

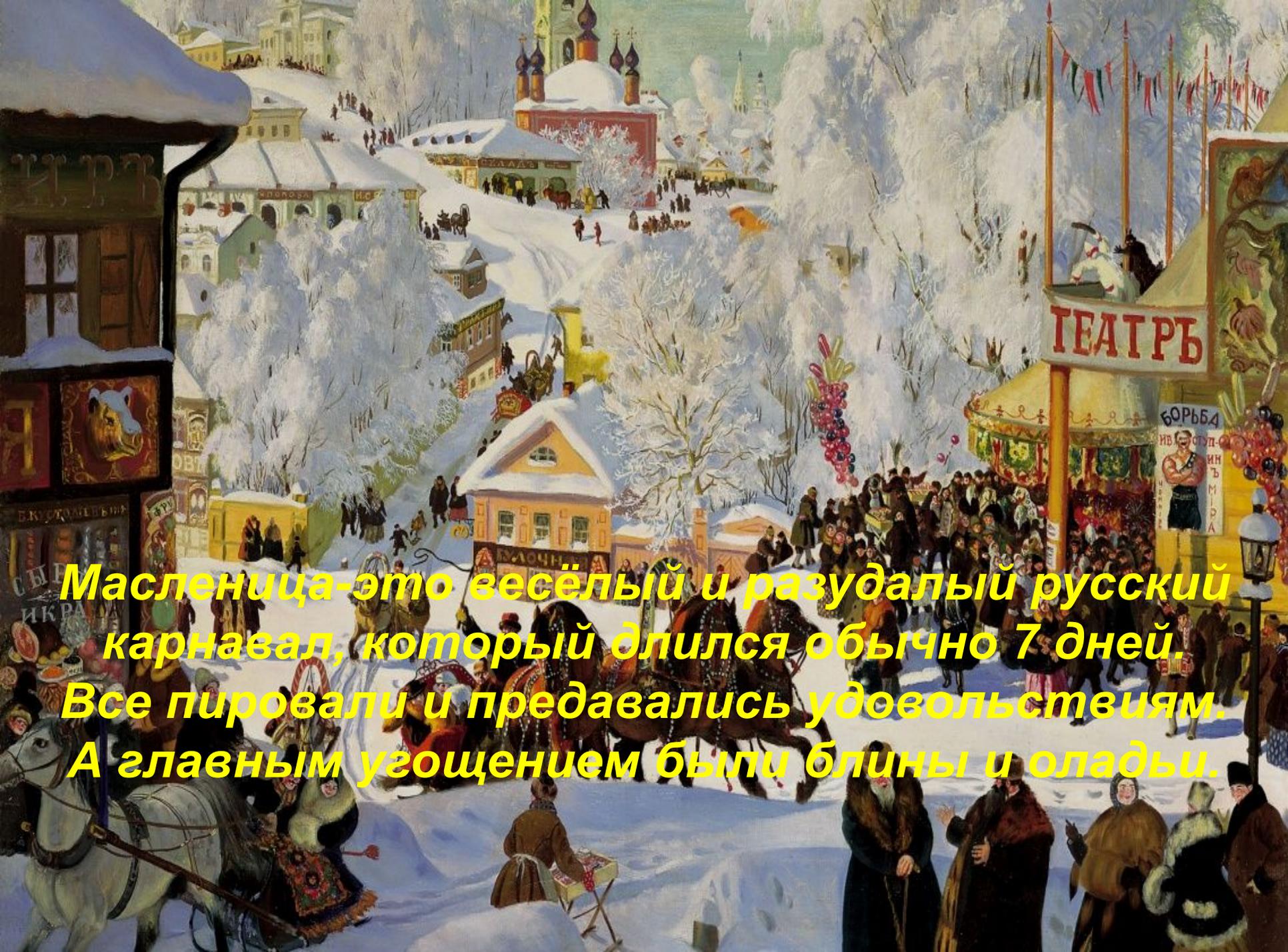
# «Масленица – праздник блинов»

