

*«У них на Масленице
жирной водились русские
блины...»*



Тема: Защита проекта «Блины»

Вспомним:

- Основные этапы выполнения проекта.
- Материалы, оборудование, необходимые для приготовления блинов.
- Технологию приготовления блинов.
- Будем учиться:
- Защищать проект.



Обоснование возникшей проблемы



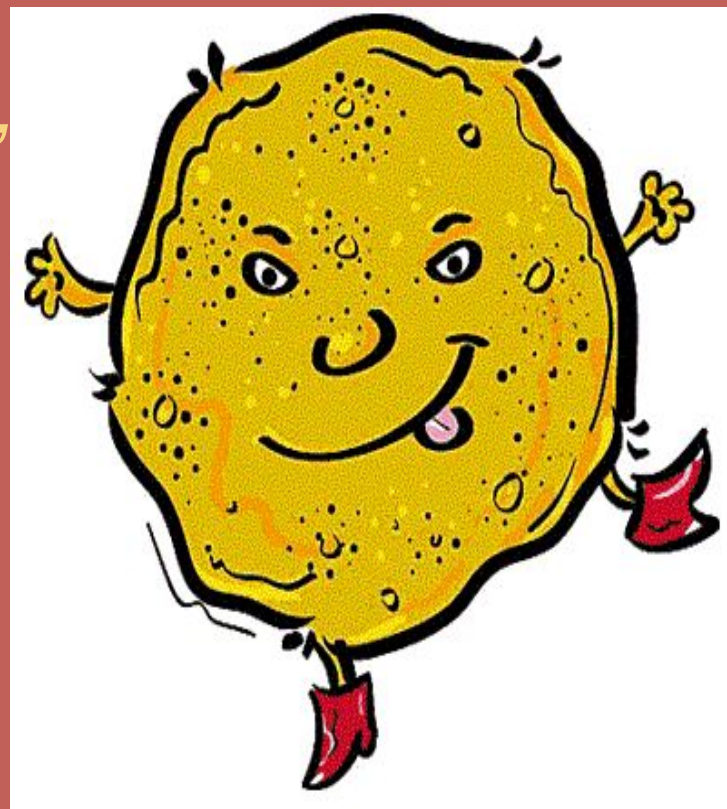
Масленица –
праздник блинов и других
русско-народных снадобий.
Масленица – это, прежде
всего, обильная и сытная
пища, а также хороводы,
песни, пляски, игры.
В традиционном быту
всегда считалось, что
человек, проведший
масленичную неделю
плохо и скучно, будет
неудачлив в течение всего
года.



Празднуя Масленицу, люди «кликали весну» (готовясь к началу земледельческого цикла): «приходи, весна, с радостью, великой милостью»; «Масленицу провожаем, света солнца ожидаем»; «Кончилась твоя власть, зима! Весна на пороге!»



Блины имели ритуальное значение: круглые, румяные, горячие, они являли собой символ солнца, которое все ярче разгоралось, удлиняя дни.



*Ни в одной
кухне мира нет
больше такой
выпечки. Нигде
больше нет
такого
блинного
праздника.*



Блины должна соответствовать
следующим требованиям :

- **Хорошего вкуса**
- **Красивые на вид**
- **Просты в изготовлении**
- **Дешевые**
- **Приготовлены из доступных продуктов**



Выбор продуктов



Оборудование



«Скородумки» (скороспелые блины)

Сковородник на печи,
Ты не много хлопочи
Десяточка два-три
Ты блинчиков напеки!



Расчет себестоимости блинчиков:

№ п/п	Наименование используемых продуктов	Цена (руб.)	Расход продуктов	Затраты
1.	МОЛОКО	14 руб.	0,5 л	14 руб.
2.	мука	18 руб/кг	300 г	6 руб.
3.	яйца	38 руб/дес.	2 штуки	7 руб. 60 к
	Итого:			27руб.60 к

Правила безопасной работы

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

ПРИ ПОЛЬЗОВАНИИ
ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛЬНЫМИ
ПРИБОРАМИ.

- Устанавливать электронагревательный прибор на огнеупорную подставку.
- Перед работой проверять исправность соединительного шнура.
- Включать и выключать электроприбор сухими руками.
- По окончании работы выключить электроприбор.

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

ПРИ РАБОТЕ С ГОРЯЧЕЙ
ПОСУДОЙ И ЖИДКОСТЬЮ.

- Наполняя кастрюлю жидкостью, не доливать до края.
- Когда жидкость закипит, уменьшить нагрев.
- Снимая крышку с горячей посуды, приподнимать ее от себя.
- Засыпать в кипящую жидкость крупу осторожно.
- На сковороду продукты класть аккуратно.
- Снимать горячую посуду с плиты прихватками.

Технологическая карта



Выпечка



«Русские красные блины»

Технологическая карта:



Выпечка



Расчет себестоимости блинов:

№ п/п	Наименование используемых продуктов	Цена (руб.)	Расход продуктов	Затраты
1.	дрожжи	14 руб/пачка	0,5 ч.л.	2 руб.
2.	мука	18 руб/кг	300 г	6 руб.
3.	яйца	38 руб/дес.	2 штуки	7 руб. 60 к
	Итого:			15руб.60 к

Вот что получилось:

