

# Печем блины, встречаем Масленицу



Выполнила учитель технологии первой категории  
МКОУ «Кукуйская ООШ №25» Архипова Наталия Викторовна  
Целевая аудитория: 7 класс



Широкая Масленица – сырная  
неделя!

Ты пришла нарядная к нам Весну  
встречать.

Печь блины и развлекаться будем  
всю неделю,

Чтоб зиму студеную из дома  
прогнать.



Утро... ПОНЕДЕЛЬНИК... Наступает  
«ВСТРЕЧА».

Яркие салазки с горочек скользят.  
Целый день веселье. Наступает вечер...  
Накатавшись вволю, все блины едят



**«ЗАИГРЫШ» беспечный – ВТОРНИКА  
отрада.**

**Все гулять, резвиться вышли, как один!  
Игры и потехи, а за них - награда:  
Сдобный и румяный масленичный блин!**



Тут СРЕДА подходит – «Лакомкой»  
зывается.

Каждая хозяйюшка колдует у печи.  
Кулебяки, сырники – все им удастся.  
Пироги и блинчики – все на стол мечи!



А в ЧЕТВЕРГ раздольный – «РАЗГУЛЯЙ»  
приходит.

Ледяные крепости, снежные бои...  
Тройки с бубенцами на поля выходят.  
Парни ищут девушек – свуженых своих.



ПЯТНИЦА настала – «ВЕЧЕРА у ТЕЩИ»...

Теща приглашает зятя на блины!  
Есть с икрой и сёмгой, можно чуть попроще,  
Со сметаной, мёдом, с маслом ели мы.



Близится СУББОТА – «ЗОЛОВКИ УГОЩЕНЬЕ».

Вся родня встречается, водит хоровод.  
Праздник продолжается, общее веселье.  
Славно провожает зимушку народ!





ВОСКРЕСЕНЬЕ светлое быстро  
наступает.

Облегчают душу все в «ПРОЩЁННЫЙ  
ДЕНЬ».

Чужого содоманное, ЗИМНИКУ \_

ень.



Пышные гуляния ЯРМАРКА  
венчает.  
До свиданья, Масленица, приходи  
опять!

