

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №12 имени М.К. Герасименко
х. Гарбузовая Балка муниципального образования Брюховецкий район**

**«Вместе с мамой все смогу!»
Кулинарный мастер-класс
«Фамильная легенда!»:
блинчики «Вологодское кружево»**

Аксенов Егор, 15 лет

8 «А» класс

**Руководитель: учитель истории и кубановедения
МАОУ СОШ №3 им. Пушкина ст. Брюховецкой
Е.В. Степанова**



Здравствуйте!

Меня зовут Егор. Я из Брюховецкого района.

**Сегодня мы с моей мамой Оксаной приготовим для вас блинчики
«Вологодское кружево».**

**Тонкие, узорчатые, аппетитные и очень простые в приготовлении.
Блинчики великолепно подойдут на любой семейный праздник.**

**Для приготовления блинчиков нам потребуются следующие
ингредиенты:**

1 стакан кефира

0,5 стакана крутого кипятка

150 грамм муки

1 яйцо

1/3 ч. л. соды

1/3 ч. л. соли

1 ст. л. сахара

1 ст. л. растительного масла





**Итак, приступим.
Сначала подготовим
все необходимые продукты**





**Берем миску.
Выливаем в нее кефир.
Разбиваем туда же яйцо.
Добавляем соль, сахар.**





Высыпаем просеянную муку.





Все тщательно перемешиваем.





В крутой кипяток добавляем соду.
Быстро перемешиваем.
И выливаем в тесто.





**Добавляем растительное масло.
Перемешиваем в заключительный раз.
Даем смеси постоять 5 минут.**



**Выпекаем блинчики
на хорошо разогретой сковороде,
предварительно смазав ее маслом.**



**Блинчики
получаются на загляденье!
М-м-м-м... вкусно!**



Приятного аппетита!

