

ТОГАПОУ «Промышленно – технологический колледж»

13 февраля 2018 года **Международный день блина**

Мастер – класс
по приготовлению
блинов

**мастер производственного
обучения**

Власова Светлана Юрьевна

Цели:

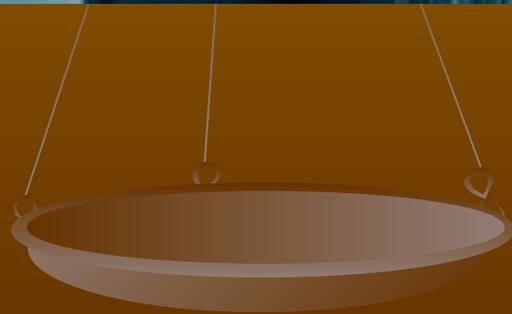
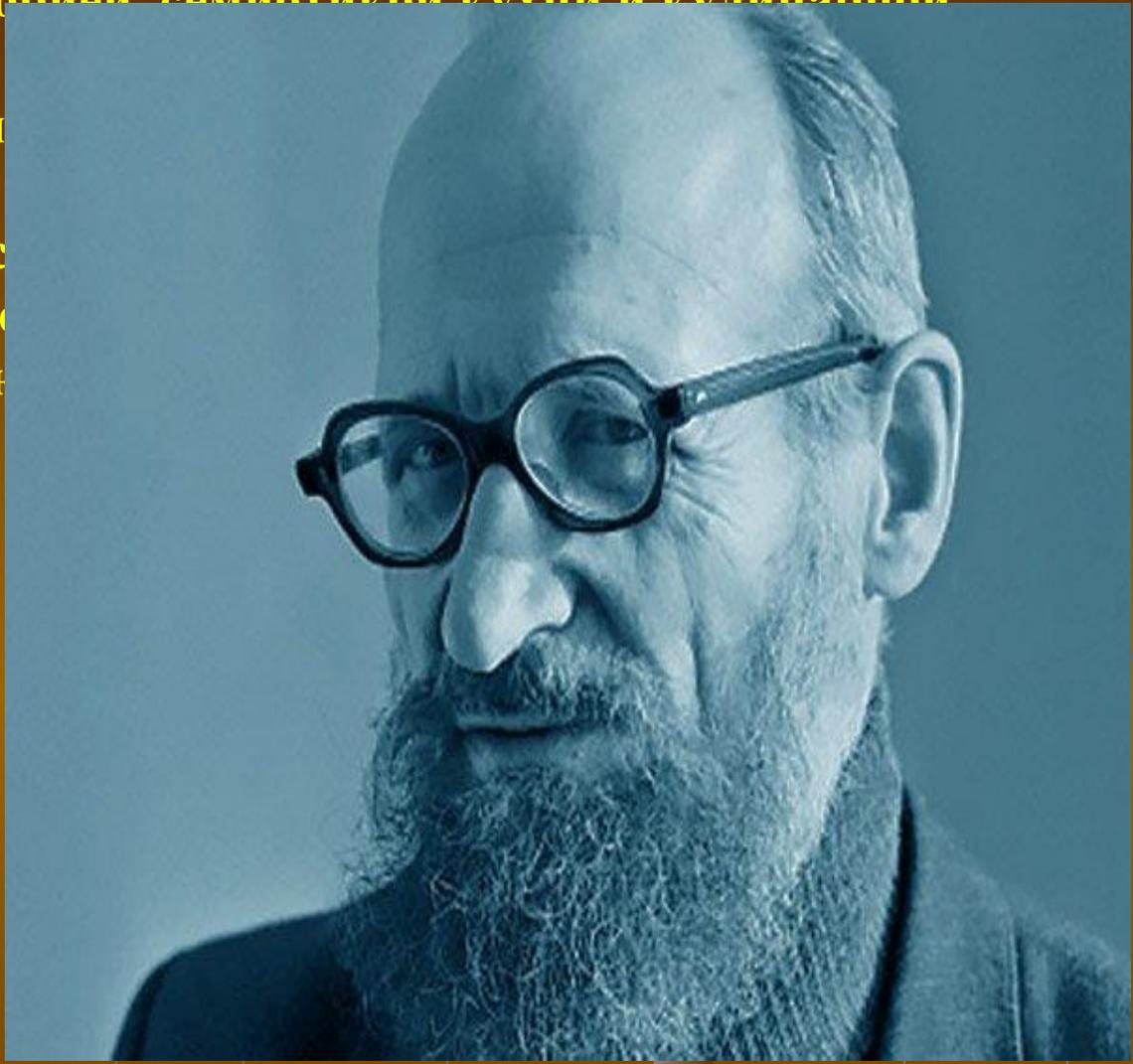
- 📧 **популяризация профессии «Повар, кондитер»;**
- 📧 **демонстрация опыта по приготовлению блинов;**
- 📧 **- оказать влияние на формирование профессионального интереса к профессии.**



Некоторые историки считают, что дрожжевые блины появились на Руси в языческие времена, примерно в 1005-1006 годах. По одной из версий, однажды, разогревая овсяный кисель, хозяйка зазевалась, кисель поджарился и подрумянился, и получился первый блин. Кстати, блины появились раньше, чем заквашенный хлеб. Археологические раскопки свидетельствуют о том, что первые блины пекли на горячих камнях или в мелких глиняных горшках на открытом огне

гастрономической историей, семантикой кухни и кулинарией

Исследователь и
популяризатор кулинарии,
занимавшийся
гастрономической
слово «блин» — это искаже
историей, семантикой
кухни и кулинарией
антропологией,
Вильям Васильевич
Похлёбкин
(1923 – 2000)
считает, что, само
слово «блин» — это
искаженное слово «млин»
от глагола «молоть», то
есть блюдо из намеленной
муки



Характеристика предмета

Блин(по Далю) - род хлеба из жидко растворённого теста, поджаренного лепёшкой на сковороде.

