**Черника с молоком и мёдом**

*Ингредиенты:*

1/2 стакана черники - 1 стакан молока и 1 столовую ложку мёда

*Приготовление:*

в холодное молоко добавить мёд и чернику, размешать до полного растворения мёда и подать к столу.

**Медовое мороженное**

*Ингредиенты:*

1 литр сливок -0,3 кг мёда

*Приготовление:*

сливки и мёд хорошо перемешать и заморозить.

**Малина с молоком и мёдом**

*Ингредиенты:*

1 стакан малины - 4 стакана молока и 4 столовых ложки мёда

*Приготовление:*

ягоды перебрать, промыть в дуршлаге, дать воде стечь, затем ягоды выложить на блюдечки и залить мёдом, молоко подать отдельно.

**Черника с мёдом и орехами**

*Ингредиенты:*

3 стакана черники - 2/3 стакана мёда и 1/2 стакана ядер орехов

*Приготовление:*

ягоды перебрать, промыть и откинуть на дуршлаг, когда вода стечет, разложить в порционную посуду и залить мёдом, смешанным с толчеными орехами.

Приложение 2



**Оладьи мучные с мёдом**

*Ингредиенты:*

50 г пшеничной муки, 100 г молока, 10 г сахара, 2 г дрожжей, 1/2 яйца, 20 г сливочного масла, 30 г воды.

*Приготовление:*  
      Дрожжи развести теплой водой пополам с молоком, добавить 1/2 нормы муки, хорошо вымешать и поставить в теплое место. Когда опара поднимется, добавить в нее молоко, яйца, соль, сахар, 5 г растопленного масла, оставшуюся муку и все хорошо вымесить. Затем дать тесту вновь подняться. Обжарить оладьи (4-5 шт.) в кипящем масле. Полить подогретым жидким мёдом или подать его отдельно.



**Омлет с мёдом и орехами (смешанный)**

*Ингредиенты:*

15 г мёда, 2 яйца, 20 г пшеничного хлеба, 10 г грецких орехов (ядро), 15 г сливочного масла, 30 г сливок.

*Приготовление:*  
      Мякиш пшеничного черствого хлеба протереть через сито или дуршлаг и, помешивая,  
слегка поджарить на сковороде со сливочным маслом вместе с мелко рубленными грецкими  
орехами. Добавить натуральный пчелиный мёд и прокипятить. Яйца тщательно смешать со  
сливками или свежей сметаной, присоединить к смеси хлебные крошки с мёдом и орехами,  
размешать и немедленно вылить массу на горячую сковороду со сливочным маслом. Жарить  
как омлет натуральный. Готовый омлет переложить со сковороды на овальное блюдо и подать  
в горячем виде.

**Блинчики с мёдом или сахаром**

*Ингредиенты:*

250 г муки, 2,5 стакана молока, 3 яйца, по 2 ст. ложки сливочного и топленого масла - для смазывания сковороды, 1/4 ч. ложки соли.

*Приготовление:*  
      Смешать яичные желтки с молоком (1/2 стакана), прибавить соль, сахар и, помешивая, всыпать муку. После этого положить разогретое сливочное масло и снова помесить тесто, чтобы не было комков. Развести молоком, вливая его постепенно, и добавить яичные белки.  
Выпекать блинчики надо нетолстыми, на разогретой сковороде, предварительно смазанной маслом. Подать блинчики с мёдом или сахаром.

