



БЛИНЫ

Презентацию подготовил
Улыбышев Владимиром,
ученик 7 «А» класса
МОУ «Лицей №47 г. Саратова
Руководитель - учитель химии
МОУ «Лицей №47 г. Саратова
Никитина Надежда Николаевна

С языческих времен сохранился у нас обычай на Масленицу печь блины. Некогда это был жертвенный хлеб, дар богу Перуну и другим языческим богам. Этим символом солнца провожали зиму и встречали весну. Православная церковь, не в силах побороть эту традицию, вынуждена была узаконить Масленичную неделю перед началом Великого Поста.



Каких только рецептов любимого кушанья не изобрели в самых разных уголках земли!

К примеру, немцы и французы издавна отдавали предпочтение тонким блинкам, свернутым в рулетики с различной начинкой.

Англичане, придумали добавлять в него местный эль и солодовую муку. Мексиканцы пополнили блинное семейство своими знаменитыми тортильяс, в которые заворачивали фасолевою или мясную начинку с томатным соусом.



Самое интересное, что к блинам во многих европейских странах относились не только как к лакомству, но и как к своеобразному развлечению. По средневековой традиции в Грешный вторник (последний день перед началом Великого поста у католиков) устраивались забавные гонки, целью которых было добежать до финиша, на ходу подбрасывая блины на сковородах (уронивший блин выбывал из игры). Эта традиция жива и в наши дни.





Ни в одной стране мира к блинам не относились с таким почтением, как на Руси. Да и не просто с почтением, а с самым настоящим благоговением, превратив их в символ всенародно любимого праздника Масленицы.



Блины были привнесены в русскую кухню завоевателями - варягами (викингами) в IX веке. С тех пор это одно из самых популярных изделий русской народной кулинарии. Насчитывается до сотни их разновидностей: сдобные, постные, красные, крестьянские, царские, боярские.



Блины с припеком

Так называют блины, в которые запечены какие-либо продукты.



Припеки могут быть самые разные: нарезанный кольцами или полукольцами и обжаренный до золотистого цвета репчатый лук, нашинкованный и слегка обжаренный зеленый лук, мелко рубленные или нарезанные тонкими кружочками вареные яйца, жареные грибы, жареное или отварное мясо или рыба, рыба соленая (семга, кета и др.), припущенные в сахарном сиропе фрукты, а также многие другие продукты по вкусу домашнего кулинара.





Я пеку румяные
Русские блины
По рецепту древнему
Предков старины
Знает его тайну
Бабушка моя,
По наследству – мама,
И, конечно, я
Сладкие, медовые,
С мёдом, с молоком
Ароматы сладкие
Заполняют дом
Три огромных блюда
Напеку блинов, -
Приходите в гости –
Чай уже готов!

И. Агеева







Пословицы и поговорки о блинах

- Блин и без масла в рот лезет.
- Блины да олады - замотались сваты.
- Где блины, тут и мы; где с маслом каша,
- Не корми блином, напои прежде водой .
- Не рад и блину, как кирпичом в спину.
- Первый блин – комом.
- Скоро только блины пекутся.
- Сухой блин горло дерет.
- Это Масленица идет, блин да мед несет.

