

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное
учреждение «Детский сад № 22»**

**Муниципальный конкурс
видеороликов
«Национальные блюда моей семьи»
Номинация
«Бабушкины рецепты»**

Семья Романовых

**г. Верхняя Пышма
2025 г.**

Блины — вкуснейшее блюдо русской кухни, ставшее символом домашнего уюта и семейного благополучия. История блинов уходит далеко вглубь веков, когда они символизировали солнце, достаток и благополучие. Наши предки считали, что ароматные горячие лепешки способны привлечь удачу и защитить семью от бедности.



Почему именно блины стали любимым национальным блюдом нашей семьи? Во-первых, приготовление блинов стало прекрасным поводом собраться всем вместе, почувствовать домашнюю теплую атмосферу и насладиться общением. Особенно в праздники, такие как Масленица, блины становятся главным лакомством, объединяющим близких и друзей.



**Кроме того,
разнообразие начинок
позволяет каждому
члену семьи выбрать
свой идеальный рецепт.
От сладких варенья и
сгущенки до соленных
грибов и сыра — выбор
настолько богат, что
никого не оставляет
равнодушным.**





**Наконец, традиция печь
блины передается из
поколения в поколение,
сохраняя культурное
наследие и укрепляя
семейные традиции.**

**Поэтому каждый раз, сидя
за столом с горячей стопкой
аппетитных блинов, мы
ощущаем не только сытость,
но и гордость за свое русское
происхождение.**





**Наша семейная история
рецепта блинов берёт своё
начало много десятилетий
назад, в доме моей
бабушки Мария
Николаевны. Она жила в
небольшой деревне
Тамбовской области, где
каждые утро выходного и
праздничного дня
начиналось с аромата
свежих блинов.**





Когда моя мама была маленькой девочкой, бабушка часто приглашала её помогать готовить завтрак. Моя мама с удовольствием стояла рядом, наблюдая, как бабушка ловко замешивает тесто, добавляет щепотку соли и сахара, шепотом произнося слова молитвы, чтобы блины вышли удачными.



Особенным секретом приготовления теста было то, что в него бабушка добавляла сливки, ванилин и щепотку своей любви и нежности. Представьте себе аромат свежевыпеченных блинчиков, пропитанными нежностью сливок и чарующим ароматом ванили!!

Этот семейный секрет бабушка бережно хранила и передала моей маме. Так, спустя десятилетия, проверенный временем рецепт оказался в руках нашей семьи.





Эта история продолжается и сегодня, приобретая новые оттенки и переживания. Моя мама, унаследовавшая традиционный рецепт блинов от своей матери, продолжает передавать его из поколения в поколение. Теперь она приглашает свою маленькую внучку на кухню, где вместе они готовят любимые всеми домашние блинчики.





Каждая встреча с внучкой превращается в настоящее маленькое приключение. Мама показывает ей, как важно соблюдать пропорции ингредиентов, добавлять капельку меда или варенья для вкуса и настроения. Внучка учится месить тесто, наблюдать, как оно пузырится и поднимается, и внимательно следит за каждым движением бабушки.





Самое главное, чему учит мама внучку, — это любить процесс приготовления пищи, делиться теплотой и заботой через еду. Каждый блинчик готовится с улыбкой и чувством глубокого удовлетворения, а первый горячий блин обязательно достаётся маме — по семейной традиции.



Эти совместные дни на кухне становятся источником вдохновения и укрепления связи поколений. История нашего семейного рецепта передается дальше, обогащаясь новыми моментами и эмоциями.





**Готовить блины вместе —
значит сохранять и развивать
семейные ценности, дарить
близким радость и счастье.
Наша история продолжается, и
я уверена, что впереди ждут
новые главы, наполненные
смехом, ароматами свежего
теста и радостными
разговорами за столом.**



Для приготовления наших фирменных блинчиков необходимо:

- 1. 3 яйца**
- 2. 50 г сахара**
- 3. 1 ч.л. соли**
- 4. 1 пакетик ванильного сахара**
- 5. 0,5 л сливки**
- 6. 300 гр. просеянной пшеничной муки**
- 7. 0,5 л молоко**
- 8. 1 ст. л. растительного масла.**

В миске соединить яйца, добавить туда щепотку соли и сахар. Хорошенько взбить массу до получения воздушной и пышной консистенции светло-желтого цвета. Аккуратно вмешиваем в получившуюся массу ванильный экстракт. Постепенными порциями вводим жирные сливки и молоко, непрерывно помешивая, пока не получится равномерное тесто.

Далее небольшими порциями просеиваем муку, добавляем в тесто, постоянно размешивая. Накрываем миску полотенцем и даем тесту настояться примерно полчаса. Смазываем горячую сковороду небольшим количеством растительного масла и обжариваем тонкие блины с обеих сторон до румяного цвета.



**Спасибо
за внимание!**

