

ГБОУ СПО ЛНР «Стахановский политехнический колледж»

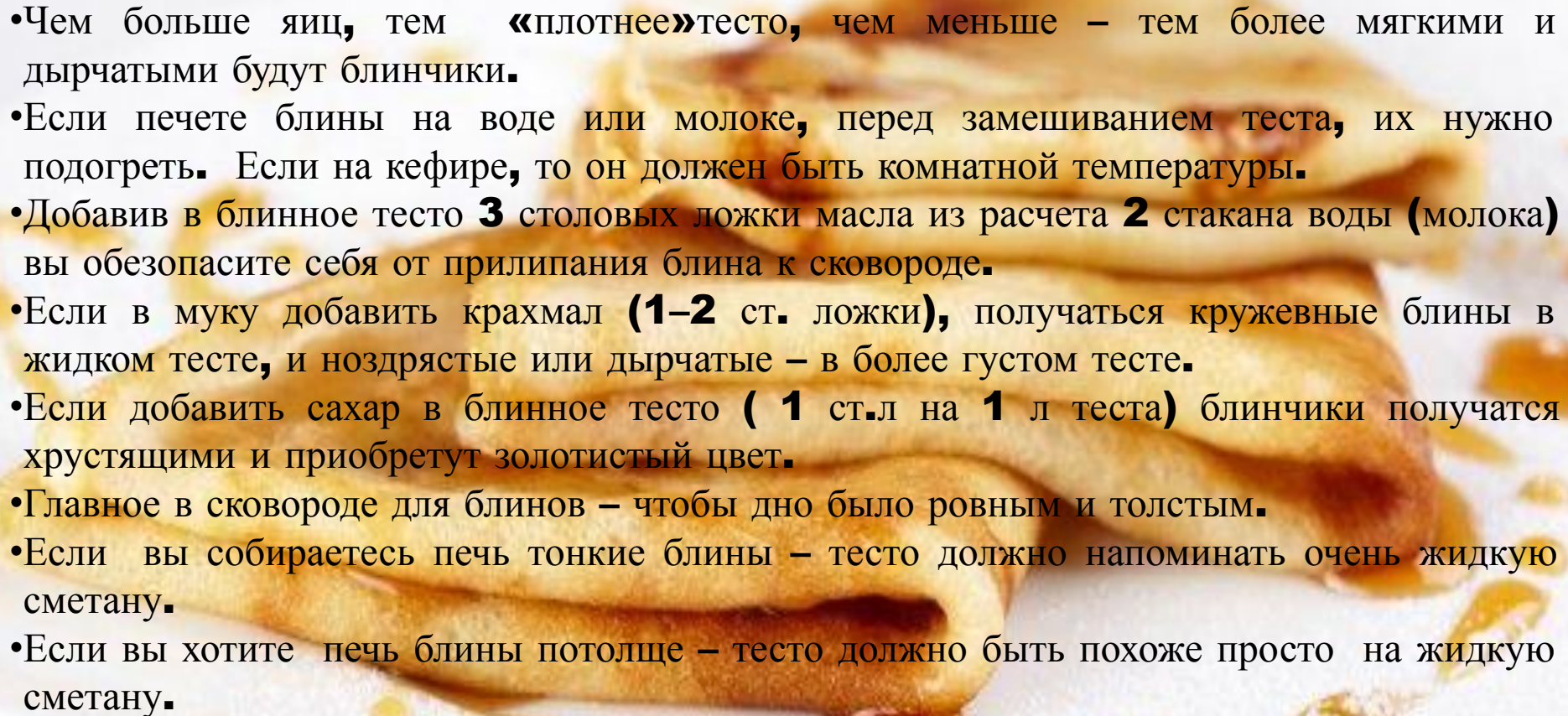
Мультимедийное сопровождение
внеклассного мероприятия «Все о
блинах»

Выполнила : Храпова Т.И.,
мастер п/о II категории

2018

- 
- Первое упоминание о блинах относится к **VIII** веку. На стоянке кривичей, найденной археологами вблизи озера Ильмень, была найдена кухонная утварь. Из черепков, обнаруженных в выгребных ямах, восстановлена посуда. Среди осколков глиняных кувшинов встречались и фрагменты плоских блюд. Предполагают, что такого рода посуда использовалась для хранения пирогов, а также блинов. Считается, что самым распространенным блюдом из теста после хлеба были блины.
 - Из всего множества племен, существовавших в те времена в Европе, посуда такой формы встречалась только у славеней и кривичей. Эти народы проживали на территории нынешних Ленинградской и Новгородской областей.
 - Историки-этнографы предполагают, что появление блинов связано с народными языческими обрядами. Так, у древних славян было распространено идолопоклонничество. В те времена существовало множество богов. Например, бог Солнца – Ярило, бог плодородия – Дажьбог, Перун – бог молнии и грома.

ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ И СЕКРЕТЫ

- Чем больше яиц, тем «плотнее» тесто, чем меньше – тем более мягкими и дырчатыми будут блинчики.
 - Если печете блины на воде или молоке, перед замешиванием теста, их нужно подогреть. Если на кефире, то он должен быть комнатной температуры.
 - Добавив в блинное тесто **3** столовых ложки масла из расчета **2** стакана воды (молока) вы обезопасите себя от прилипания блина к сковороде.
 - Если в муку добавить крахмал (**1–2** ст. ложки), получатся кружевные блины в жидком тесте, и ноздрястые или дырчатые – в более густом тесте.
 - Если добавить сахар в блинное тесто (**1** ст.л на **1** л теста) блинчики получатся хрустящими и приобретут золотистый цвет.
 - Главное в сковороде для блинов – чтобы дно было ровным и толстым.
 - Если вы собираетесь печь тонкие блины – тесто должно напоминать очень жидкую сметану.
 - Если вы хотите печь блины потолще – тесто должно быть похоже просто на жидкую сметану.
- 

Итак, для удачного выпекания блинов нужно:

- Правильно подобрать сковороду (антипригарным покрытие или чугунная, тонкости выше).
- Правильно приготовить тесто (лучше на молоке или воде), дайте тесту настояться, тесто должно нормальной консистенции (не жидким не густым).
- Очень важно хорошо раскалить поверхность сковороды.
- Переворачивать блин тогда когда он с боков уже подрумянился, а поверхность стала более сухой.
- Добавив в блинное тесто масла вы обезопасите себя от прилипания блина к сковороде.
- Делая блины меньшего размера, переворачивать их будет также проще.
- Не пережаривайте блины без меры и используйте для их переворачивания удобную лопатку (в зависимости от типа покрытия вашей сковороды).

КЛАССИЧЕСКИЙ РЕЦЕПТ ПРОСТЫХ БЛИНЧИКОВ

Состав:

- яйца—**3** шт.,
- молоко – **1,5** стакана,
- оливковое или растительное
масло – **1** ст.л.,
- мука – **1** стакан.

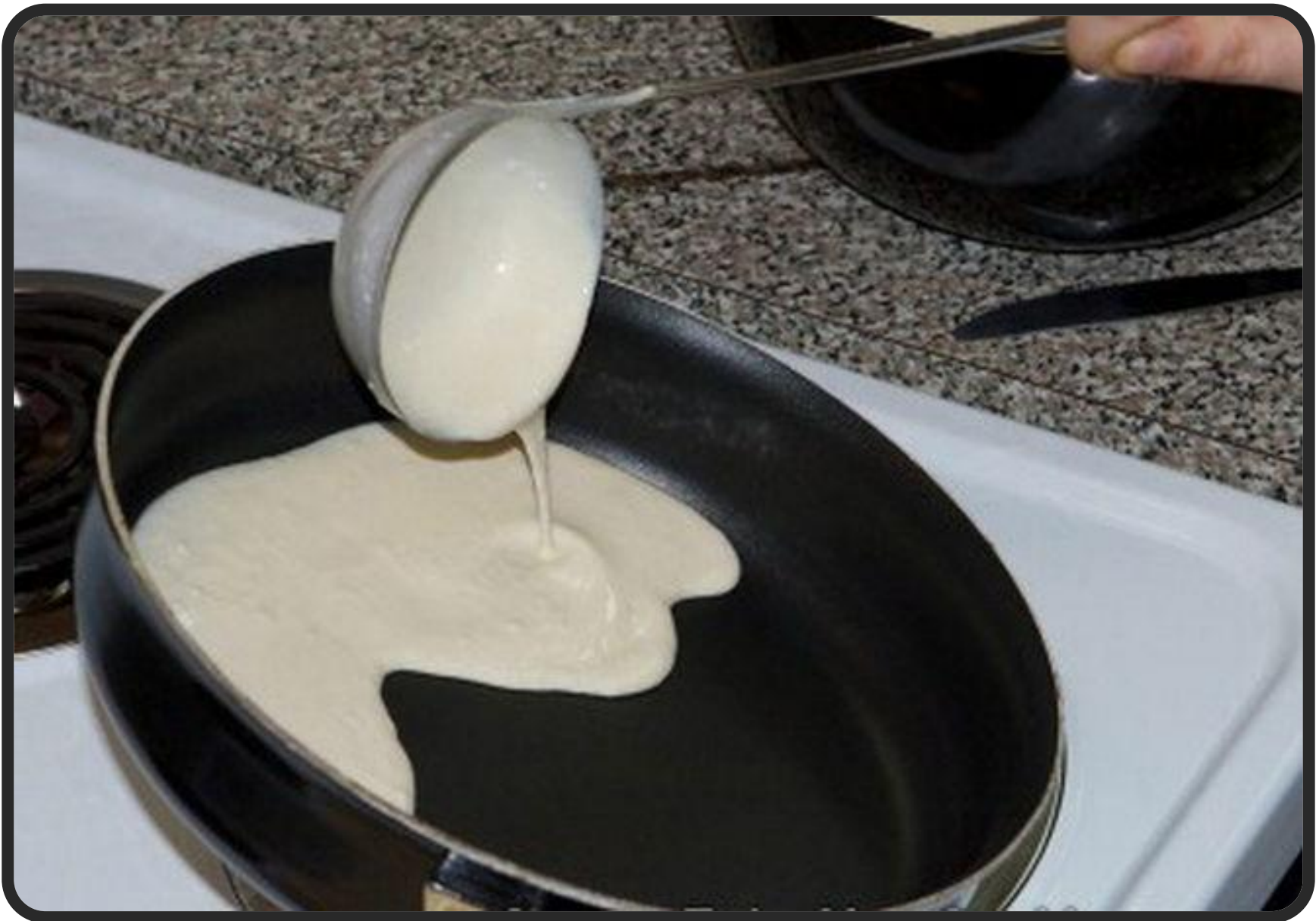
Приготовление:

