

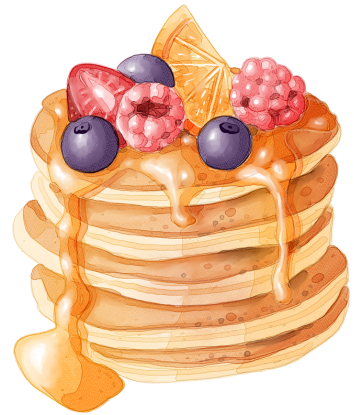


# Užgavėnės

Seniau Užgavėnės nebuvo siejamos su blynais, o šiandien ši šventė be jų neįsivaizduojama. Keičiasi laikai, keičiasi ir tradicijos. Anksčiau papročiai priklausė nuo regiono. Žemaičiai blynų nekepėdavo, tačiau aukštaičiai nuo seno buvo tikri blynų gerbėjai.

## 1. Perskaitykite blynų receptą. Surašykite, iš kokių produktų jie gaminami.

Tris kiaušinius išplakame su valgomuoju šaukštu cukraus. Pilame vieną stiklinę pieno ir išmaišome. Į tešlą dalimis įsijojame dvi stiklines miltų, šaukštelį kepimo miltelių. Viską išmaišome. Įberiamė žiupsnelį druskos. Miltų dedame tiek, kad tešla būtų tirštos grietinės konsistencijos. Iš užmaišytos tešlos keptuvėje šaukštu formuojame nedidelius blynelius ir apkepame iš abiejų pusių, kol gražiai apskrus. Blyneliai patiekiami su mėgstama uogiene ar grietine. Skanaus!




## 2. Sugalvokite ir parašykite blynų pavadinimą.