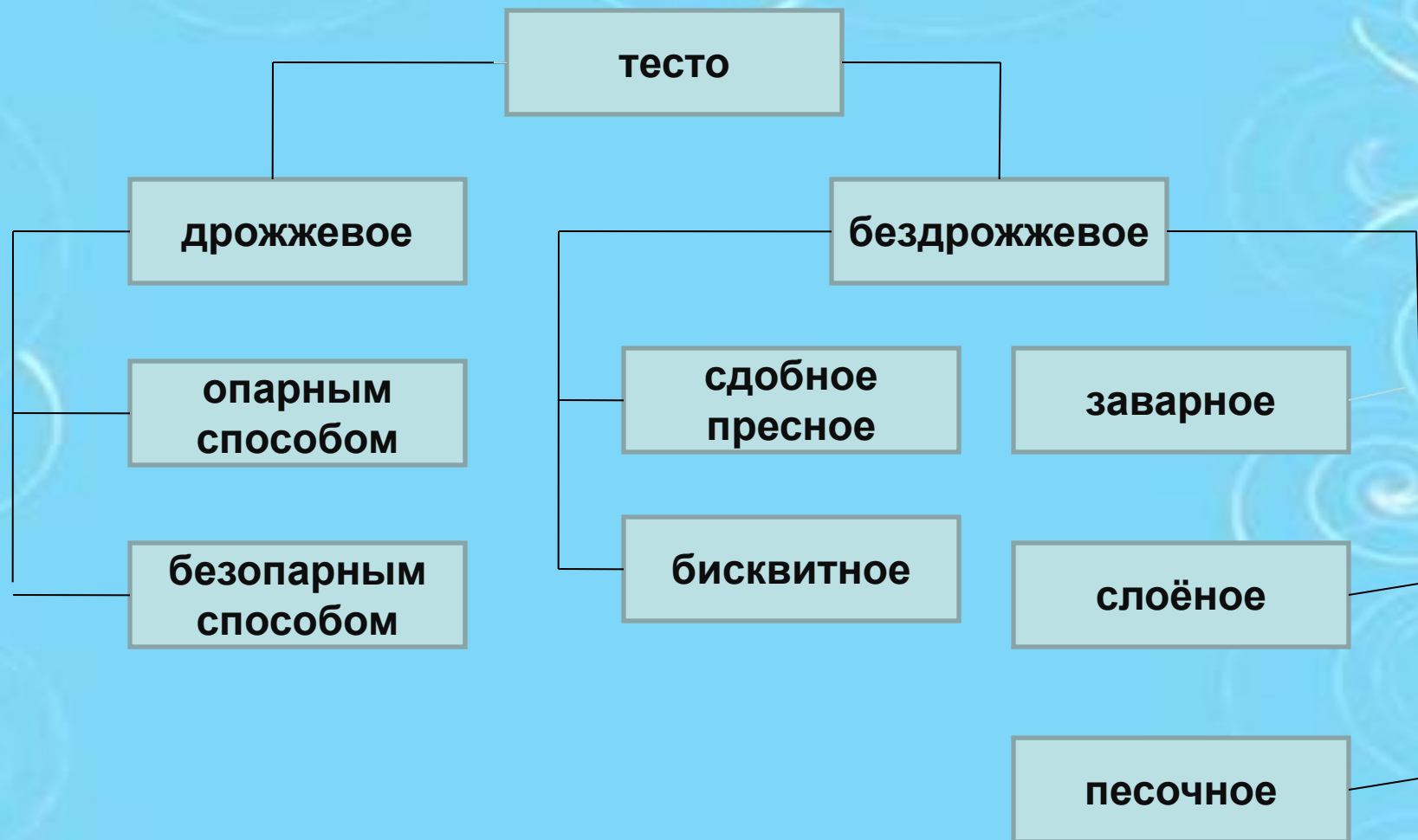


**Блины – это символ солнца. Но самая главная их роль – это угощение на Масленицу, веселый праздник восточных славян. Масленица с ее блинами – это встреча солнца и весны, прощание с зимой. Блины на Масленицу пекут каждый день.**

- 1 день – блиница**
- 2 день – блины**
- 3 день – блинцы**
- 4 день – блинчики**
- 5 день – блинки**
- 6 день – блиночки**
- 7 день – царские блины**



# Классификация теста



**БЛИНЫ** – готовят из густого теста с добавлением разрыхлителя, обжаривая их с двух сторон. Очень вкусны и питательны блины с припёком.

**Припёк** – это какие-либо продукты, запечённые внутри блина.



**БЛИНЧИКИ** выпекают из очень жидкого теста, приготовленного без Разрыхлителя. Обжаривают одну сторону, снимают со сковороды, на поджаренную сторону кладут начинку, сворачивают трубочкой или конвертиком и снова обжаривают.



**ОЛАДЫ** – готовят из довольно густого теста с разрыхлителем. Они имеют небольшие размеры, при обжарке с двух сторон получаются толстыми и пышными.



