



Блины всех стран, объединяйтесь!

Лекция для учащихся **5-11** классов

Автор:
Ольга Михайловна Степанова,
учитель английского языка МБОУ
«Цивильская СОШ №1
имени Героя Советского Союза М.В.
Силантьева»
города Цивильск Чувашской Республики
2020



**Всем нам нравятся блины .
До чего блины вкусны!
Все на свете влюблены
В аппетитные блины!
А у нас блины с картошкой,
а у нас блины с морошкой,
со сметанкой и
с вареньем -
это просто объеденье!
Блинчик в ротик
отправляем,
сладким чаем запиваем.
Всю неделю мы должны
есть румяные блины!**

Французские блины

Кажется, нет такого продукта, который французы не могли бы завернуть в свои тонкие блинчики-крепы. Рецепт самих крепов прост и похож на блинный — молоко, яйца, мука, сливочное масло. А вот разнообразие начинок поражает: от фруктов и мороженого до морепродуктов и ветчины с сыром.



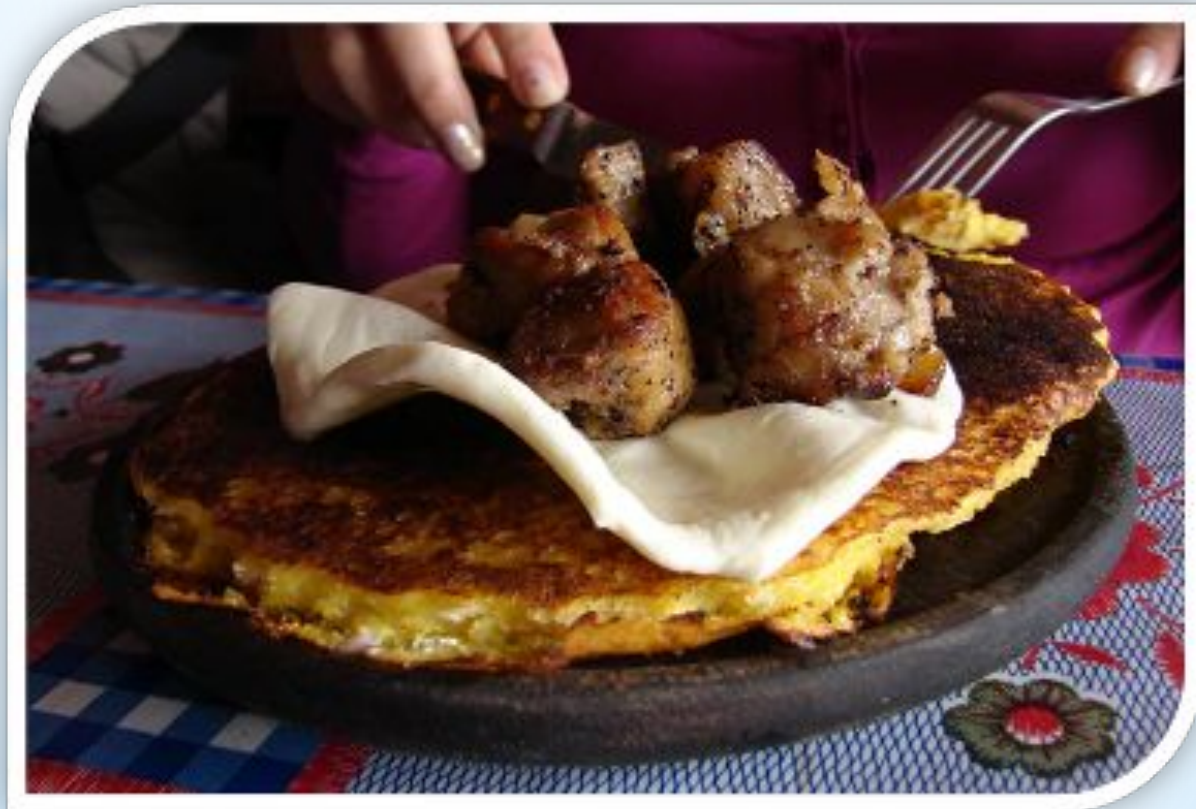
Английские блины

Английские блины — это те же французские крепы, только без сливочного масла. Традиционно их подают на завтрак, посыпанными сахаром и политыми лимонным соком. Блины с бананами и шоколадным соусом — на втором месте по популярности в Британии.



Венесуэльские блины

Качапа — толстые блины из свежей кукурузы и кукурузной муки. В Венесуэле и Колумбии их жарят на металлической плите, начиняют мягким сыром кесо де мано (похож на моцареллу), складывают пополам и подают с жареной свининой.



Китайские блины

Соленые блинчики из плотного теста с зеленым луком
Song You Bing — популярная уличная еда в Китае и
Южной Корее. Как и большинство других китайских
блюд, луковые блинчики обычно едят с соевым
соусом.



Индийские блины

Индия — Тонкие хрустящие блины доса Dosa из чечевичной муки — популярное блюдо в Южной Индии. Разновидностей досы очень много, их готовят с маслом, специями, яйцами, картофелем, луком или сыром. Доса может быть и самостоятельным блюдом, и гарниром или хлебом к карри, жареной курице или далу.



Шведские блины

Швеция – Шведские раггмунки Raggmunk – своеобразный «плод любви» блина с драником: их готовят из стандартных муки, яиц и молока, но с добавлением тертого картофеля. Раггмунки могут быть толстыми, как оладьи, или тонкими, как блины. Классические добавки: жареный бекон и брусничный джем.



