесь в крепкую пену. Добавить один стакан молока. Перемешать. Просеять муку. Постепенно ввести в яично-молочную смесь муку (по 2-3 ст. ложки). Перемешать тщательно до исчезновения комочков. Добавить оставшееся молоко, перемешать. Влить растительное масло. Еще раз хорошо взбить тесто. Сковороду поставить на огонь, раскалить. Смазать сковороду растительным маслом. На сковороду вылить порцию теста (около 0,5 половника), распределить тесто по всей поверхности сковороды. Выпекать блинчик на среднем огне, сначала с одной стороны около минуты (до золотистости). Перевернуть блинчик и так же печь с другой стороны. Готовые блинчики складывать на блюдо стопочкой, смазывать сливочным маслом. Так пожарить все блины.

Блинчики на молоке готовы. Подавать теплыми, с любимой начинкой.

**Приятного аппетита!**

 А наши оладьи мы обычно печем на завтрак. Быстро и вкусно! Рассказываю и показываю, как жарить оладьи на молоке!

Яйцо  — 1 штука

Сахар  — 2 ст. ложки

Сода  — 1 чайная ложка

Молоко  — 250 миллилитров

Мука  — 1 стакан

Количество порций: 3-4

**Как приготовить "Оладьи на молоке"**

 Готовить оладьи на молоке очень просто. Берем миску, разбиваем в нее яйцо и добавляем сахар. Слегка взбиваем миксером или вилочкой. Добавляем молоко, муку и соду. Хорошенько перемешиваем (желательно миксером). В сковороде разогреваем немного масла. Выливаем на него аккуратно по столовой ложке теста, обжариваем оладьи до золотистости с обеих сторон. Оладьи на молоке готовы!

**Приятного завтрака!**

**Сведения о семье:**

Папа – Наймушин Андрей

Мама – Наймушина

Брат – Наймушин Александр Андреевич

Я – Наймушина Дарья Андреевна, учащаяся МБОУ СОШ № 36

Домашний адрес – г. Усть – Лабинск, ул.

Телефон –