



Вы блины, блины, блины



Вы блиночки мои...



**Выполнила: Якубовская Алёна,
ученица 3 - Б класса МСОШ №1**

**Руководитель: Сухоцкая О.Е.,
учитель начальных классов.**



«Если у нас до сих пор и нет научных работ относительно блинов, то это объясняется просто тем, что есть блины гораздо легче, чем ломать мозги над ними».

А. П. Чехов.





Гипотеза исследования:

Предположим, что блины считаются самым популярным блюдом русской национальной кухни, тогда это недорогое блюдо и научиться готовить его несложно.





Цель исследования:

Обратить внимание окружающих на традиции и обычаи, связанные с приготовлением блюда русской национальной кухни – Блинов.





Задачи исследования:

- изучить историю возникновения блинов;
- составить сборник рецептов приготовления блинов;
- рассчитать стоимость выпечки блинов для одной семьи состоящих из 3 человек;
- научиться выпекать блины самой.





Русский блин – это...



- *Блин (по Далю)* - род хлеба из жидко растворённого теста, поджаренного лепёшкой на сковороде.
- *Блин(по Ожегову)* - тонкая лепёшка из жидкого теста, испечённая на сковороде.
- *Блин* - блюдо, приготавливаемое из жидкого дрожжевого теста.
- Блины пекли в русских печах, и их не надо было переворачивать, поэтому о блинах говорят печь, а не жарить.



*Они хранили в жизни мирной
Привычки милой старины;
У них на Масленице жирной
Водились русские блины.*

У многих народов мира время перехода зимы к весне отмечено особыми празднествами-карнавалами. На это же время приходится и русская Масленица. Речь пойдёт о короле масленичного стола- *блине*.

Ох, уж эти блины на Масленицу!
Пышны, румяны, вкусны, масляны,
со сметаной, с мёдом, с припёком.

Ещё с языческих времён блин был символом солнца.

Ритуально съедение блина-
во славу Весны, плодородия земли.

А.С. Пушкин



Весёлая Масленица!



Масленица с ее блинами - это встреча солнца и весны, прощание с зимой. Блины на Масленицу пекут каждый день:

- 1 день – блиница,*
- 2 день – блины,*
- 3 день — блинцы,*
- 4 день — блинчики,*
- 5 день – блинки,*
- 6 день – блиночки,*
- 7 день– царские блины.*





А, что вам известно?

(анкета)

- Назови весенний русский национальный праздник.
- Нравится ли он тебе? Почему?
- Какое блюдо - символ этого праздника?
- Нравится ли тебе это блюдо?
- Кто обычно его готовит в твоей семье?
- С чем вы его едите?
- Знаешь ли ты рецепт приготовления этого блюда?





Результат анкеты.

17 чел. назвали Масленицу русским национальным праздником.



Всем этот праздник нравится, 4 чел.- потому что на нём весело, 5 чел.- потому что это праздник, 8 чел. - потому что много блинов.



Все назвали блины символом этого праздника.

15 чел ответили, что им это блюдо нравится, а 5 чел.- очень его любит.



14 чел. ответили, что блины готовит мама, 6 готовят блины вместе с мамой (девочки).

7 чел. едят блины с вареньем, 5 чел. с маслом, 4 чел. - со сгущёнкой, 4 чел. - с чаем.

16 чел. знают рецепт приготовления блинов, даже назвали основные продукты: яйца, молоко, мука.





- Мои одноклассники знают русские народные обычаи, и они им нравятся;
- Традиция печь блины сохранилась во всех семьях моих одноклассников;
- Блины им нравятся, так же как и мне;
- В основном блины стряпают мамы, а также некоторые девочки помогают им;
- Если девочки сами пока ещё не стряпают блины, то наверняка знают из чего замесить тесто.



Рассчитаем (3 чел.)



Блины

- Яйцо(40 руб/десяток)-2 шт.- 8р.00 к
- Молоко(34 руб/литр)- 500 мл- 17р.00 к.
- Мука(17руб/кг)- 300 гр - 5р.10 к.
- Сахар(42 руб/кг)- 15 гр - 63 к.
- Раст. Масло(54р/л)- 100 мл- 5р.40 к.

Итого: 36р.13к.

Начинка

- Масло сливочное 200гр- 30 р.-66р13к
- Сметана 200гр- 22 р.-58р13к
- Сгущёнка 320гр- 40 р.-76р13к





Пеку сама!





Пеку сама!





Выводы:



- Я узнала и научилась готовить блины, и это было не сложно, а очень интересно.
- Блины недорогое блюдо, его стоимость зависит от начинки.
- Изучив специальную литературу, я нашла и составила сборник из рецептов приготовления блинов.



Вы блины, блины, блины!

Вы блиночки мои...

Литература

- Праздники народов России, Энциклопедия. М., Росмэн, 2004 год.
- С. И. Ожегов, Словарь русского языка. М., Советская энциклопедия, 1973 год.
- В. Даль, Толковый словарь живого великорусского языка. М., Русский язык, 1981 год.
- Л. И. Брудная, Энциклопедия обрядов и обычаев. Санкт-Петербург, Респекс, 1996 год.
- Л. И. Глицерина, Сценарий праздников. М., 1999 год.
- В. Башарина, Русская кухня. Рига, Латхааг, 1990 год.
- Е. П. Демакова, Кухня для всех. Новосибирск, 1986 год.
- Кулинарные рецепты. Новосибирск, Маяк, 1990 год.
- В. Н. Иванчук, Сладкие блюда. Киев, Орион, 1993 год.
- Домашний очаг, февраль 2006 год.
- Скатерть - самобранка, январь 2009 год.
- http://crazymama.ru/zagadki.php?a=2&id_zagadki=482&id_cat1=48
- <http://www.eda-server.ru/cook-book/muchnye/bliny/st00238.htm>
- <http://supercook.ru/zz106-snack-about-blin.html>
- <http://maslenica.best-party.ru/articles/296/>
- <http://mirblinov.ru/content/view/22/1/>