



С ШИРОКОЙ МАСЛЕНИЦЕЙ!

Масленица — веселый, шумный, любимый народный праздник. В масленичную неделю люди провожают зиму и встречают весну. Символами этого праздника считаются солнце, блины и чучело Масленицы. В нашей школе стало уже доброй традицией праздновать Масленицу.



На классных часах школьники узнали, как раньше на Руси праздновали Масленицу, что означает и откуда берет начало этот обычай. Наши праздники были пропитаны народным колоритом: русские народные мелодии, пляски и хороводы, игры и забавы. Повсюду царила атмосфера радости и веселья.



Для младших школьников в концертном зале школы прошло интерактивное мероприятие «Масленица-широкая душа».



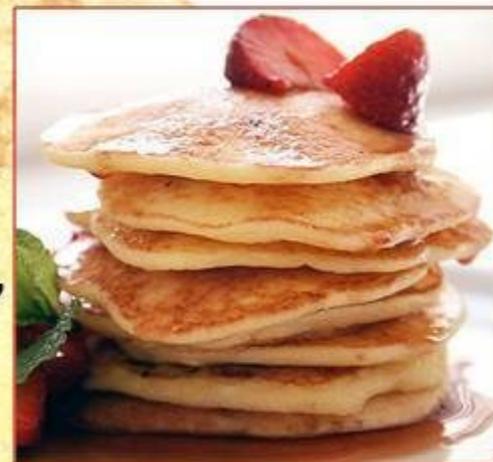
В школьных столовых «Вишенка» и «Карамелька» школьники полакомились главным блюдом Масленицы-блинами.

Получили буклеты «Веселым и задорным праздником зиму проводили! Будем ждать весну!!!», узнали о разных рецептах приготовления блинов.



## Блины на Масленицу пекут каждый день:

- 1 день – блиница,
- 2 день – блины,
- 3 день – блинцы,
- 4 день – блинчики,
- 5 день – блинки,
- 6 день – блиночки,
- 7 день – царские блины.



*Русские блины отличаются совершенно особой консистенцией, они мягки, рыхлы, ноздреваты, пышны, легки и при этом как бы полупрозрачны, с четко различимым рисунком многочисленных пор.*

*Вильям Похлёбкин.*

# Русские хлебные блины

## Ингредиенты

- Белый хлеб - 1/2 буханки
- Сливочное масло - 100 г
- Яйцо - 6 шт.
- Цедра - 1 лимона
- Миндаль (толченый) - 1-2 ст.л.
- Корица (молотая), сахар, соль - по вкусу.

## Приготовление

Замочить хлеб в воде или молоке, оставить набухать. Затем отжать и смешать с растопленным и взбитым маслом и желтками.

Добавить тертую лимонную цедру, толченый миндаль, корицу, соль и сахар. Ввести взбитые в крепкую пену белки.

Жарить блины на большой сковороде во фритюре.



# Блины заварные на кефире

## Ингредиенты

- Кефир - 2 стакана
- Мука пшеничная - 2 стакана
- Яйцо куриное - 2 шт.
- Сода - 1/2 ч. л.
- Масло растительное - 3 ст. л.

## Приготовление

Муку, кефир и яйца перемешать и взбить венчиком. В стакан крутого кипятка бросить соду, быстро перемешать, вылить в тесто и снова перемешать.

Оставить тесто постоять на 5 минут.

Добавить растительное масло и выпекать блины.



# Русские Хлебные блины

## Ингредиенты

- Белый хлеб - 1/2 буханки
- Сливочное масло - 100 г
- Яйцо - 6 шт.
- Цедра - 1 лимона
- Миндаль (толченый) - 1-2 ст. л.
- Корица (молотая), сахар, соль - по вкусу.

## Приготовление

Замочить хлеб в воде или молоке, оставить набухать. Затем отжать и смешать с растопленным и взбитым маслом и желтками.

Добавить тертую лимонную цедру, толченый миндаль, корицу, соль и сахар. Ввести взбитые в крепкую пену белки.

Жарить блины на большой сковороде во фритюре.



# Блины заварные на кефире

## Ингредиенты

- Кефир - 2 стакана
- Мука пшеничная - 2 стакана
- Яйцо куриное - 2 шт.
- Сода - 1/2 ч. л.
- Масло растительное - 3 ст. л.

## Приготовление

Муку, кефир и яйца перемешать и взбить венчиком. В стакан крутого кипятка бросить соду, быстро перемешать, вылить в тесто и снова перемешать.

Оставить тесто постоять на 5 минут.

Добавить растительное масло и выпекать блины.



# Шоколадные блины

## Ингредиенты Приготовление

- Молоко - 500 мл
- Шоколад - 80 г
- Масло сливочное - 4 ст.л.
- Мука пшеничная - 200 мл
- Какао-порошок - 1 ч.л.
- Яйцо куриное - 3 шт.
- Сахарная пудра - 4 ст.л.
- Соль - 0.5 ч.л.
- Масло растительное - 1.5 ст.л.

Растопить в одной миске нарезанное кубиками сливочное масло и кусочки шоколада. Подогреть 250 мл молока и вылить его в шоколадно-масляную смесь, перемешать.

Для теста смешать муку, сахарную пудру, соль и какао. Добавить взбитые яйца, а затем остатки молока. И вводим в тесто шоколадно-молочно-масляную смесь. Тесто хорошо перемешать.

Оставить тесто на 1-2 часа настояться (оно станет гуще). Перед выпеканием еще раз его тщательно перемешать и добавить пару ложек растительного масла.

