

**Творческая работа на муниципальный этап конкурса
«Разговор о правильном питании»
Номинация: «Искусство на тарелке»**



**«Как на масленой неделе
из печи блины летели».**



Авторы: Серебряков Архип Андреевич- воспитанник
МБДОУ ДС КВ № 23 МО Темрюкский район.
Серебрякова Наталья Николаевна - мама Архипа

Адрес:353526, Краснодарский край, Темрюкский район, х.Белый,
ул.Мира, 34. Тел.8(861)48931-44.

Руководитель: Катаргина Людмила Дмитриевна- воспитатель



В нашей семье все умеют и любят готовить блины. А на Масленицу мы их делаем много и разные.

Я в семье младший, но уже научился печь блины, а мама мне помогает. Расскажу, как это делать.

1.Сначала я делаю тесто: долго-долго его перемешиваю, чтоб не было комочков



2.А, пока оно подходит, намелю я фарш для начинки. Ведь мои блины будут с мясом!



3.Потом я выпекал блины: наливал тесто в горячую сковороду. Оно шипело и подрумянивалось. Получался круглый блин.



5. Когда длины были готовы, а тесто закончилось, я накладывал на каждый блин фарш и заворачивал его конвертиком.



6.Это не трудно!



7.Блины с мясом готовы!



**УГОЩАЙТЕСЬ!
ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!**

Да, чуть не забыл – блины нужно подавать со сметаной, так они вкуснее!

