Предлагаем несколько рецептов вкусных блинчиков

**Русские блины:**  
На 4 порции: 800 г пшеничной муки, 800 мл теплого молока, 4 яйца, 50 г сливочного масла, 1 ст. л соли, 1 ч. л сахара, 20 г дрожжей   
Растворить дрожжи в 600 мл молока и влить их в миску с мукой. Замесить тесто, поставить его в теплое место и дать ему подняться. Отделить белки от желтков. Размешать в оставшемся молоке 4 желтка, растопленное сливочное масло, всыпать соль и сахар. Влить смесь в тесто и, размешав его, вновь поставить в теплое место, чтобы тесто поднялось. Взбить белки и добавить в тесто непосредственно перед выпеканием. Выпекать блины на сковороде, смазанной маслом.   
  
**Блины - скородумки:**  
Мука 5 ст. л с горкой, Молоко 2,5 стакана, Яйца 2 шт, Сахар 1 ст. л, Соль 1/3 ч. л , Растительное масло 2-3 ст. л   
Яйца, соль, сахар взбить венчиком или миксером. В эту массу влить молоко, всыпать муку, перемешать, добавить растительное масло, еще раз все перемешать и выпекать блины на разогретой сковороде. Под первый блин сковороду смазать маслом, а далее не нужно: в тесте его достаточно. Растительное масло в тесто добавляем после его замеса с мукой, иначе блин не выйдет рыхлым.   
  
**Блины морковные:**  
Пшеничная мука 2 стакана, Гречневая мука 1 стакан, Молоко 3 стакана, Дрожжи 50 г, Морковь 4-5 шт, Яйца 3 шт, Сахар, соль.   
Влить в кастрюлю 2 стакана теплого молока, развести в нем дрожжи, всыпать пшеничную муку, замесить опару и дать ей подойти. В подсоленной воде сварить морковь, остудить, протереть через сито. Морковное пюре выложить в подошедшую опару, добавить растертые с сахаром и солью желтки, гречневую муку, молоко. Размешать. Яичные белки взбить, ввести в тесто, дать подняться. Выпекать блины как обычно. 

Рекомендации для родителей

*Как на масленой неделе  
Из печи блины летели!  
С пылу, с жару, из печи,  
Все румяны, горячи!  
Масленица, угощай!  
Всем блиночков подавай.  
С пылу, с жару — разбирайте!  
Похвалить не забывайте.*

*Масленица – праздник семейный и домашний. В это время дом наполняется ароматом блинов и за столом собирается вся родня, включая детей. Кстати, блины – это не только вкусное лакомство, но еще и отличный повод для кулинарного творчества вместе с ребенком. Ведь по своей сути блинчик похож на лист бумаги. Из него можно сложить кораблик или бабочку, можно нарисовать на нем мордочку кота или сделать волшебного снеговика.*

Например «Медвежонок»



**Что нужно:**

блины разного размера  
сметана   
красная смородина  
шоколадный крем  
тертый горький шоколад

**Что делаем:**

1.Выложите из блинчиков разного размера фигурку медведя. Из больших сделайте туловище и голову, из маленьких – лапы, ноги и ушки.

2.Намажьте полностью фигурку медведя шоколадным кремом или сгущенным какао. Посыпьте тертым шоколадом, чтобы медведь «оброс» шерстью и стал по-настоящему пушистым.

3. Сделайте из двух маленьких блинчиков часть мордочки и брюшко медведя.

4. Палочками для суши нанесите сметану на брюшко, глаза сделайте из сметаны и красной смородины, нос и рот – из шоколадного крема.

5. При желании сметану можно заменить взбитыми сливками, красную смородину – зеленым горошком, а нос и рот нарисовать сгущенным какао и даже вареньем, которое найдется в любом доме.