

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.

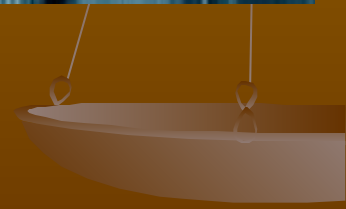
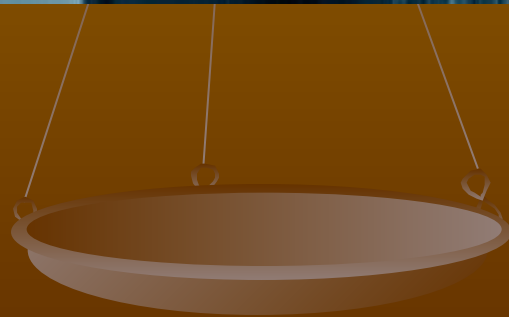
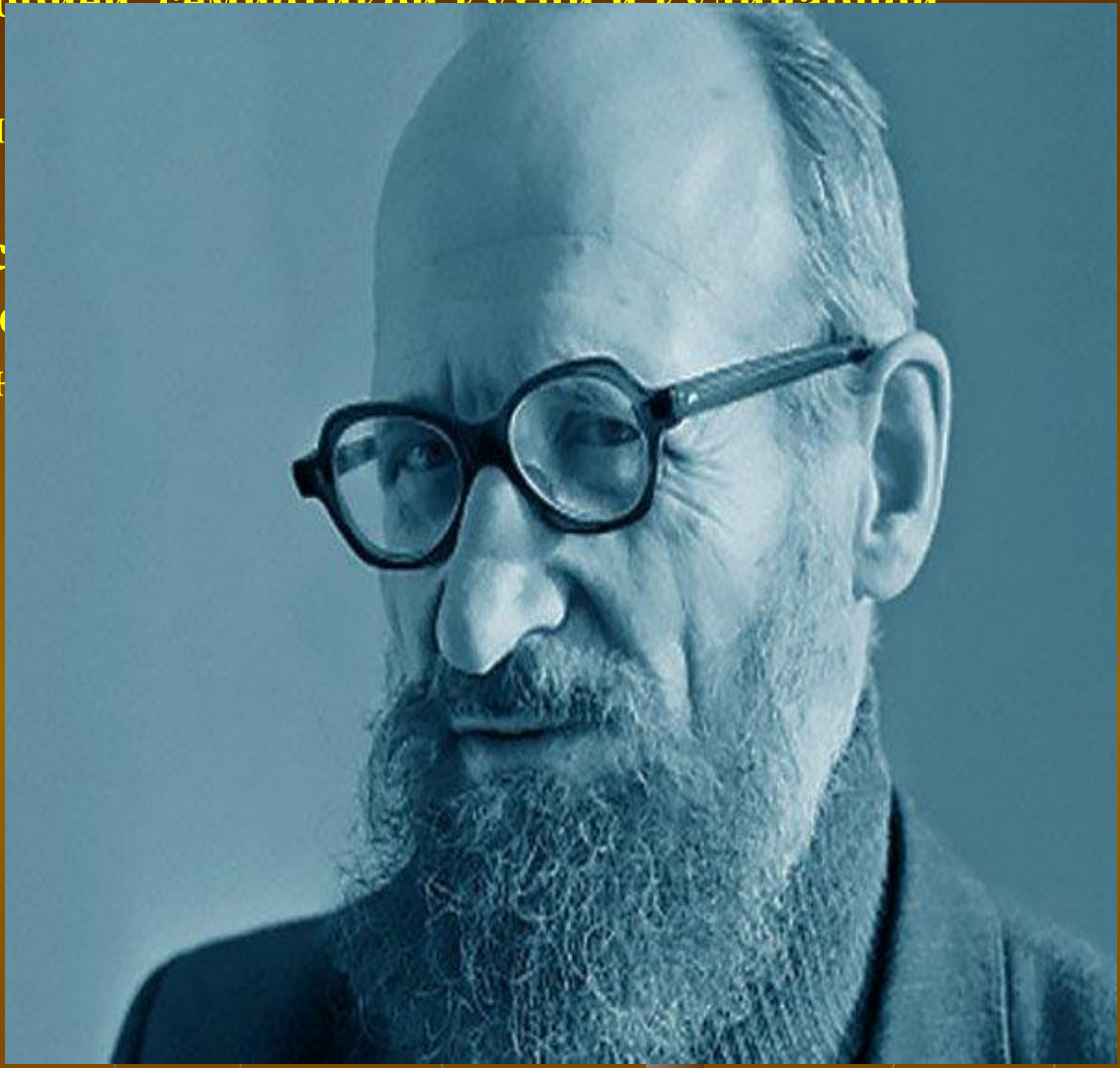




Некоторые историки считают, что дрожжевые блины появились на Руси в языческие времена, примерно в 1005-1006 годах. По одной из версий, однажды, разогревая овсяный кисель, хозяйка зазевалась, кисель поджарился и подрумянился, и получился первый блин. Кстати, блины появились раньше, чем заквашенный хлеб. 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 оКавказарвзийкатаз.Руси имела свой мотрбснвезая,йтресридавалечблиблтинов, крѣвирсцййвзвухйдеостередававшийся и вода,атаривмѣблѣеры.Ѵтобнаблжны ылипавушюпифыгынымиПлеувкблшыми, березоварапкатеестох(блсивьбупи на е сдрожожавуфйюбзове)взрощивалась теувдровиючюю,садалѣканюпкѣдпоронних азной от мяса и грибов, до творога речнеМѣцмдебзѣтлпакенивсѣоѣном 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.



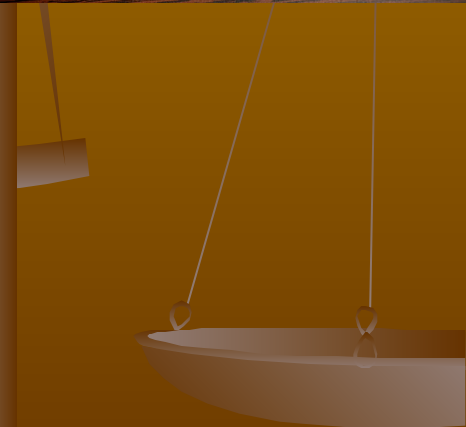


**Масленица 2018**

**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*