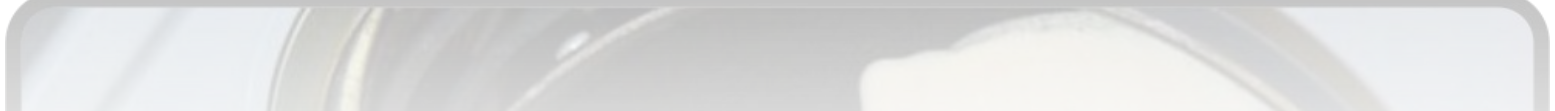
- Отделить белки от желтков.
- Взбить желтки, посолить, добавить молоко, масло и всыпать муку, прибавляя ее небольшими количествами;
- Когда вся мука будет всыпана и тесто станет однородным и гладким, прибавить взбитые белки.
- Все хорошо размешать и выпекать на раскаленной сковороде



Последовательность действий при выпекании блинов











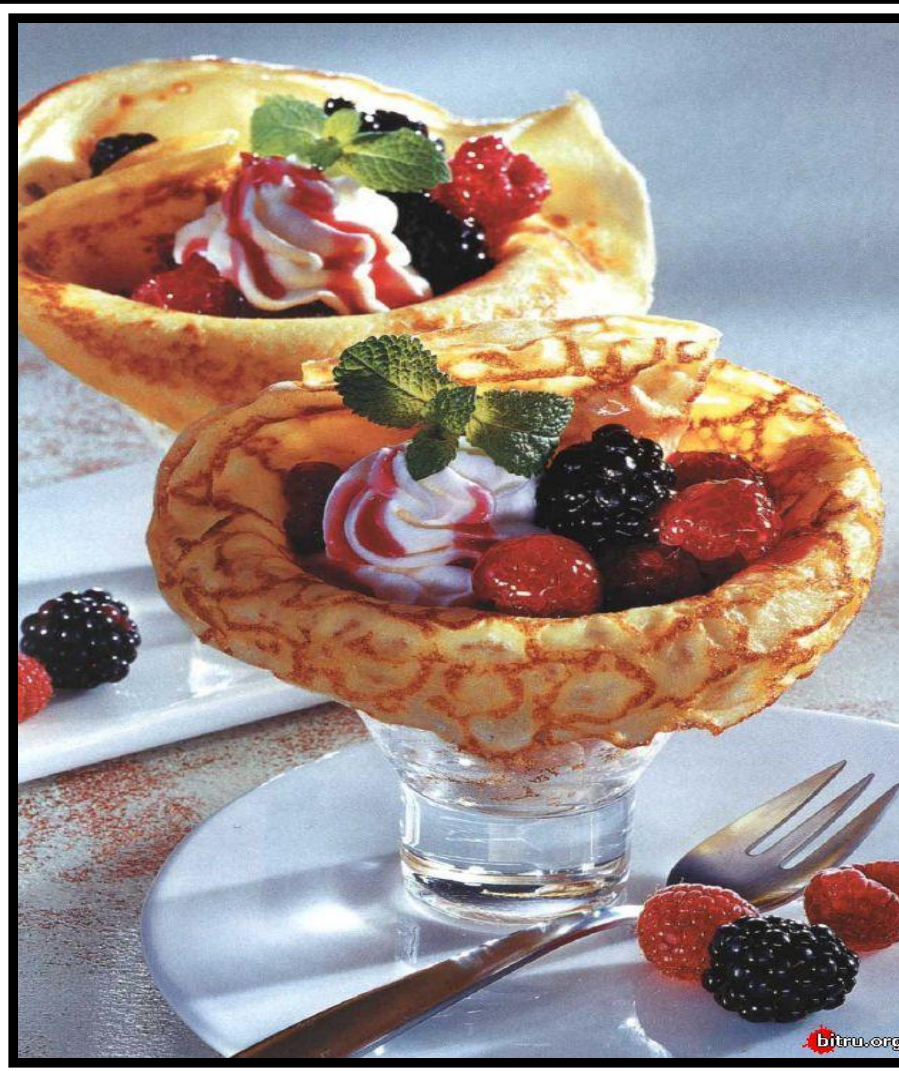




Оформление и подача блинов:



Оформление и подача блинов:



Оформление и подача блинов:



RandomOverload.net



Оформление и подача блинов:



Оформление и подача блинов:



Оформление и подача блинов:



Оформление и подача блинов:



Оформление и подача блинов:



Отгадай загадку:

- Круглый, а не кольцо, горячий, а не солнце
... Блин

- Что на сковородку наливают, да вчетверо
сгибают?... Блин

- И с икрой, и со сметаной – всякие они
вкусны! Ноздреваты и румяны наши
солнышки... Блины

- С сыром, маслом и сметаной, дырчатые и
румяные, ароматные и вкусные, аппетитные...
Блины

Блинная викторина



1. Из какой муки в старину пеклись традиционные русские блины?

- а) Из пшеничной;
- б) Из ржаной;
- в) Из гречишной;
- г) Из рисовой.

(Она придавала им большую рыхлость и пышность, да ещё слегка кисловатый привкус.)

2. Как на Руси называли блины, в которые запечены какие-либо продукты?

- а) Блины с приплодом;
- б) Блины с припёком;
- в) Блины с подоплёкой;
- г) Блины с присказкой.