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,*

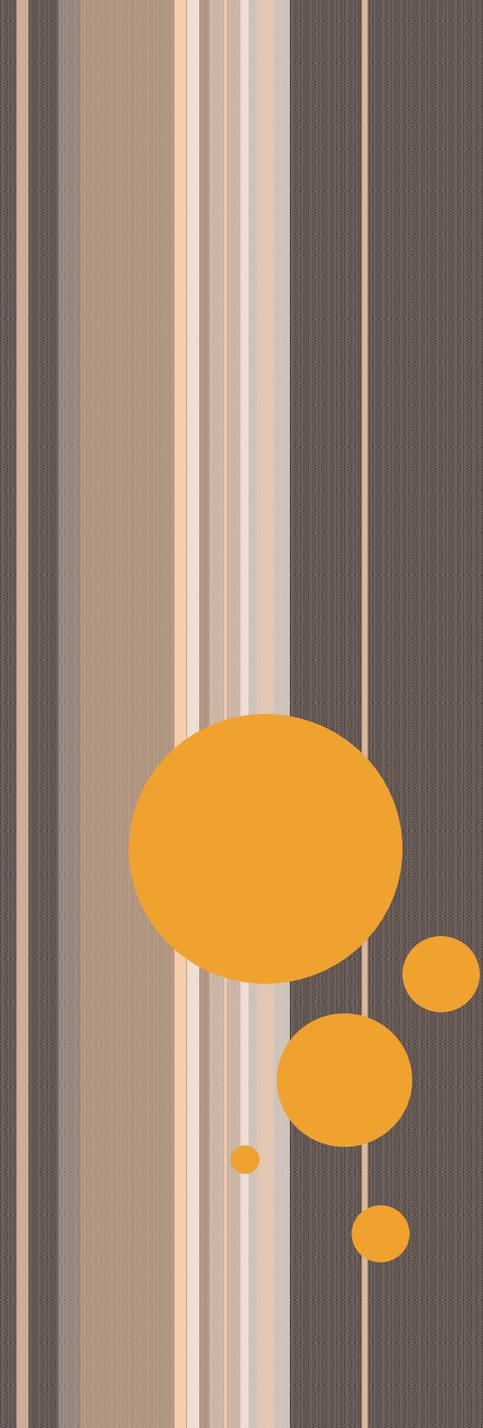


*Месяц, ты,  
месяц,*

*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.

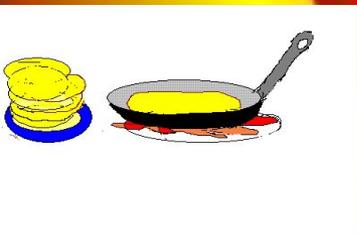




Готовые блинчики укладываем на блюдо,  
оформляем и подаём!  
На праздник можно подавать с красной  
икрой!



**ВАС НА МАСЛЕНИЦУ ЖДЕМ!  
ВСТРЕТИМ МАСЛЕНЫМ БЛИНОМ,  
СЫРОМ, МЕДОМ, КАЛДЧОМ  
ДА С КАПУСТОЙ 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».

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

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



# 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 несостоявшееся 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

## 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

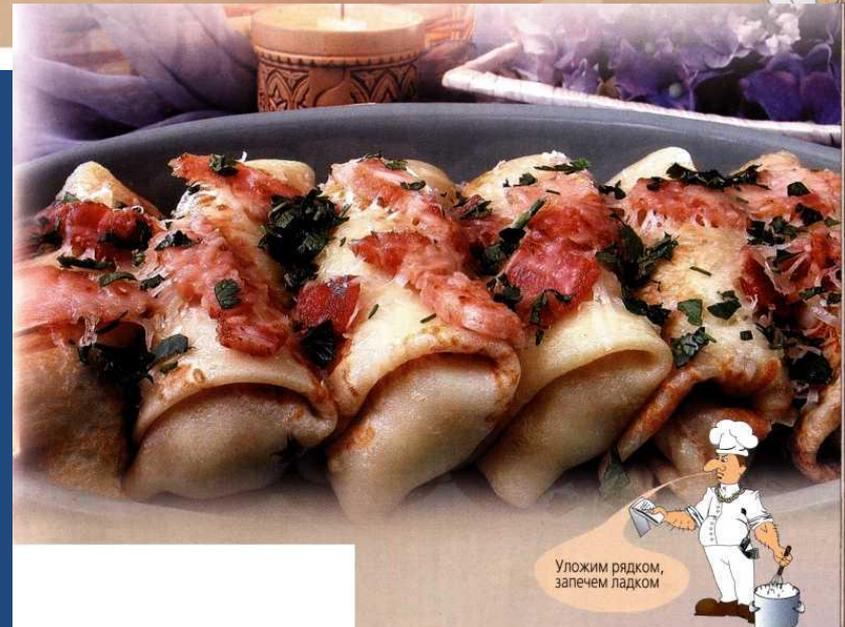
Ароматный Чай

Бодрящий морс из натуральных ягод

## МАСЛЕНИЦА

Масленица, угощай!  
Всем блинчиков подавай!  
В пылу, с жару - развирайте!  
Похвалить не забывайте!





# 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 блинозков 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!