

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 3»



## «Наш семейный рецепт»

Семьи Ибраевых

ГО Верхняя Пышма 2024

# История рецепта

Представьте себе дом, наполненный ароматами ванили, теплого молока и счастья. Вот где начинается наша история - в уютной кухне, где моя бабушка Татьяна Яковлевна, настоящая волшебница в стареньком фартуке, суежилась среди облаков муки.

Это было каждое воскресное утро. Бабушка знала, что это самое время для особого волшебства - время для стряпни изумительных блинчиков!

С каждым воскресным утром бабушка пробуждала в нас детское волнение, зовя нас к столу, где уже ждали нас блюда, словно приготовленные из волшебного шкафа. Но настоящим волшебством были ее блинчики - нежные, легкие, искусно поджаренные до золотистой красоты.

И тут она начинала свою магию - слой творожной начинки с малиновым вареньем, капля тянущегося меда или порция ягод, вишенки и клубники из собственных консерваций. Каждый блинчик становился произведением искусства, воплощением всех вкусов, что праздник может дать.

Каждая тарелка становилась порталом в сказочный мир, где семья собиралась вокруг стола, деля радость и вкуснейшие бабушкины блины.

И теперь каждое воскресное утро, когда в доме звучат смех и радость, когда воздух пронизывает запах изумительной выпечки, я с уверенностью могу сказать: волшебство бабушкиной праздничной кухни живет в наших сердцах навсегда.

## Рецепт



Яйцо 4 шт.

Молоко 250 мл. комнатной температуры.

Мука 250 гр.

Подсолнечное масло 1 ст. ложка.

Сахар 1 ст. л сахара.

Соль щепотка соли.



Приятного Аппетита!!

