

Тонкие блины на кефире



Вам понадобится:
кефир — 500 мл,
молоко — 1 стакан,
яйца — 2 шт., мука
— 1,5 стакана, сахар
— 1 ст. л., соль —

0,5 ч. л., сода — 1 ч. л., растительное
масло 1-2 ст. ложки в тесто.

Шоколадные блины

Вам понадобится:

яйца — 4 шт., сахар
— 12 ст. л., соль — 2
ст. л., молоко — 1 л,
мука — 800 г, вода

— 800 мл, какао-порошок — 10 ст. л.,
растительное масло — 8 ст. л.



Бархатные блинчики



Вам понадобится:

Яйца — 3 шт., сахар —
3 ст. ложки (или по
вкусу), соль — 0,5 ч.
ложки, молоко

свежее — 2 стакана, мука пшеничная — 1,5
стакана, вода (кипяток) — 1 стакан. (Объем
стакана 200 мл.)

МБУК «ДЦБС»
Центральная
городская библиотека



«Встречаем масленицу»

буклет



Центральная
городская библиотека

618740, Пермский край,
г. Добрянка, ул. Советская, 72.
dobrilib.permculture.ru
Тел. (34265) 2-64-23

Составитель: Постникова Л.В.,
библиотекарь

г. Добрянка, 2022

Приятного аппетита!



Масленица на Руси испокон веков была одним из самых любимых праздников. Еще бы – всю неделю ешь, пей и развлекайся! И чем больше съешь и повеселишься, тем лучше у тебя сложится этот год.

Масленицу отмечают, зиму провожают и встречают весну.

Главный герой праздника – блин. Круглый, румяный, горячий – символ Солнца. Блинов на Масленицу нужно было печь и есть как можно больше. Подавали их со всевозможными начинками: рыбой, капустой, медом, ну и, конечно, с маслом и сметаной.

Если есть сковорода,
Не страшны нам холода,
Потому что блин горячий –
Это лучшая еда!

Существует огромное множество рецептов изготовления блинов.

Предлагаем некоторые из них.

Блины на все вкусы

Хотто Кээки

– японские
пышные



блинчики на йогурте и молоке

Вам понадобятся:

Мука пшеничная - 160 г, разрыхлитель – 1 ст.л., молоко – 100 мл, сахар – 1 ст.л., соль – 1 щепотка, густой йогурт – 3 ст.л., яйцо – 1 шт., растительное масло - 0.5-1 ч.л. (для жарки), мед/сироп – для подачи, сливочное масло – для подачи (по желанию)

Пачат - мордовские блины на



молоке и
дрожжах

Вам понадобятся:

Мука пшеничная — 3 ст.л., мука пшеничная (просяная) — 2 ст.л., сахар — 2 ст.л., соль — 0,5 ч.л., дрожжи — 10 г, молоко — 200 мл, куриные яйца — 2 шт., масло подсолнечное — для жарки, масло сливочное — для смазывая блинов.

Багрир - арабские блинчики с

добавлением манки

Вам понадобятся:

Мука - 180 г, манка - 200 г, вода - 550 мл, сахар - 1 ст.л., соль - 1 ч.л., дрожжи сухие - 1 ст.л.



Японские блины с сахарной



грушей

Вам понадобятся:

Груша - 1 шт., мука пшеничная – 110 г, молоко – 85 мл, яйцо куриное – 1 шт., разрыхлитель – 1 ч.л., соль – 1 щепотка Сахар – 2 ст.л., корица молотая – 0.25-0.5 ч.л., сахарная пудра – 0.5 ст.л. (по желанию)

Зеленые шпинатные

блинчики на молоке

Вам понадобятся:

мука пшеничная (с горкой) - 1 стакан, молоко - 2 стакана, яйцо - 2 шт., масло растительное - 2 ст.л., сахар (без горки) - 1 ст.л., соль – щепотка, шпинат - 0,5 пучка.

