**Приложение 2**

**«Блины» русские**

Ритуальное блюдо (блин — символ солнца) и сегодня является непременным угощением на многие праздники. Масленица на Руси традиционно ассоциируется с блинами — «Без блина не Маслена». Блинами славяне встречали весну и провожали лето. На первый Спас трапеза начиналась блинами с маковым молочком, медом, на яблочный Спас подавали блины с яблоками. Дрожжи обычно разводили в теплой воде, а затем постепенно добавляли молоко и муку, замешивали тесто. Когда тесто замешано, кастрюля покрывали полотенцем и ставили в теплое место. После увеличения опары, в кастрюлю добавлялись все остальные компоненты, все тщательно перемешивалось и снова ставилось в теплое место.

**Блины молдавские**

Я принесла Вам блины. Но не простые. Это национальное молдавское праздничное блюдо - его, в основном, на свадьбы готовят. Правильное его название - "мулии". Особенность блинчиков по-молдавски состоит в том, что они должны быть маленькими и абсолютно без дырочек, содержать большое количество яиц. И самое основное - быть как можно более бледными, почти белыми. Это достигается выпеканием на не очень горячей сковородке.

**Блины узбекские**

1 кг муки, 1 стакан муки, стакана луковичной воды, 2 яйца, соль.

Выбрать 2–3 луковицы острых сортов, мелко нашинковать. Положить в чашку с холодной водой и дать отстояться 10–15 минут. Затем отжать.

В миску влить стакан теплой воды, добавить стакана луковичной воды, сырые яйца, хорошенько взбить, посолить. Всыпая частями муку, замесить жидкое, сметанообразной консистенции тесто. Разогреть сковороду, смазать маслом, влить одну столовую ложку теста и обжарить с двух сторон. Приготовленные таким образом блины сложить вчетверо, полить сметаной.

**Армянские блинчики с мясом**

 Сперва приготовим тесто. Все ингредиенты кроме муки хорошо перемешиваем. После начинаем добавлять муку, малыми порциями. Должно получиться жидкое тесто без комочков. Обычно в каждом армянском доме, есть сковородка для блинов. Берем сковородку, немного смазываем сливочным маслом, и столовой ложкой вкладываем тесто в сковородку. Надо, чтобы тесто покрыло все дно сковородки миллиметровым слоем. Выпекаем блин с двух сторон. Готовые блины разложить на полотенце, и дать остыть. А сейчас приступим к приготовлению мясной начинки для [армянских](http://www.armtur.ru/armenian_traditions/) блинчиков. Обжарить лук на масле.

Добавить в сковородку с луком говяжий фарш и жарить на медленном огне с закрытой крышкой. Посолить, поперчить и добавить зелень.

Готовый фарш снимаем с плиты и оставляем в покое, чтобы оно остыло.

Вложить остывший фарш на блинные листы и завернуть в блинчики.

Армянские блины почти готовы. В таком виде их можно почти неделю хранит в холодильнике, в нулевой камере или в морозилке, и жарить только перед подачей к столу.