

На масленичной неделе царит атмосфера настоящего кулинарного праздника и все это время из кабинета социально-бытовой адаптации мы слышим ароматные запахи блинов.

Учитель Плотникова Т.П. провела для обучающихся 3-Б курса мастер-класс по выпечке блинов «Чудеса на Масленицу!». Этот увлекательный мастер-класс по изготовлению золотистых блинов стал ярким событием в рамках празднования Масленицы.

Мастер-класс начался с познавательной и увлекательной беседы о традициях Масленицы, о значении блинов как символа солнца и весны. Затем ребята приступили к самому интересному – приготовлению блинов.



Татьяна Петровна превратила обычный процесс замешивания теста в захватывающее приключение! Дети с большим удовольствием помогали взбивать яйца, просеивать муку, добавлять молоко и сахар. Каждому было доверено выполнить свою небольшую, но важную часть работы.

На лицах всех сияли улыбки – этот мастер-класс стал настоящим праздником вкуса и хорошего настроения!





Рецепт вкусных золотистых блинов.

Состав / Ингредиенты:

Молоко 1000 мл (любой жирности)

Яйца 4 штуки

Сахар 6 ст. ложки

Соль 2 щепотка

Масло растительное 4 ст. ложки

Мука пшеничная 240 грамм

Вбейте куриные яйца в глубокую ёмкость, всыпьте сахарный песок и соль. Взбейте венчиком примерно 1-2 минуты. Влейте молоко и вмешайте его венчиком во взбитую яичную массу. Аккуратно по частям всыпьте пшеничную муку и не взбивайте, а вмешайте ее в массу, чтобы не образовались комочки. Влейте растительное масло и перемешайте. В таком виде оставьте тесто при комнатной температуре на 15-20 минут. Раскалите блинную сковороду и смажьте ее маслом в первый раз. Влейте половину половника теста и округлите. Испеките блин по 1-2 минуте с каждой стороны и выложите на тарелку. Приятного вам аппетита!