

Урок технологии в 6 классе
«Блюда русской кухни.
Приготовление блинов»



Блинная история

История их создания покрыта тайной. Кто придумал блины?

Блины придумали русские. Это факт. Хотя, есть те, кто готовы с этим поспорить.

Китайцы, например, приписывают авторство себе. Но китайские блины похожи, скорее, на простые лепешки, и глядя на них, ни за что не приходит в голову слово «блин».

Есть мнение, что родина блинов - Древний Египет, но готовили их там совершенно по другому рецепту.

А вот в **России**, еще несколько тысяч лет назад блины готовились во время старинных праздников. Их использовали для гадания. Блинами угощали нищих.

Вот одна из версий появления блинов. Однажды, разогревая овсяный кисель, старый повар зазевался, и кисель поджарился и подрумянился, так и получился первый блин.

А само слово «блин» - происходит от слова «млин», которое означает «молоть».

О РУССКИХ БЛИНАХ

Блины были привнесены в русскую кухню завоевателями-варягами (викингами) в IX веке. С тех пор это одно из самых популярных изделий русской народной кулинарии. Насчитывается до сотни их разновидностей: сдобные, постные, красные, крестьянские, царские, боярские.

В старину пекли блины, почти всегда, из дрожжевого теста.



- На Руси блины пекли испокон веков, сначала из овсяной муки, а затем и из пшеничной, ржаной и даже гречневой муки Настоящие русские блины - это гречишные, потому что именно эта мука придаёт блинам пухлость и рыхлость, приятный вкус и некоторую кисловатость.



. Крайне популярны были в русской домашней кухне блины с различными «припеками»: луком, грибами, мясом, яйцами, птицей.



- . А уж различных начинок для блинов и вовсе было не счесть. К блинам подавали масло и сметану, икру и соленую рыбку, варенье и творог. И сегодня блины остаются одним из самых любимых русских блюд.



Блины у древних славян всегда были поминальным блюдом. Блинами поминали умерших сородичей, предназначали давно усопшим родичам «передавая» блины на «тот свет» раздавая их колядникам, первым встречным странникам, нищим. Не зря издревле говорят, что «Первый блин всегда за упокой».

Провожали блинами в последний путь не только умерших родственников, но и зиму – на. Масленицей не только провожали зиму и встречали весну, но и провожали старый год и встречали новый, ведь до 14-го века на Руси год начинался в марте.

**"Блин - символ солнца,
красных дней, хороших урожаев,
ладных браков и здоровых детей".**

А.Куприн

Блины - издавна,
главное угощение на
Масленице.

Праздник Масленицы
был связан с древним
культутом нарождающегося
солнца. Золотистые
блины, круглые, горячие,
блестящие от масла - не
что иное, как символ
дневного светила,
дарующего нам жизнь.



Масленица



По легенде Масленица была дочкой Деда Мороза и жила на Севере. Хрупкая девочка Масленица встретила человека.

Он увидел ее, когда она пряталась за огромными сугробами, и попросил помочь уставшим от долгой зимы людям - согреть и развеселить их.



Согласилась Масленица и, превратившись в здоровую, румяную бабу, хохотом, плясками и блинами заставила людей позабыть о зиме.

Блины стали главным угощением и символом праздника Масленицы. Скорее всего, потому, что круглый румяный блин очень похож на жаркое летнее солнце, которого все люди ждали зимой.



Много пословиц и поговорок о блинах на масленой неделе:

"На горке покататься, в блинах поваляться", "Как на масленой неделе в потолок блины летели",
"Блин не клин, брюха не расколется",
"Не житьё, а Масленица".



Самый большой в мире блин был испечён в 1994 году. Диаметр этого блина был 15 метров, а весил он 3 тонны



И еще один рекорд: кулинар сумел сложить блины в стопку высотой 76 сантиметров



Советы по приготовлению блинов

- Самой лучшей посудой для приготовления блинов, бесспорно, является чугунная сковорода. Именно на чугуне испокон веков пекли тонкие, золотистые, равномерно пропеченные русские блины. Современные хозяйки предпочитают пользоваться специальными блинными сковородами с антипригарным покрытием.
- Так или иначе, но блинные сковороды не используют для приготовления других блюд.



Приготовление скороспелых блинчиков

● Компоненты:

- 3 яйца
- 1-2 столовые ложки сахара
- 2 стакана молока
- 1 стакан муки
- Половина ч. ложки соды
- 1 ч. ложка соли
- 100г масла



Схема приготовления блинов

Скороспелые блины

Схема приготовления



Приготовление блинов :



Приготовление блинов :



1. В кастрюлю добавить яйцо, сахар, соль. Все хорошо перемешать.

