

ГБОУ СПО ЛНР «Стахановский политехнический колледж»

Мультимедийное сопровождение  
внеклассного мероприятия «Все о  
блинах»

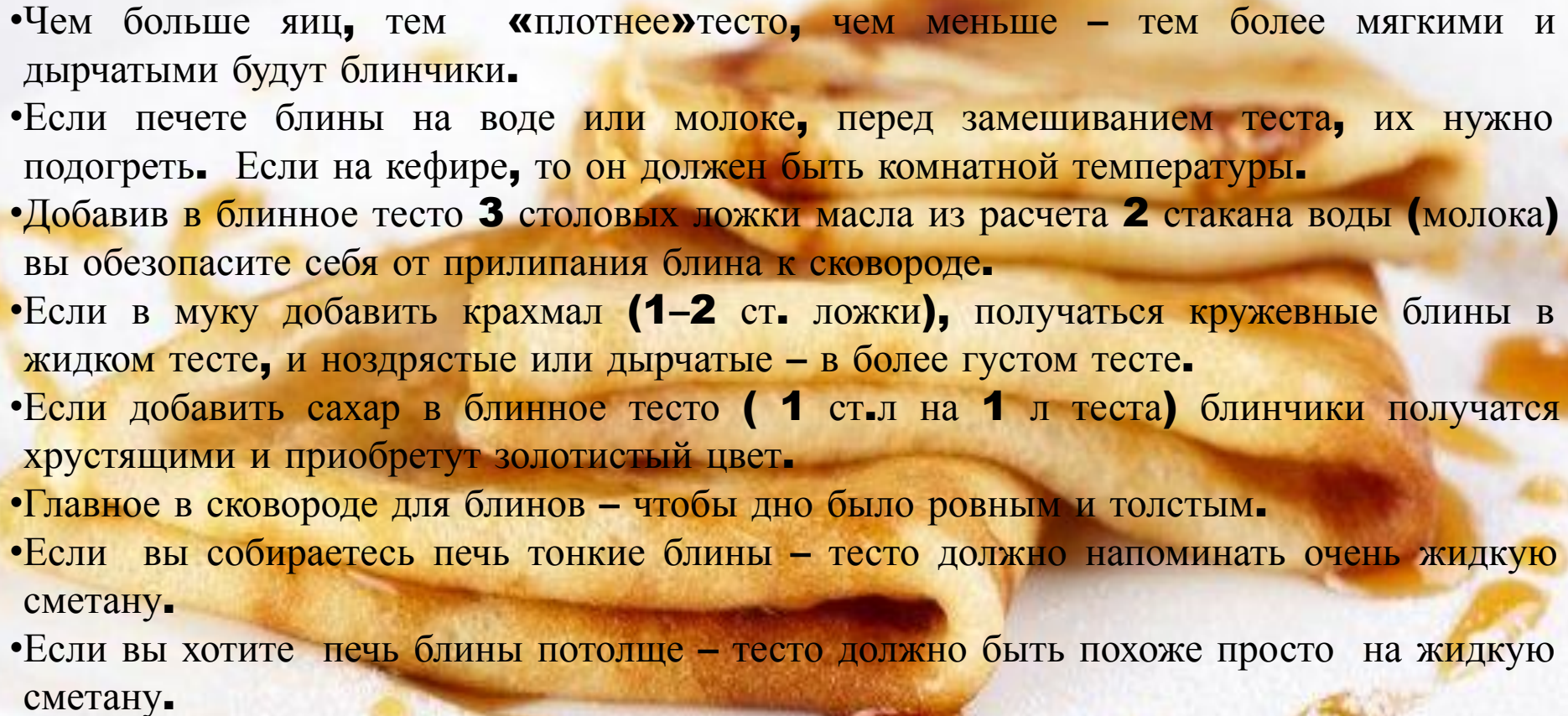
Выполнила : Храпова Т.И.,  
мастер п/о II категории

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.

