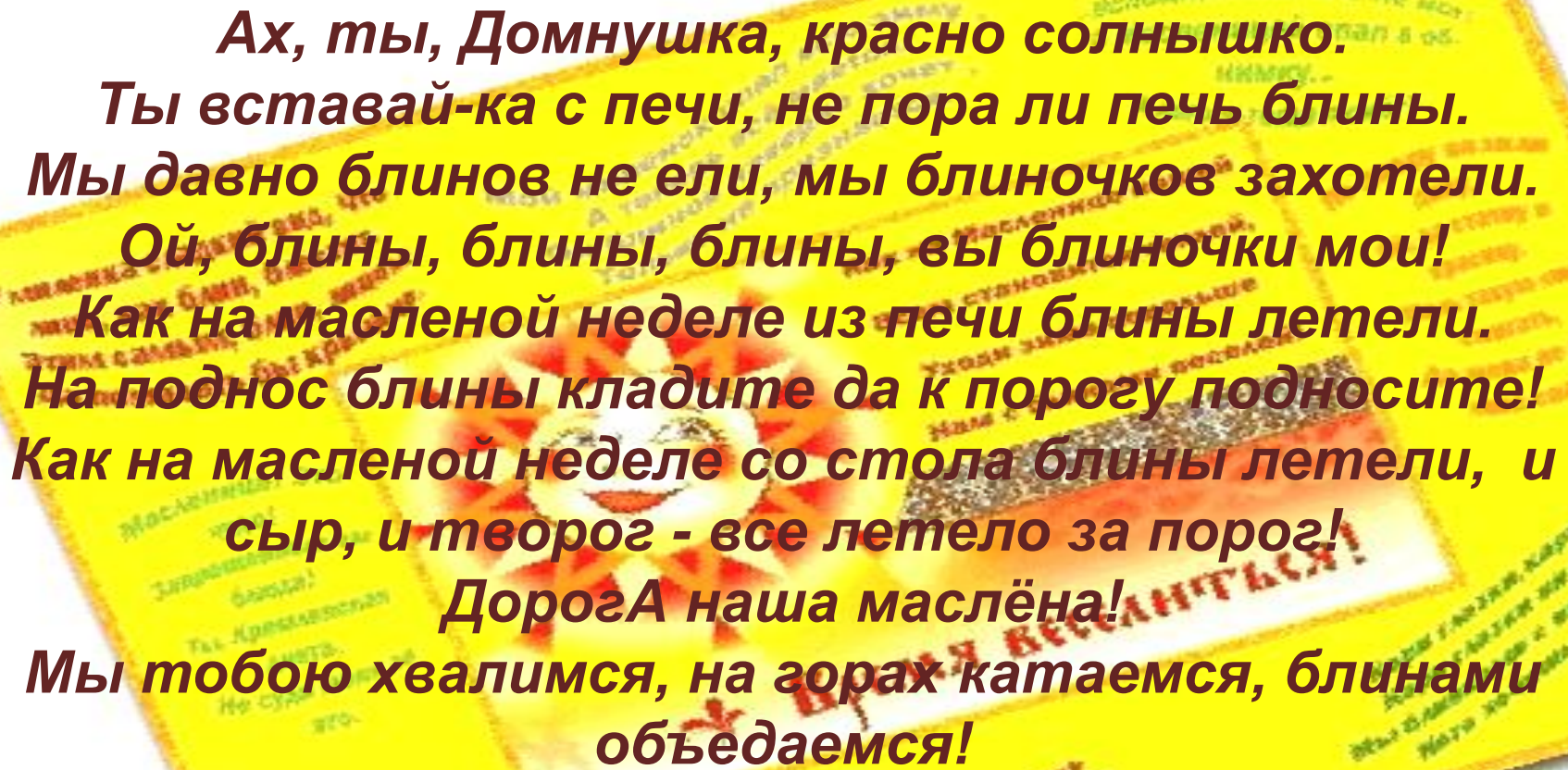


# «Масленица – праздник блинов»

Творческий урок с элементами интеграции русского языка, литературы и производственного обучения для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»

