**Тема исследования**

**«История происхождения блинов на Руси»**

1. Недавно был праздник Масленица, на котором принято печь блины.
2. Меня заинтересовало, а откуда произошли блины и как их можно приготовить.
3. Цель: - узнать историю происхождения блинов на Руси;

- научиться их печь.

1. Мы пошли с мамой в библиотеку.
2. Там мы смотрели книги, журналы, энциклопедии.
3. Также информацию искали в Интернете.
4. И вот что я узнал. О том, как появились блины, сложено много легенд. Одна из них гласит, что овсяный кисель, который забыли в печи, поджарился и подрумянился. А когда его попробовали, решили, что получилось вкусно. Так и появились блины.
5. На Руси блины начали печь очень давно.
6. Пекли из овсяной муки,
7. пшеничной,
8. ржаной
9. и даже гречневой.
10. Очень популярны были блины с «припеком». Пекли блины с припеком так: сначала на сковороду наливали тесто.
11. Когда блин слегка подрумянится,
12. сверху на него выкладывают «припёк»
13. - лук,
14. грибы,
15. мясо,
16. яйца, и заливают новой порцией теста.
17. Любили блины и с начинками.
18. К блинам подавали сметану,
19. икру
20. и соленую рыбу,
21. варенье
22. и творог.
23. Блины можно было брать только руками. Сегодня блины остаются одним из самых любимых русских блюд.
24. Рецептов блинов очень много. Мы с мамой решили попробовать один из них.
25. Для приготовления блинов нам понадобилось: яйца, мука, молоко, сода, соль, сахар, растительное масло.
26. Яйца мы разбили в миску.
27. Затем добавили туда молоко,
28. сахар,
29. соль,
30. соду.
31. Потом все смешали.
32. В приготовленную смесь добавили муку
33. и перемешали.
34. Затем добавили молоко,
35. растительное масло
36. и опять перемешали.
37. Выпекали блины на сковороде.
38. Получились они очень вкусные,
39. особенно со сметаной.
40. Мое исследование было очень познавательным. Я узнал историю происхождения блинов на Руси и даже научился их печь.
41. Попробуйте, что у меня получилось!