

Лев: Ты обещала научить меня делать блины, почему не начать прямо сегодня?

Рита: Ну хорошо, давай! Для начала, нам нужна мука, молоко, яйца, соль, сахар. У тебя всё это есть?

Лев: Конечно, вот они! Что дальше?

Рита: Так, берёшь глубокую тарелку, насыпаешь муку, наливаешь молоко, разбиваешь одно яйцо. Перемешиваешь.

Лев: Долго?

Рита: Ну, минут пять. Теперь нужно разбить второе яйцо, и опять добавить молока, соли, сахара по вкусу.

Лев: Ясно, а что ещё можно добавлять?

Рита: Что хочешь! Можно добавить пиво, сок, орехи, варенье, фантазирай!

Лев: Здорово! Блины с пивом — это оригинально. Уже можно включать плиту?

Рита: Да, надо разогреть сковородку довольно сильно. Осторожно, не обожгись! Вот так. Теперь поварёшкой наливай то, что у нас получилось, на сковороду. Когда увидишь, что блин подрумянился, можно его перевернуть.

Лев: Ммм, как вкусно пахнет! А с чем можно есть блины?

Рита: В России мы едим их просто с маслом, с вареньем, иногда со сметаной и икрой. А во Франции их обычно едят с сыром, с ветчиной, с рыбой. А на десерт: с вареньем, с мёдом.

Лев: Ой, посмотри, какой ужас! Мой блин совсем не получился...

Рита: Ничего страшного! Ты знаешь русскую пословицу: «Первый блин комом»?

列夫：你答应过要教我做煎饼，今天就开始吧？

丽塔：好啊，开始吧！首先，我们需要面粉、牛奶、鸡蛋、盐和糖。你都有了吗？

列夫：当然，都在这儿了！接下来呢？

丽塔：好，拿个深盘子，把面粉倒进去，倒入牛奶，再打一个鸡蛋。搅拌一下。

列夫：要多久？

丽塔：大概五分钟。现在打第二个鸡蛋，然后根据口味再加些牛奶、盐和糖。

列夫：好，我们还可以加什么？

丽塔：你想加什么都行！你可以加啤酒、果汁、坚果、果酱——发挥你的想象力！

列夫：太棒了！啤酒煎饼——真有创意。现在可以开火了吗？

丽塔：好的，你需要把锅烧得很热。小心别烫到自己！好了。现在，用勺子把面糊舀进平底锅里。看到煎饼变成金黄色就可以翻面了。

列夫：嗯，闻起来真香！煎饼可以配什么吃呢？

丽塔：在俄罗斯，我们通常配黄油、果酱，有时候还会配酸奶油和鱼子酱。但在法国，煎饼通常会配奶酪、火腿或鱼。甜点的话，可以配果酱和蜂蜜。

列夫：哎呀，你看，我的煎饼做得好糟糕！完全没成功……

丽塔：没关系！你知道那句俄罗斯谚语吗：“第一张煎饼总是凹凸不平的”？