Добавить половину молока. Замешать жидкое тесто.

Приготовление блинов :



2. Муку просеять, добавить в полученную смесь. Замесить густое тесто.

Приготовление блинов :



3. В тесто влить тонкой струйкой тёплое молоко, перемешать.

Приготовление блинов :



4. Соду погасить уксусом, добавить в тесто, перемешать.

Приготовление блинов :



5. Добавить половину масла. Хорошо перемешать тесто.

Приготовление блинов :



6. Сковороду смазать кусочком сала.

Приготовление блинов :



7. Осторожно наливаем тесто на сковороду, наклоняя и поворачивая её.

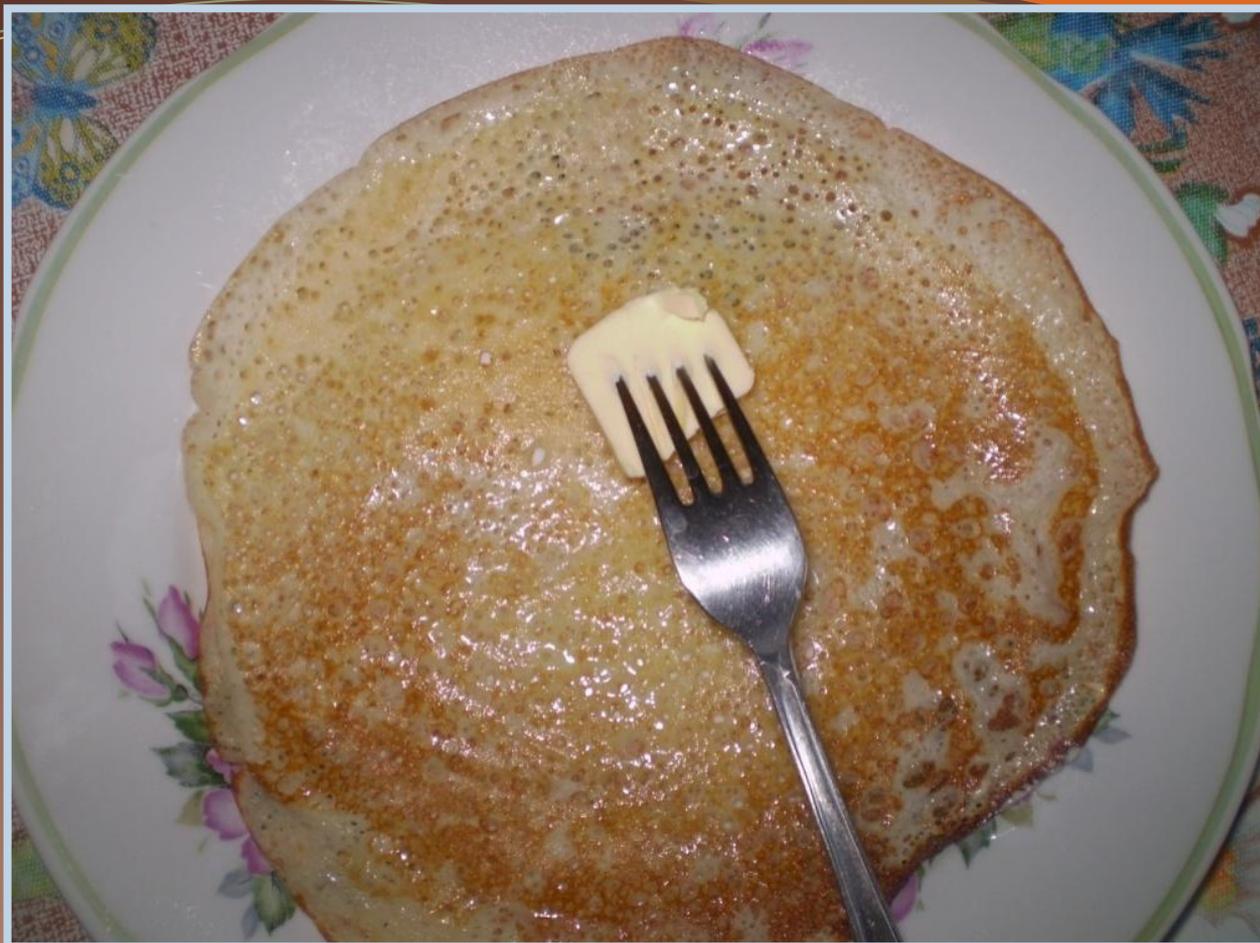
Приготовление блинов :



8. Выпекать блины на сковороде с двух сторон;