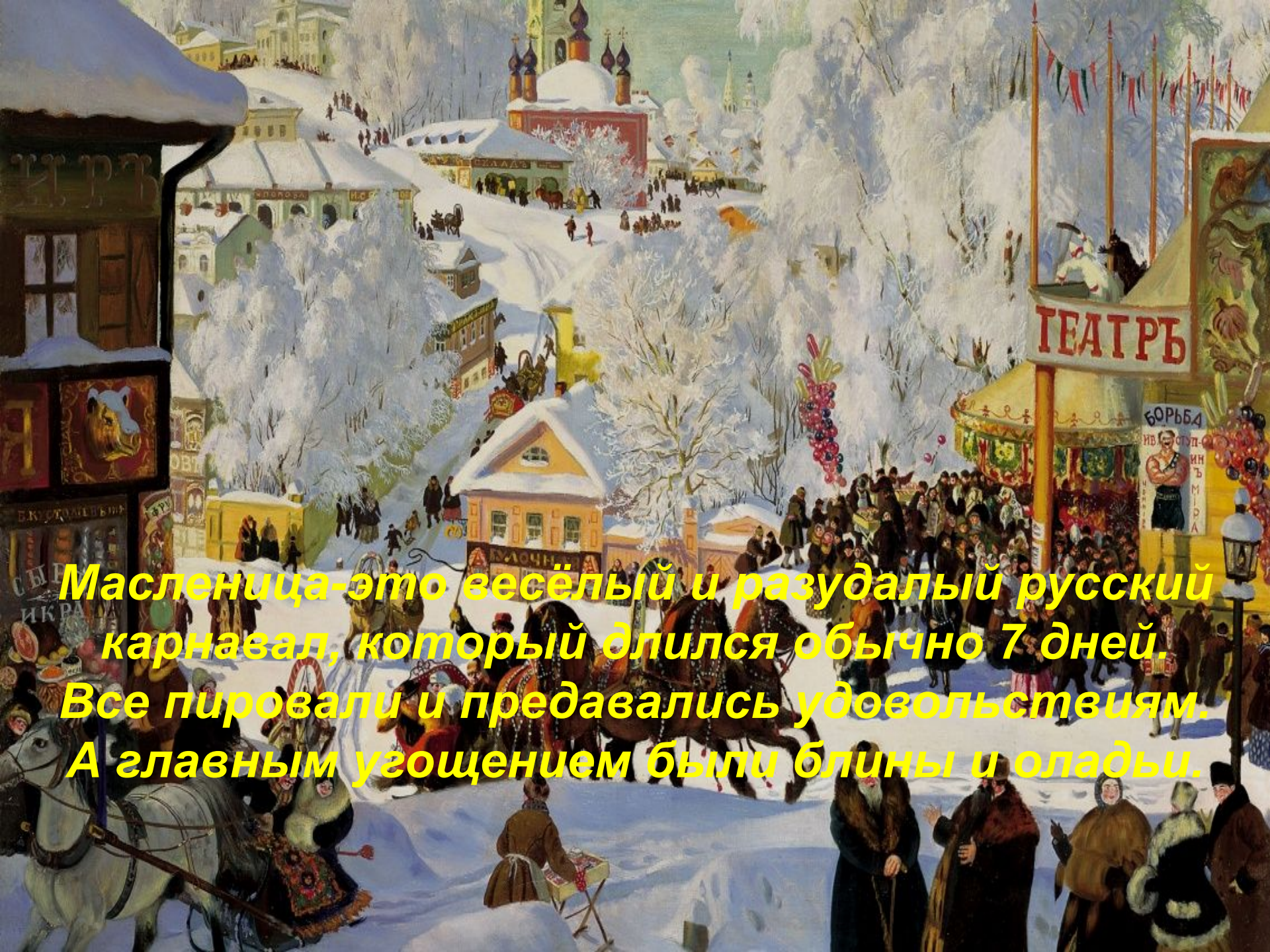
## *Цели мероприятия:*

- сохранение национальных обычаев и традиций своей страны и родного края;
- закрепить профессиональную мотивацию;
- развивать творческие профессиональные способности;
- научить применять знания из курсов русского языка и литературы в практической деятельности по профессии «Повар, кондитер» с целью популяризации народной обрядовой кухни, через производственное обучение;
- формирование здорового образа жизни, воспитание навыков и



**Ах, ты, Домнушка, красно солнышко.**  
**Ты вставай-ка с печи, не пора ли печь блины.**  
**Мы давно блинов не ели, мы блиночков захотели.**  
**Ой, блины, блины, блины, вы блиночки мои!**  
**Как на масленой неделе из печи блины летели.**  
**На поднос блины кладите да к порогу подносите!**  
**Как на масленой неделе со стола блины летели, и**  
**сыр, и творог - все летело за порог!**  
**Дорога наша маслёна!**  
**Мы тобою хвалимся, на горах катаемся, блинами**  
**объедаемся!**





**Масленица-это весёлый и разудалый русский карнавал, который длился обычно 7 дней. Все пировали и предавались удовольствиям. А главным угощением были блины и оладьи.**