(Начинку выкладывали на середину сковороды и заливали блинным тестом. В качестве припека, использовались готовые измельченные продукты. Это могли быть: слой жареного лука или моркови, вареные яйца, грибы, рыбный или мясной фарш, творог и т.д.)

Блинная викторина

3. Какой праздник на Руси еще назывался блиноеда?

- а) Пасха;
- б) Масленица;
- в) Рождество;
- г) Новый год.


(Другие её названия: объедаха, жироеда, обируха, обмануха.)

4. Какие блинчики пекут умелые хозяйки?

- а) Ажурные;
- б) Стёганые;
- в) Вышитые;
- г) Безразмерные.

(Чтобы испечь такие блинчики нужно перелить тесто в небольшую пластиковую бутылочку, в крышке которой есть дырочка. Нажимая на бутылку, можно рисовать на горячей сковородке. Сначала рисуется контур блина, который затем быстро заполняется рисунком.)

Блинная викторина

- 
5. Выберите правильное окончание русской пословицы: «Первый блин ...»:
- а) колом;
 - б) комом;
 - в) маслом не испортишь;
 - г) отдай врагу.
6. Кто в сказке К.И. Чуковского «Путаница» тушил пожар пирогами и блинами?
- а) Лисички;
 - б) Кит;
 - в) Крокодил;
 - г) Медведь.

Блинная викторина

7. Как называется спортивный снаряд с блинами?

а) Копьё;

б) Шест;

в) Штанга;

г) Молот.

(Это металлические диски.)

8. Как говорят о неумелом, не приспособленном к работе человеке?

а) Блин горелый;

б) Блин дырявый;

в) Блин холодный;

г) Блин пустой.



Используемые источники

- <https://yandex.fr/images>
- FotoResepti.ru
- eda4nas.ru
- oblinah.ru
- pervyj-blin.ru
- FotoResepti.ru



* СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!!!