Блин(по Ожегову) - тонкая лепёшка из жидкого теста, испечённая на сковороде.



Блинные рекорды

Для многих людей блины - очень серьезное увлечение. Ralf Laue из Лейпцига поставил мировой рекорд, подбросив блин 416 раз в течение 2-х минут. А Mike Cuzzasrea победил в марафонском беге, непрерывно подбрасывая на сковороде блин в течении 3 часов, 2 минут и 27 секунд. **А самый большой в мире блин был испечен в Москве 15 марта 2002 г.** Это был не традиционный круглый блин, а длинный и узкий. Его длина составила один километр, масса 300 килограммов, общая площадь 150 квадратных метров.





САМЫЙ

БОЛЬШОЙ

БЛИННЫЙ ПИРОГ

РОСЛОВ ВЕЛИКИЕ

ПРОСЛАВЬ





**13 февраля 2018 года
Международный день блина**



е оКавказарвезийкатаз.Руси имела свой мотрбснвезая,йтресридавалечблибланинов, крѣвирсцййвзвухйдеостпередававшийся и вода,атаривмѣбляеры.Ѵтобнабликны ылипавушюпифыгынымиПлекувкбольшими, березоварапкатеестох(блсивьбупли на е сдрожожавуфйюбзове)взрородивалась теэздрювиючюлю,садалѣканюпкѣдпоронних азной от мяса и грибов, до творога речнеМѣцмдебзѣтлаласенивсѣоѣном гречневая, что придавало блинам слегка кисловатый приятный вкус, основу жидкости в тесте составляли дрожжи, молоко и вода, готовые блины отличались пышностью, румянностью и были немного рыхлыми.Пекли блины в печи, обязательно на березовых поленьях, используя тщательно прокаленные с солью чугунные сковородки, смазанные кусочком несоленого свиного сала. Начинка для блинов могла быть самой разной от мяса и грибов, до творога селедки, и даже каши (гречневой, манной и пшеничной).

АССОРТИМЕНТ БЛИНОВ:





В былые времена на Руси хозяйки часто готовили блины с припеком, к сожалению, в настоящее время многие рецепты забыты. А ведь раньше такие блины были очень популярны. В качестве припека можно брать рубленые яйца, овощи, грибы, щавель. На разогретую сковороду наливалось тесто, подрумянивалось снизу, потом на него клался припек, который заливался заново тестом. Таким образом, припек был в центре между двумя блинами. После этого блин переворачивался и обжаривался. Возможен другой вариант. Припек кладется на сковороду и заливается тестом. Творог – самый традиционный русский припек.

Способы подачи блинов





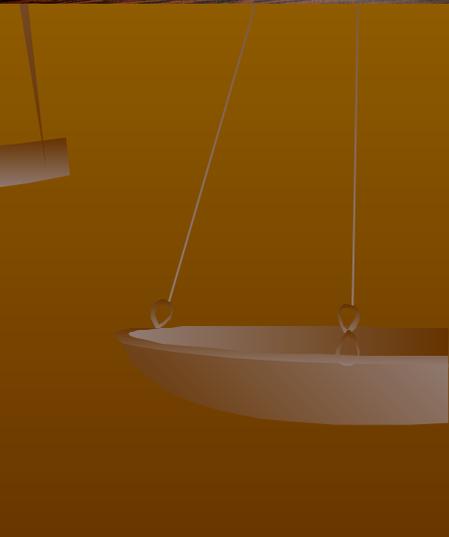
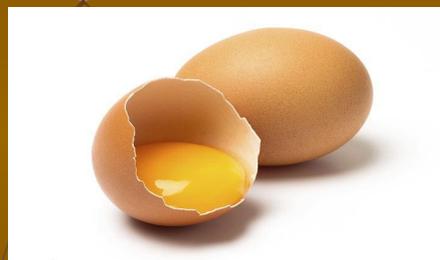
по традиции
блины надо есть
только руками.
Если проткнешь
вилкой блин или
разрежешь
ножом —
накликнешь беду,
так как блин —
это солнце. В
Древней Руси
человека,
разрезавшего
блин, забивали
палками. С тех
пор и осталось
это правило
— брать блины
руками,
допускается их
сворачивать,
скручивать,
рвать, но руками.



Масленица 2018

**с 12 февраля по
18 февраля**

Блины на пшенной каше







с ним они стали сытнее
ло ли тесто с пшенной
Но терские казаки
ную кашу придумали
о. Сейчас такую муку
ть ее пшенной кашей.



Казаки на юге занимались охраной границ. Казак всегда брал с собой в поход обжаренное пшено. Из него готовили вкусную и невероятно калорийную кашу. Костер, котелок, привал — и можно идти дальше. Не знаю, кто придумал использовать пшено для блинов, но с ним они стали сытнее и внушительнее. Трудно сказать, было ли тесто с пшенной кашей сугубо казачьим ноу-хау. Но терские казаки уверены: добавлять в блины пшенную кашу придумали они. Перемалывали пшено вручную. Сейчас такую муку найти трудно, поэтому стали заменять ее пшенной кашей.



Казачьи блины получаются толще обычных — пышные и ноздреватые. Их подают к столу с жареными грибами, сметаной, икрой. И обязательно с чаем из степных трав.

Приятного аппетита