*На Масленицу устраивались маскарады, причём мужчины наряжались в женские платья, а женщины — в мужские; некоторые рядились в костюмы зверей, шутов, пугал и т. д. Ряженые с шумом и музыкой катались на санях по городу. Вертелись карусели; в балаганах шли весёлые представления; народ катался с ледяных гор; всюду звучали музыка и смех.*





*К любимым народным потехам относились и так называемые игрища, или кулачные бои — прекрасный способ погреться и размяться на морозе. Зрители и болельщики так неистовствовали, что иногда даже сами лезли в бой. А вечерами на улицах разжигались костры, празднество продолжалось, и в небе вспыхивали огни фейерверка.*





*Завершались праздничные дни проводами Масленицы. Делали соломенное чучело Масленицы, сажали его в сани и с музыкой и песнями возили по всему городу, а затем чучело сжигали, прощаясь с зимой и приветствуя приход долгожданной весны.*





*Для приготовления блинов женщины обязательно призывали в помощь природные силы. Эти «проверенные ритуалы» также передавались от поколения к поколению.*





*другие – дожидались, когда на небе появятся звезды, и только тогда ставили первую опару для блинов, третьи – выходили готовить тесто на реку, озеро или к колодцу.*

*И всё это сопровождалось особыми заговорами,*



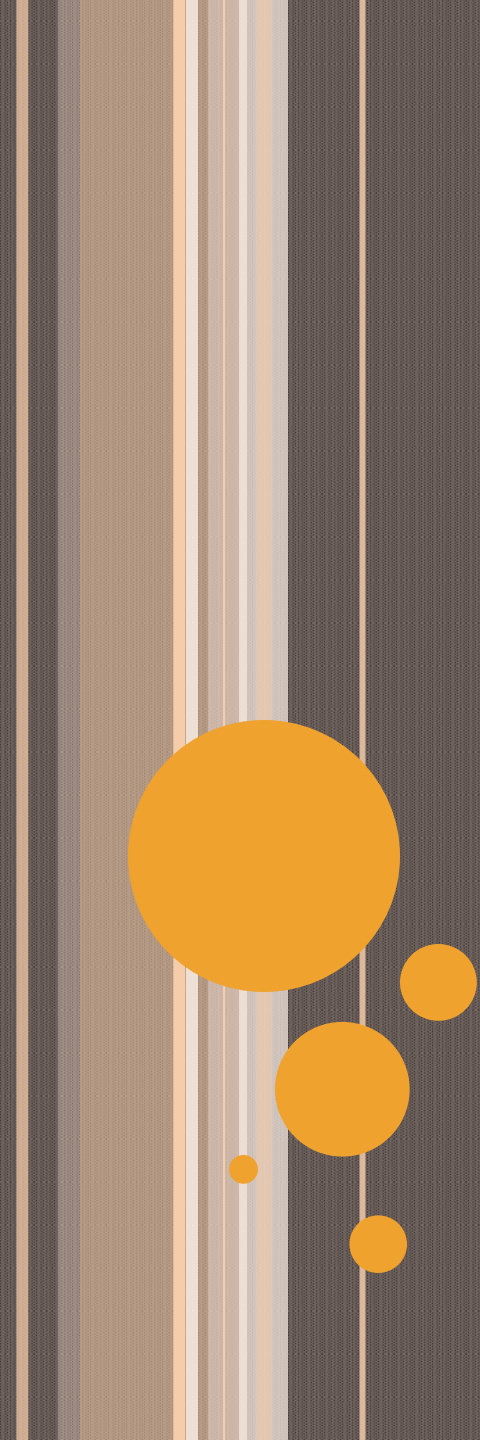
*Месяц, ты,  
месяц,*

*Золотые  
твои рожки,*

*Загляни в  
окошко,*

*Подуй на  
опару.*





**Блины были символом связи поколений, способом почтить души ушедших предков. И потому иногда тесто замешивали на талой снежной воде (по старинным славянским верованиям, снег – это воплощение душ умерших). Кроме того, первый блин чаще всего не ели сами, а либо отдавали нищему, чтобы тот помянул усопших, либо клали на слуховое окошечко, приговаривая «Честные наши родители, вот для вашей души блинок».**









Разбиваем в миску яйца,  
добавляем соль и сахар

Соединяем яйца с  
сахаром и солью,  
тщательно взбиваем







К яйцам добавляем воду и хорошо взбиваем, чтобы придать блинам воздушность и пористость.

Понемногу добавляем муку и разрыхлитель







Продолжаем взбивать до  
получения однородной  
массы

В готовое тесто нальем  
немного растительного  
масла, чтобы блины легче  
переворачивались







На предварительно  
разогретую сковороду  
наливаем жидкое тесто

Блинчики обжариваем с  
двух сторон до  
золотистого цвета.