Американо-канадские блины

**Традиционные американские панкейки
Buttermilk pancakes**

можно назвать чем-то средним между блинами и оладьями. Сытные и пышные, они готовятся из густого теста на основе пахты и подаются с медом или кленовым сиропом, с фруктами, шоколадом, мёдом, сгущёнкой, вареньем и всевозможными вкусностями и фруктово-ягодными фантазиями!



Тайские блины

Вкуснейшие банановые блинчики *Banana roti* чаще всего можно встретить на лотках с уличной едой в Южном Таиланде. Тонкое рисовое тесто обжаривается на металлическом листе, начиняется ломтиками банана (или ананаса), сворачивается в конвертик и поливается шоколадным соусом и сгущенкой — за считанные минуты прямо у вас на глазах.



Датские блины

Датские аблескивер Aebleskivers примечательны в первую очередь необычной сферической формой. Они готовятся в специальной сковороде с полукруглыми ячейками. Тесто для аблескивер похоже на обычное блинное (молоко, яйца, мука), а в качестве начинки используются свежие ягоды или фруктовые джемы.



Берберские блины

Берберские блины багрир Вагрir готовятся с добавлением в тесто манки и дрожжей, за счет чего получаются очень пористыми и воздушными. Жарят багрir только с одной стороны, а подают с медом, который эти блины впитывают, как губка.



Вьетнамские блины

«Шипящий пирог» Bánh xèo — популярное блюдо во Вьетнаме и Камбодже. Это тонкие блинчики из рисовой или кукурузной муки, которые обжариваются в кипящем масле до хрустящего состояния и начиняются соевыми ростками, зеленым луком и вареными креветками либо жареной свининой.



Эфиопийские блины

Ынджера Injera

— основная еда жителей Эфиопии и новое слово на «ы». Этот огромный пористый блин делается из кислого теста на основе африканского злака теф и подается с несколькими начинками и соусами одновременно. В качестве дополнения к ынджере выступают жареные, тушеные или маринованные овощи, мясной фарш, рис, зелень или еще одно традиционное блюдо эфиопской кухни с забавным названием — фырфыр.



Австрийские блины

Кайзершмаррн Kaiserschmarren

— популярный австрийский десерт, который приготовить проще, чем выговорить. Это сладкие блинчики, которые в процессе жарки разделяют на мелкие кусочки, посыпают сахарной пудрой и подают со свежими ягодами или джемом.



**Со сметанкой и с икрой!
Поскорее - стол накрой!
С джемом, с медом и с вареньем,
Со "сгущенкой" - объеденье!!
С мясом, с маслицем, с грибами,
С фруктами и овощами...
С творожком или с капустой,
С пудрой сахарною, вкусно!..
Я зову к себе гостей,
Моих маленьких друзей,
Налетайте, на блины!..
Аппетитные блины!**



Источник:

Ишь ты, Масленица! Вкусные блины со всего света

<https://www.skyscanner.ru/news/ish-ty-maslenitsa-vkusnye-bliny-so-vsego-mira>

Блины из разных стран мира <https://turism.boltai.com/topics/bliny-iz-raznyh-stran-mira/>

Изображения:

<http://content.skyscanner.com/8b9602688d262a2d7ecc32dd85719bb1/680-delicious-crepes-with-berries.jpg?resize=800px:99999px&quality=75>

<http://content.skyscanner.com/e8b0b0b6c007b0408e39c33202a82824/680-pancake-lemon-sugar-uk.jpg?resize=800px:99999px&quality=75>

<https://content.skyscanner.com/ceb1079b7cedefad943a9ad6b455a62e/680-venezuela-cachapas.jpg?resize=800px:99999px&quality=75>

<https://content.skyscanner.com/5c256bcb94476b17a3ca570094200709/680-breakfast-buttermilk-pancakes.jpg?resize=800px:99999px&quality=75>

<https://content.skyscanner.com/32bcd6dabb80fae4e810fcf5565e9648/680-chinese-scallion-pancake.jpg?resize=800px:99999px&quality=75>

<https://content.skyscanner.com/7ada78432ac915af053f91b5b7014c26/680-indian-dosa.jpg?resize=800px:99999px&quality=75>

<https://content.skyscanner.com/333113ba23ec4d10518f113435c0e0ed/680-swedish-raggmunk.jpg?resize=800px:99999px&quality=75>

<https://content.skyscanner.com/39894b0ba34eca6639a149f1cd3d545c/680-danish-aebleskivers.jpg?resize=800px:99999px&quality=75>

<https://content.skyscanner.com/7da69611f020e8b4845643ceb4af1a1f/680-heap-of-moroccan-beghrir-pancakes.jpg?resize=800px:99999px&quality=75>

<https://content.skyscanner.com/bda042677292f42779871c9e098a8c33/680-vietnam-banh-xeo.jpg?resize=800px:99999px&quality=75>

<https://content.skyscanner.com/9b6792d12c9ac6d068e5db94b2f0cbd7/680-ethiopian-injera.jpg?resize=800px:99999px&quality=75>

<https://content.skyscanner.com/539ec96bb74947f76501c329785a199e/680-austrian-kaiserschmarrn.jpg?resize=800px:99999px&quality=75>

https://img-fotki.yandex.ru/get/64820/220779633.18/0_5106f0_397e9286_orig.gif