

ИНСТИТУТ ВОСПИТАНИЯ

РОДИТЕЛЯМ

# ГОТОВИМ БЛИНЧИКИ- МИШКИ



*Дорогие родители!*

*На Масленной неделе предлагаем вам вместе с ребенком приготовить необычные блинчики — мишки.*

**Вам понадобятся (на 4 порции)**

- Мука — 1 ст. (200 мл).
- Соль — 1 щепотка.
- Молоко — 1 ст. (200 мл).
- Разрыхлитель теста — 1 ч. л.
- Яйцо — 1 шт.
- Сахар — 2 ст. л.
- Масло растительное — 2,5 ст. л.
- Вишня — 1 горсть, можно взять замороженную.
- Смородина черная — 1 горсть, можно взять ягоды из варенья.



## Алгоритм работы

**Шаг 1.** Малыш взбивает яйцо в чистой миске, добавляет весь сахар и вливает молоко. Взбивает венчиком, чтобы все перемешалось. Сильно взбивать не нужно! Солит.

**Шаг 2.** Малыш просеивает муку через сито, добавив разрыхлитель для теста. Перемешивает лопаткой муку с яйцом и молоком. Взбивать уже не нужно, только перемешать, иначе блинчики будут плоскими и плохо поднимутся. Если будут попадаться небольшие комочки, ничего страшного. В самом конце вливает растительное масло и перемешивает.

В тесто можно всыпать один пакетик ванильного сахара. А можно натереть цедру лимона или апельсина, но их нужно очень хорошо вымыть и вытереть полотенцем. Если вы любите изюм, можно добавить горсточку. Но его лучше залить теплой водичкой на 5 минут, а затем слить воду, а изюм промокнуть полотенцем. Очень важно, чтобы вода была именно теплая, а не горячая или холодная.

**Шаг 3.** Взрослый разогревает сковородку с антипригарным покрытием. Масло на сковородку лить не нужно, будем выпекать блинчики на сухой сковороде. Малыш (вместе со взрослым) наливает ложкой или половником в центр круглый блинчик. Берет маленькую ложку и набирает в нее тесто. Аккуратно, но быстро, наливает тесто в виде ушек, как показано на картинке.

Если возле плиты малышу это делать страшно, то можно ставить сковородку на доску, но под присмотром мамы, чтобы не обжечься. Закрываем прозрачной крышкой сковородку и готовим блинчик до момента, когда на его поверхности появятся пузырьки. Тогда нужно перевернуть блинчик лопаткой на другую сторону и готовить с другой стороны уже без крышки. Так делаем все блинчики.

**Шаг 4.** Малыш с помощью взрослого выкладывает блинчики на тарелку. Из ягодок смородины делает глазки, а из половинок вишни — носики мишкам. Можно использовать свежие ягоды, замороженные или ягоды из варенья. Если нет смородины, то подойдет черника или кусочки шоколада. Отдельно к блинчикам можно поставить вазочку с медом или вареньем. Вкуснее всего есть их с молоком или какао, чаем или горячим шоколадом.

