



Праздник блинов

**Выполнила: учитель
технологии ср.шк.№9
Стёпина В.В.**



Содержание



★ Праздник масленица

★ Масленичная неделя

★ Пословицы

★ Загадки



★ Народный фольклор

★ Печёное солнце

★ Правила выпекания блинов

★ Рецепты блинов

★ Царские блины



★ Блины скороспелые

★ Блины пресные

★ Блины на кислом молоке

★ Праздник блинов в школе





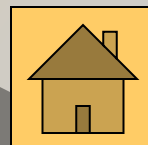
Праздник масленица

- ★ Масленица - древний славянский праздник, доставшийся нам в наследство от языческой культуры. Это - веселые проводы зимы, озаренные радостным ожиданием близкого тепла, весеннего обновления. Проходили века, менялась жизнь, с принятием на Руси христианства появились новые, церковные праздники, но широкая масленица продолжала жить. Ее встречали и провожали с той же неудержимой удалью, что и в языческие времена.





- ★ **Понедельник** - «встреча»,
вторник - «заигрыш»,
среда - «лакомка», «разгул»,
«перелом»,
четверг-«разгуляй-
четверток», «широкий»,
пятница - «тещины вечера»,
«тещины вечерки»,
суббота - «золовкины
посиделки», «проводы»,
воскресенье - «прощеный
день».





Пословицы



- ★ На масленицу не пить – бога гневить
- ★ Масленица – объедух, деньгам приберуха.
- ★ Без блина не Маслена, без пирога не именинник.
- ★ Блин не клин, брюха нерасколет.
- ★ Первый блин комом.
- ★ Был у тёщи да рад утёкши.

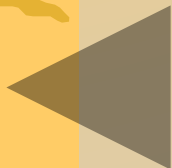




Загадки



- ★ Тот железный , посад яровой.
- ★ На плешь капнешь, вставишь, попаришь, вынешь, поправишь.
- ★ Берега железны , рыба без костей, вода дорога.
- ★ Сидит царь-птица на золотых яичках.





Народный фольклор

Да вот Масленица
Со двора съезжает,
Кургузая, кургузая
Со подворья!
Ее девушки
И гостевать оставляют:
“Да вот Масленица,
А погостюй недельку!
Да кургузая,
А погостюй другую!”
- “Да вот девушки,
И я поста боюсь!”
- “Да вот Масленица,
Пост еще далёко!”





Печёное солнце

- ★ У древних славян, обожествлявших Солнце, блин олицетворял светило. Вероятно слово «блин» произошло от «млин»-молоть. Первоначально млином называли изделие из гречневой молотой муки, пекущейся на сковороде, смазанной маслом.

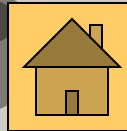




Правила выпекания блинов

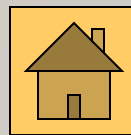


- * Перед выпечкой блинов сковородку следует прокалить с жиром и крупной солью, дать слегка остыть и выпекать.
- * Смазать сковородку маслом или свиным жиром.
- * Прежде чем замешивать тесто, просейте муку.
- * Чтобы блины хорошо снимались в тесто для блинов перед выпеканием налейте одну-две ложки растительного масла.





Рецепты блинов





Царские блины

- ★ 200 г сливочного масла
- ★ 6-10 яичных желтков
- ★ 0,5-1 стакан сахара
- ★ 100 г муки
- ★ 2 стакана густых сливок
- ★ Сахар на подсыпку
- ★ Лимонный сок или варенье

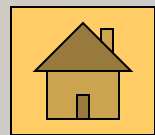




Блины скороспелые



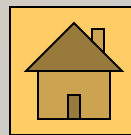
- ★ 1 кг муки ,
- ★ 5-6 стаканов воды,
- ★ 5 яиц,
- ★ 2 ст.ложки сахара,
- ★ 1 ч.ложка соли,
- ★ 1 неполная ч.ложка соды.
- ★ 1 неполная ч.ложка лимонной кислоты





Блинчики пресные

- ★ 2 стакана муки
- ★ 3 стакана молока
- ★ 5 яиц
- ★ 50 г сливочного масла
- ★ 1 ст.ложка сахара
- ★ 1 неполная ч.ложка соли





Блины на кислом молоке



- ★ 2 стакана муки
- ★ 4 яйца
- ★ 100г сливочного масла
- ★ 1ст.ложки сахара
- ★ 2стакана кислого молока(кефира)
- ★ 4ст.ложки растительного масла



Праздник блинов в школе

