

# 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

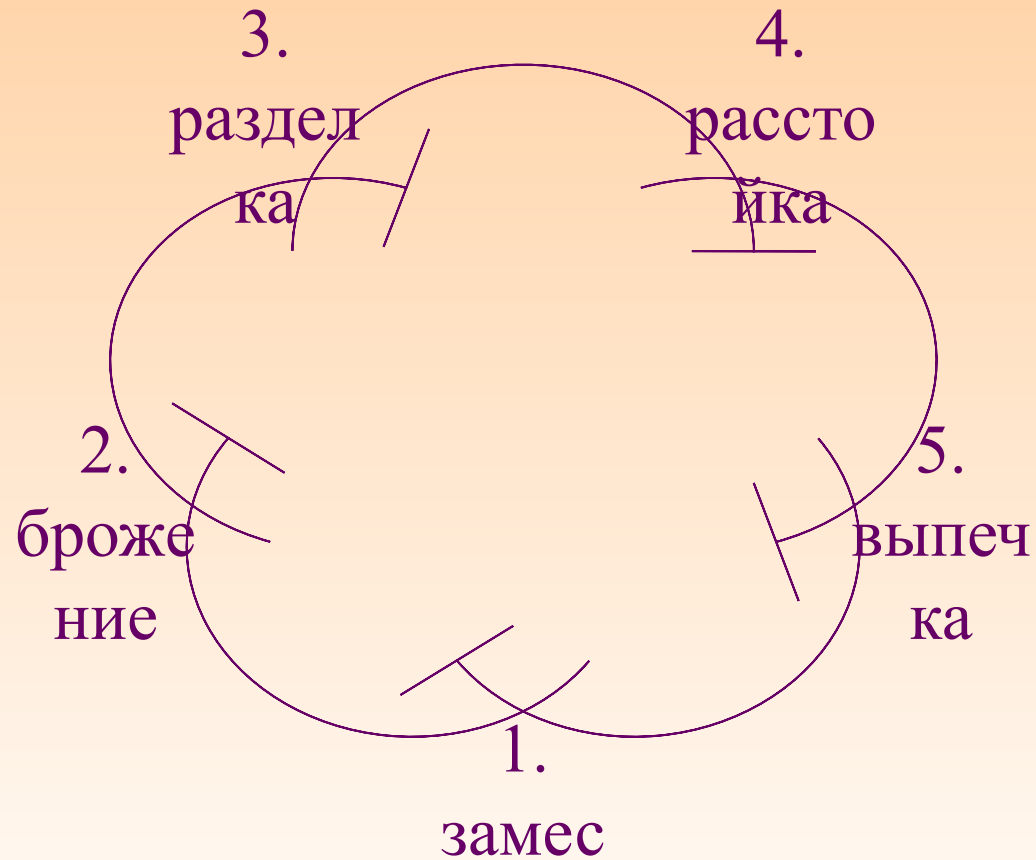


Дрожжевое

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)

<b>Положение яйца в сосуде с водой</b>	<b>Свежесть яйца</b>
<b>Опускается на дно</b>	
<b>Располагается посередине</b>	
<b>Плавает на поверхности</b>	

# 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)

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

# 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.**