**БЛИННЫЙ ПИРОГ – это стопка блинов, в которой каждый блин переслоён начинкой.**





**Для выпечки любых блинов готовят жидкое тесто, которое может быть простым или сдобным, пресным или дрожжевым.**

**Для приготовления теста понадобятся:**

**Мука**

**Яйца**

**Соль,  
сахар**

**Разрыхли  
тель**

**Жидкость**

**пшеничная**

**молоко**

**ржаная**

**простокваша**

**гречневая**

**сыворожка**

**рисовая**

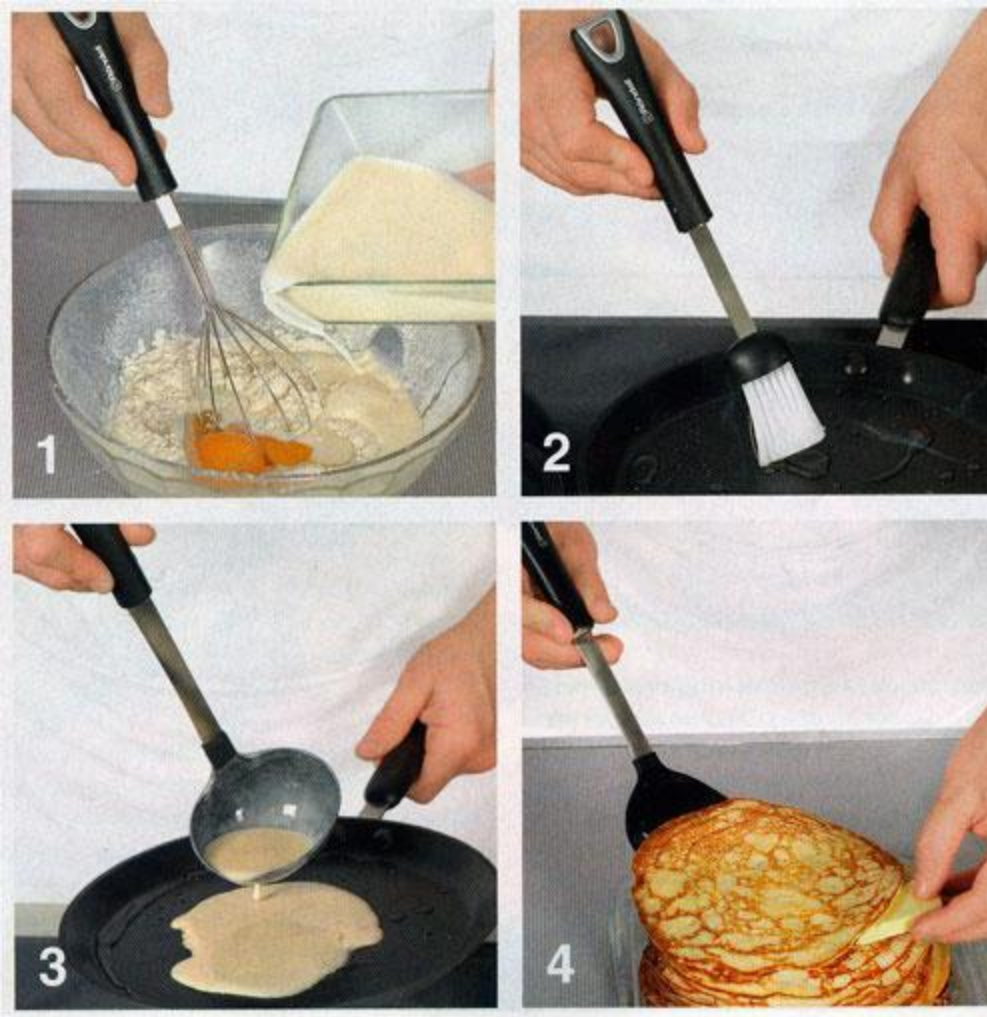
**кукурузная**

**дрожжи**

**сода**

**вода**

# Технология приготовления



## **Источники основного содержания:**

1. Н.В.Синица, В.Д.Симоненко, учебник «Технология», 2014
2. Е.Н.Перова «Уроки по курсу «Технология» 5-9 класс
3. <http://viola.1bb.ru/profile.php?id=19>

## Источники рисунков:

[http://easycooking.ru/files/blinny\\_tort.jpg](http://easycooking.ru/files/blinny_tort.jpg)

<http://i2.menu.ru/content/images/size1/6b/9e/05/32c1a19e0ed993b58e71f8dbf7.jpg>

<http://shkolazhizni.ru/img/content/i76/76588.jpg>

[http://gotovim-doma.ru/forum/files/5/d8/thumb\\_5d849811b33dc577a5913e3f8da59a24\\_65588.jpg](http://gotovim-doma.ru/forum/files/5/d8/thumb_5d849811b33dc577a5913e3f8da59a24_65588.jpg)

<http://stat18.privet.ru/lr/0a28a8933518e253f4b2165f1d392501>

[http://img1.liveinternet.ru/images/attach/c/2/70/221/70221075\\_1296845981\\_Kartinka\\_5\\_iz\\_4531.jpg](http://img1.liveinternet.ru/images/attach/c/2/70/221/70221075_1296845981_Kartinka_5_iz_4531.jpg)