

МКОУДО «Центр развития творчества»  
педагог дополнительного  
образования Савинова И.И.

Курганская область, г.Шумиха  
2018

---





**Блины – классика русской**

**кухни**



Блины для русского человека, это не просто любимое блюдо - это генетическая память о русской деревне, о веселых гуляньях на Масленицу, о вековых русских традициях и устоях.



*История русских блинов берет свое начало в глубине веков. Считается, что первый блин испекли приблизительно в 1005 г – 1006 г,*



Блины на Руси давно уже являются обычным блюдом русской кухни, но в стародавние времена, блины у славян имели особое, ритуальное значение, а их приготовление было обрядовым, целым таинством, куда не допускались посторонние.



Блины и блинчики были популярны среди людей со средним достатком, а также среди крестьян.

Эти люди, совершенно не стесняясь своего невежества, подносили блины ко рту самыми универсальными столовыми приборами – руками.



Тесто для блинчиков делается без дрожжей, но с молоком и большим количеством яиц, из-за чего блинчики получаются тоненькими. Блинчики подают и как самостоятельное блюдо, и с различными соусами.



Самыми искусными мастерами в приготовлении блинов можно по праву считать деревенских жителей, так как мастерство их выпечки в древние времена устно передавалось из поколения в поколение.



. В настоящее время блины очень популярны в Нидерландах, Англии и Бельгии.

Здесь также периодически устраиваются соревнования по их приготовлению. Несколько результатов даже занесены в Книгу рекордов Гиннеса.

В 1990 году в Нидерландах выпекли блин, масса которого составляла 1300 кг,

а диаметр – 10,03 м.



Большинство начинок появилось еще до крещения Руси. Чтобы блины не надоедали повторяющимися начинками, хозяйки старались разнообразить их всевозможными наполнителями.



И только во времена Петра  
рецепты стали  
переносить на бумагу.



Приятного

Интернет- источники

<https://ru.wikipedia.org/wiki/>

<https://studyinrussia.ru> ›

[vesnabliny.ru/foto/bliny-kartinki.html](https://vesnabliny.ru/foto/bliny-kartinki.html)