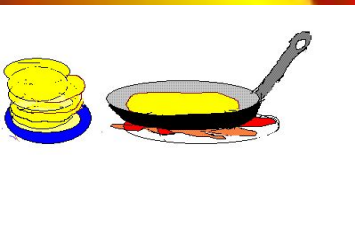
Готовые блинчики укладываем на блюдо,  
оформляем и подаём!  
На праздник можно подавать с красной  
икрой!







**ВАС НА МАСЛЕНИЦУ ЖДЕМ!  
ВСТРЕТИМ МАСЛЕНЬМ БЛИНОМ,  
СЫРОМ, МЕДОМ, КАЛДЧОМ  
ДА С КАПУСТОЮ ПИРОГОМ!**





**Ох, и знатное же вре**

**–**

**Эта блинная  
неделя!**

**Душу солнышку открос**

**Скушай блинчик  
золотой!**

**Помаше зиме  
рукою,**

**Позови весну с собою,  
дома распахни**

**Свету, радости, любви!**



**двери**





**НАЗВАНИЯ ПРАЗДНИКА В НАРОДЕ:**

Блинница, блинщица, блиноедка,

**Масленица**

прожорная, объедаха,

молочница, масленка, масloed, сырная,

*Трехведи Зими*

перепёлочка, касаточка, целовальщица,

Кривошейка, сахарные уста, широкая,

честная, весёлая, боярыня







# Вопросы от хозяйюшек



1-я хозяйка.

Из какой муки пекли блины на Масленицу?

2-я хозяйка.

Чем отличаются блины от блинчиков?

3-я хозяйка.


С чем принято было есть блины?

4-я хозяйка.

Что входит в состав блинного теста?







1 В горло гамбургер  
не лезет,  
От спагетти  
тошнота,  
С маслом блин куда  
полезней  
Для души и живота.

3 От блинов душа  
добрее,  
И солиднее  
живот.

Кто в блинах не  
разумеет,  
Свет коптит, а не  
живет.

4 Если зять как  
спичка тощий,  
Не гадая дам  
ответ:

На блины не  
ходит к теще,  
Ест салат и  
винегрет.

## Частушки про масленицу

5 Чтобы не было  
зазора,  
Забивает  
плотник клин,  
Я для связки  
разговора  
Применяю слово  
«блин».

6 Про блины  
часа четыре  
Можно вам  
частушки петь.  
Открывайте рты  
пошире,  
Чтоб блинов  
побольше  
съесть.

2 В книжках пишут,  
что арабы  
Колесо изобрели.  
До арабов наши  
бабы  
Из муки его пекли.



# Наступило время отгадывания шуточных загадок, кто отгадает: тому засчитывается 1 балл

1. Этот праздник - объеденье! Напечём блины с утра,  
К ним - сметана и варенье, И, конечно же, икра!
2. Слушайте внимательно, Очень занимательно:  
Чего нет ни в капусте, ни в свёкле, ни в репе, ни в Масленице,  
А есть в Моркови, Огурце и Помидоре?
3. Жёлтый, круглый, ароматный и на вкус такой приятный,  
И с вареньем, и с медком, со сгущенным молочком...
4. Несла баба в корзине 100 яиц, -----упало.  
Сколько яиц осталось?
5. Сидит царь-птица на золотых яичках.
6. Один человек купил трёх овец и заплатил 3 тысячи рублей.  
----- каждая овца шла?



**А сейчас мы проведём соревнование- кто вспомнит поговорки со словами "блин" и "Масленица", тому засчитывается 1 балл.**

**Для желающих заработать 3 балла, есть более сложное задание- «Собери пословицу»**

**За 30 секунд нужно правильно составить пословицу из разрозненных слов, а затем озвучить её.**



# Блинная викторина

## Профессиональные вопросы

1. Из какой муки в старину пеклись традиционные русские блины?
  - а) Из пшеничной;
  - б) Из ржаной;
  - в) Из гречишной;
  - г) Из рисовой.
2. Как на Руси называли блины, в которые запечены какие-либо продукты?
  - а) Блины с приплодом;
  - б) Блины с припёком;
  - в) Блины с подоплёкой;
  - г) Блины с присказкой.
3. Какие кухонные приборы помогают современным хозяйшкам печь блины?
  - а) Электрические блинницы;
  - б) Лазерные блинопечки;
  - в) Атомные блиножарки;
  - г) Наносковородки.
4. Как называются уменьшённые блины?
  - а) Пончики;
  - б) Оладьи;
  - в) Галушки;
  - г) Клёцки.
5. Какие блинчики пекут умелые хозяйки?
  - а) Ажурные;
  - б) Стёганые;
  - в) Вышитые;
  - г) Безразмерные.
6. В какой области РФ находится город Сенгилей, в котором в 2007 году был воздвигнут памятник Блину?
  - а) В Ульяновской;
  - б) В Тамбовской;
  - в) В Воронежской;
  - г) В Ивановской.



