

# Мещерякова Ольга Валерьевна

МОУ – СОШ № 3 имени А.С.Пушкина г.  
Орла  
учитель технологии

Номинация: «Чудеса кулинарии»



Урок технологии в 6 классе  
«Блюда русской кухни.  
Приготовление блинов»



**"Блин - символ солнца,  
красных дней, хороших урожаев,  
ладных браков и здоровых детей".**

**А.Куприн**

Блины - издавна, главное угощение на Масленице.

Праздник Масленицы был связан с древним культом нарождающегося солнца. Золотистые блины, круглые, горячие, блестящие от масла - не что иное, как символ дневного светила, дарующего нам жизнь.

Много пословиц и поговорок о блинах на масленой неделе: "На горке покататься, в блинах поваляться", "Как на масленой неделе в потолок блины летели", "Блин не клин, брюха не расколет", "Не житьё, а Масленица".

# О РУССКИХ БЛИНАХ

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.

В старину пекли блины, почти всегда, из дрожжевого теста. Поражает разнообразие муки: и пшеничная, и гречишная, и ячменная, и просяная и даже гороховая. Однако, настоящие русские блины - это гречишные, потому что именно эта мука придаёт блинам пухлость и рыхлость, приятный вкус и некоторую кисловатость.

- На Руси блины пекли испокон веков, сначала из овсяной муки, а затем и из пшеничной, ржаной и даже гречневой муки. Крайне популярны были в русской домашней кухне блины с различными «припеками»: луком, грибами, мясом, яйцами, птицей. А уж различных начинок для блинов и вовсе было не счесть. К блинам подавали масло и сметану, икру и соленую рыбку, варенье и творог. И сегодня блины остаются одним из самых любимых русских блюд.



# Советы по приготовлению блинов

- Самой лучшей посудой для приготовления блинов, бесспорно, является чугунная сковорода. Именно на чугуне испокон веков пекли тонкие, золотистые, равномерно пропеченные русские блины.
- Для того чтобы первый, да и все остальные блины не получились комом, чугунную сковороду необходимо правильно подготовить. Перед выпечкой блинов сковороду нужно смазать растительным маслом или свиным жиром, обильно посыпать крупной солью и прокалить подготовленную таким образом сковороду на сильном огне в течение нескольких минут. Затем дать сковороде остыть, вытереть ее, снова засыпать солью и протереть насухо бумажным полотенцем или чистой тканью. После этого сковороду нужно смазать маслом или свиным шпиком и хорошенько разогреть перед выпечкой блинов.

# Для приготовления блинов нам потребуется:

- Мука -200 г;
- «Активиа» кефирная – 300 г;
- Молоко – 200 г;
- Яйцо – 1 шт;
- Сахар – 100 г;
- Соль (по вкусу);
- Сода пищевая – 0,5 ч. л.;
- Уксус – 0,5 ст.л.;
- Масло сливочное – 50 г;
- Сало (для смазывания сковороды)



# Приготовление блинов :



1. В «Активию» добавить яйцо, сахар, соль.  
Все хорошо перемешать.



# Приготовление блинов :



2. Муку просеять, добавить в полученную смесь. Замесить густое тесто.

# Приготовление блинов :



3. В тесто влить тонкой струйкой кипящее молоко, перемешать.

# Приготовление блинов :



4. Соду погасить уксусом, добавить в тесто, перемешать.

# Приготовление блинов :



5. Сковороду смазать кусочком сала.

# Приготовление блинов :



6. Выпекать блины на сковороде с двух сторон;

# Приготовление блинов :



7. Готовый блин смазать сливочным маслом.

Приятного аппетита!



# Интернет-ресурсы:

- <http://pedsovet.su/pu/12/22489015.jpg>
- <http://pokrovhram.narod.ru/texts/novosti/images/f317.jpg>
- [http://img1.liveinternet.ru/images/attach/c/2/71/337/71337666 s maslenicey ikra i blinuy.jpg](http://img1.liveinternet.ru/images/attach/c/2/71/337/71337666_s_maslenicey_ikra_i_blinuy.jpg)
- [http://img.66.ru/image/a686140291441abb57a4ef3e4749173e/47dd6289/0/92/1/920147 normal.jpg](http://img.66.ru/image/a686140291441abb57a4ef3e4749173e/47dd6289/0/92/1/920147_normal.jpg)



# Литература:

- Ляховская Л.П. Русская кухня. – СПб.: «Кристалл», 2000. – 400 с., ил.
- Энциклопедия обрядов и обычаев. СПб.: «Респекс», 1996., 560 с.
- Православная и обрядовая кухня. – М.: Вече, 1997. – 416 с. («Дом и хозяйство»)
- Kalimba.mp3 Mr. Scruff Ninja Tuna