

Душа ль ты моя, Масленица!



**Встреча. Заигрыш. Лакомка. Разгуляй.
Вечера у тещи. Золовки угощение.
Прощеный день.**



- **1 день- блинница,**
- **2 день- блины,**
- **3 день- блинцы,**
- **4 день- блинчики,**
- **5 день- блинки,**
- **6 день- блиночки,**
- **7 день- царские блины.**



```
graph TD; A[Тесто] --> B[дрожжевое]; A --> C[бездрожжевое];
```

Тесто

дрожжевое

бездрожжевое

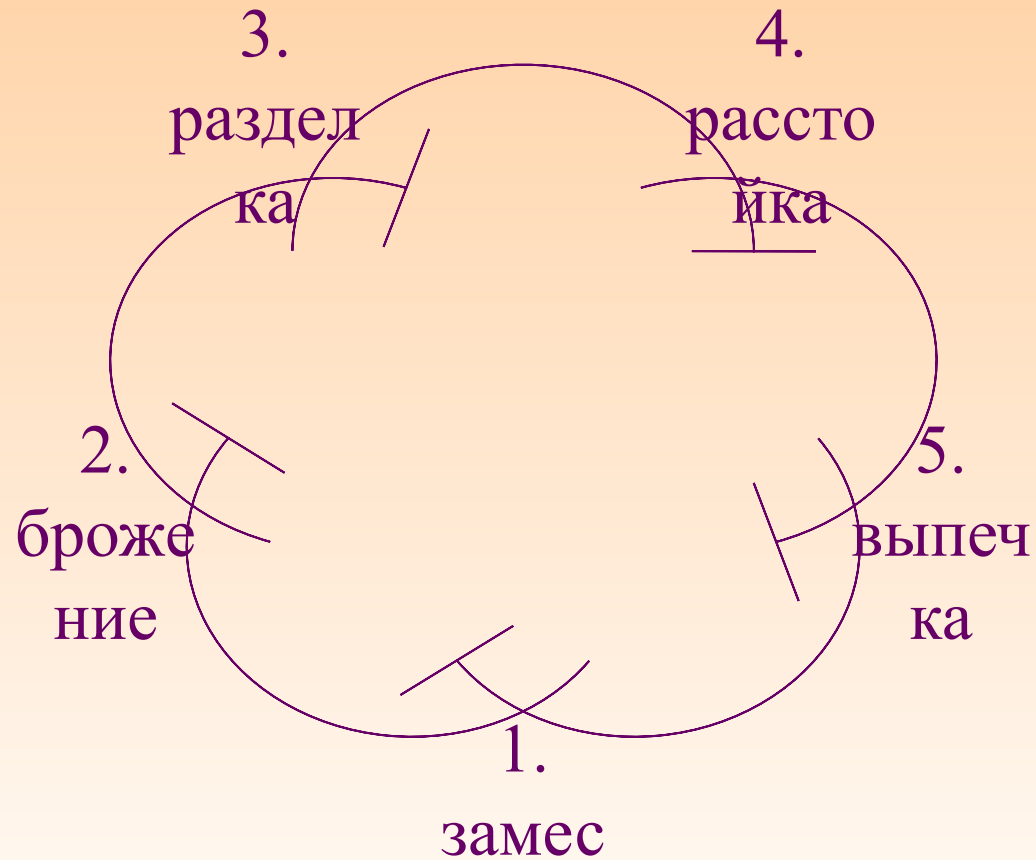


Дрожжевое

Опарный способ
(сдобное)

Безопарный способ
(несдобное)

Схема приготовления дрожжевого теста.



Правила техники безопасности



Продукты.



- **Мука пшеничная- 1 кг**
- **Молоко - 5 стаканов**
- **Масло растительное- 3 столовые ложки**
- **Сахар- 2 столовые ложки**
- **Яйцо куриное- 2 штуки**
- **Соль- 1,5 чайные ложки**
- **Дрожжи сухие- 40г**

Инструкционная карта №1.

- **Поставить опару:** влить в посуду 2 стакана теплой воды,
- развести дрожжи,
- просеять и всыпать 500 г муки, размешать до гладкости,
- накрыть и поставить в теплое место примерно на час.



Определение свежести куриного яйца (практическая работа)

Положение яйца в сосуде с водой	Свежесть яйца
Опускается на дно	
Располагается посередине	
Плавает на поверхности	

Тестовые задания

- **1. *Определить, является куриное яйцо вареным или сырым, можно:***
- **А) опустив яйцо в сосуд с водой;**
- **Б) по звуку, издаваемому яйцом при его встряхивании;**
- **В) кручением яйца на поверхности стола;**
- **Г) по внешнему виду.**

Тестовые задания

(продолжение)

- **2. Когда яйцо сварено «в мешочек», у него:**
- **А)крутые желток и белок;**
- **Б)жидкие желток и белок;**
- **В)жидкий желток, крутой белок.**



Определение свежести куриного яйца (практическая работа)

Положение яйца в сосуде с водой	Свежесть яйца
Опускается на дно	свежее
Располагается посередине	недостаточно свежее
Плавает на поверхности	испорченное

Тестовые задания

- **1. *Определить, является куриное яйцо вареным или сырым, можно:***
- **В) кручением яйца на поверхности стола.**



Тестовые задания (продолжение)

- **2. Когда яйцо сварено «в мешочек», у него:**
- **В) жидкий желток, крутой белок.**



Инструкционная карта №1

(продолжение)

- **Когда опара подойдет, прибавить соль, сахар, яичные желтки, растительное масло, размешать и прибавлять остальную муку, вымешивая тесто до гладкости.**



Инструкционная карта №1

(продолжение)

- **развести тесто теплым молоком ;**
- **посуду с тестом накрыть и поставить в теплое место;**
- **дать подняться и добавить в тесто сбитые в пену яичные белки;**
- **начинать печь блины.**



Игра «Бубенцы»

- **«Трынцы-брынцы,
бубенцы,
Раззвонились
удальцы:
Диги-диги-диги-
дон,
Отгадай, откуда
звон!»**



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



Литература

- **Технология. Конспекты уроков, элективные курсы: 5-9 класс/ Сост.Л.П. Барылкина, С.Е. Соколова,-М.: 5 за знания,2005.**
- **Уроки по курсу «Технология» 5-9 класс девочки/ Е.Н. Перова,- М.: 5 за знания,2007.**
- **Тесты по технологии «Обслуживающий труд» 5-7 классы/ С.Э. Маркуцкая,-М:Издательство «Экзамен», 2006.**
- **Технология в схемах, таблицах, рисунках. «Обслуживающий труд» 5-9 классы/ Маркуцкая,-М:Издательство «Экзамен», 2009**
- **Развитие коммуникативной культуры на уроке и во внеклассной работе/ Дереклеева Н.И.,-. М.: 5 за знания,2007.**
- **Масленица. Серия домашний пир. Сборник рецептов./-Урал ЛТД, 2009.**
- **Широкая масленица. Традиции. Обычаи.Рецепты./ Сибирское университетское издательство, 2011.**
- **Широкая масленица. Обычаи. Православные традиции. Кулинария../Левкина Т.В.,- М.: Издательство Дарь, 2012.**
- **Технология 5-9 класс (девочки) уроки с использованием ИКТ, внеклассные мероприятия/ Сост.Л.В.Боброва,-Волгоград: Учитель,2009.**