# Блинная викторина

## Литературные вопросы

1. Назовите автора этих стихотворных строк?

Не торговал мой дед блинами,  
Не ваксил царских сапогов,  
Не пел с придворными дьячками,  
В князя не прыгал из хохлов.

- а) А. Пушкин;
- б) Н. Некрасов;
- в) В. Высоцкий;
- г) В. Маяковский.

4. Какой сказочный герой выдвигал блинную теорию происхождения лунных кратеров?

- а) Карлсон;
- б) Знайка;
- в) Иван-дурак;

2. Кто в сказке К.И.

Чуковского «Путаница» тушил пожар пирогами и блинами?

- а) Лисички;
- б) Кит;
- в) Крокодил;
- г) Медведь.

3. В какой сказке злая мачеха

напекла блины на несостоявшиеся поминки по своей падчерице?

- а) «Двенадцать месяцев»;
- б) «Морозко»;
- в) «Золушка»;

г) «Крошечка-Хаврошечка»

5. Сколько блинов,

отправлял в рот гоголевский Чичиков, будучи в гостях у Коробочки?

- а) Два;
- б) Три;



Дорогие гости, пришло время провести для вас Мастер-класс, на котором студенты группы «Товар, кондитер» покажут не только как правильно и вкусно приготовить блины, но и как красиво их украсить.





# «Блины городские»

## старинный рецепт

### Блины для Масленицы



Блины  
городские

Блины  
с зеленым луком

Пошехонские  
блинчатые трубочки

Шотландские  
блины

Блины  
с салатом из сельди



#### Ингредиенты

Мука пшеничная — 100 г

Яйцо — 1 шт.

Кефир — 150 г

Сливочное масло — 20 г

Сметана — 50 г

Соль, сахар *по вкусу*

Сода *на кончике ножа*

#### Способ приготовления

- 1 Яйца растереть с солью, сахаром, добавить просеянную муку и кефир
- 2 Перемешать до консистенции сливок, влить растительное масло и добавить соду
- 3 Тесто перемешать и выпекать тонким слоем на смазанной, хорошо разогретой сковороде
- 4 Зажаренные с двух сторон блины смочить в сливочном масле и сложить вчетверо треугольником. Подать со сметаной. Можно фаршировать

Источник: [www.gotovim.ru](http://www.gotovim.ru)



# С чем подать блины



## МАСЛЕНИЦА

Масленица, угощай!  
Всем блинчков подавай!  
В пылу, с жару - развирайте!  
Похвалить не завывайте!

### Блинчики фаршированные

Блинчики с семужкой слабосоленой и сыром Фета 180гр.	170
Блинчики с творогом 140гр.	60
Блинчики с мясом 140гр.	80

### Блины и Оладьи Масляные

Блины 150гр.	50
Оладьи 150гр.	50

### Дополнения к блинам и оладьям :

красная икра 30гр.	150
сметана 30гр.	25
мёд 30гр.	40
джем 30гр.	25
сгущённое молоко 30гр.	15
ягодный соус 30гр.	25

### Десерт

Горячие десертные блинчики в сочетании с фаршированными фруктами и шариком мороженого 100-60-60гр.	170
--	-----

### Не Забудьте заказать

(Поварному меню):

Горячий Глинтвейн

Ароматный Чай

Бодрящий морс из натуральных ягод









# Масленица

## изолучае

С Масленицей!



С Масленицей!

Как на масляной неделе  
Из печи блины летели!  
С пилу, с жару, из печи,  
Все румяны, горячи!  
Масленица, угощай!  
Всем блинчиков подавай.  
С пилу, с жару - разбирайте!  
Похвалить не забывайте.



[Prazdnymymeste.ru](http://Prazdnymymeste.ru)

## Душа моя! Масленица!





# Прощай масленица - вертушка

Прощай масленица-вертушка, настает  
великий пост, Дома ужинать садятся, подают  
от редьки хвост!

Как на масленой неделе в потолок блины  
летели!

Уж ты маслена, обманщица, ты сказала: "семь  
недель",

А остался один день!

Прощай, масленица-ерзовка!

Оставила нас - на кислый квас, на постные  
щи, На холодные харчи!