Переворачиваем блин





-
-

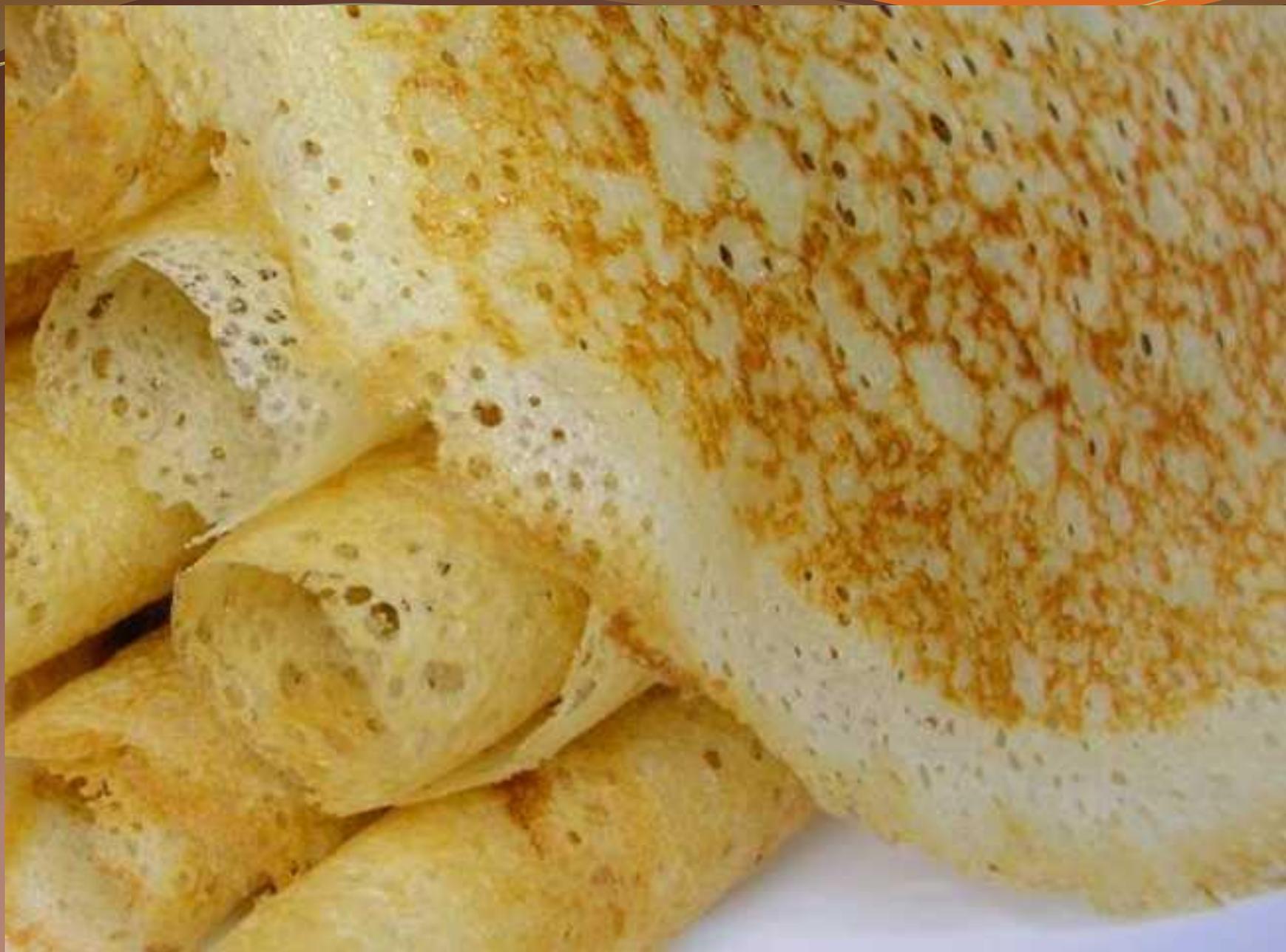
9. ГОТОВЫЙ блин смазать сливочным маслом.



Требования к качеству приготовленных блюд.

- Блинчики должны иметь округлую форму с ровными краями.
- Цвет блинчиков должен быть светло-коричневый
- По вкусу блинчики чуть сладковатые, не кислые.
- Мягкие.







Вкусны блины с вареньем

А ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ?

Раньше блины пекли в русской печи, поэтому до сих пор говорят "печь" блины, а не "жарить"

По традиции блины надо есть только руками. Если проткнешь вилкой блин или разрежешь ножом – накличешь беду, так как блин – это солнце.

В Древней Руси человека, разрезавшего блин, забивали палками. С тех пор и осталось это правило – брать блины руками.