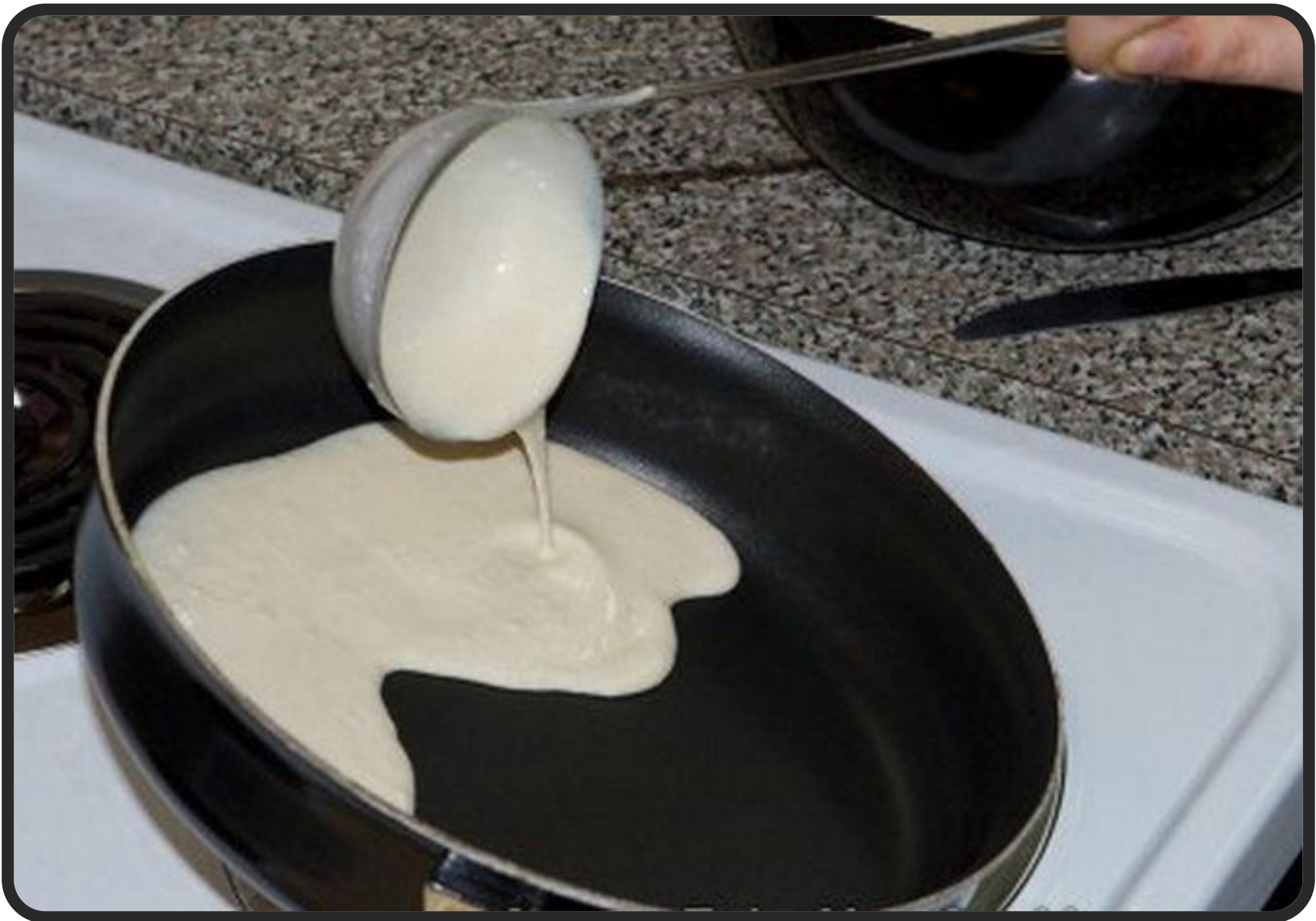
## Приготовление:

- 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





















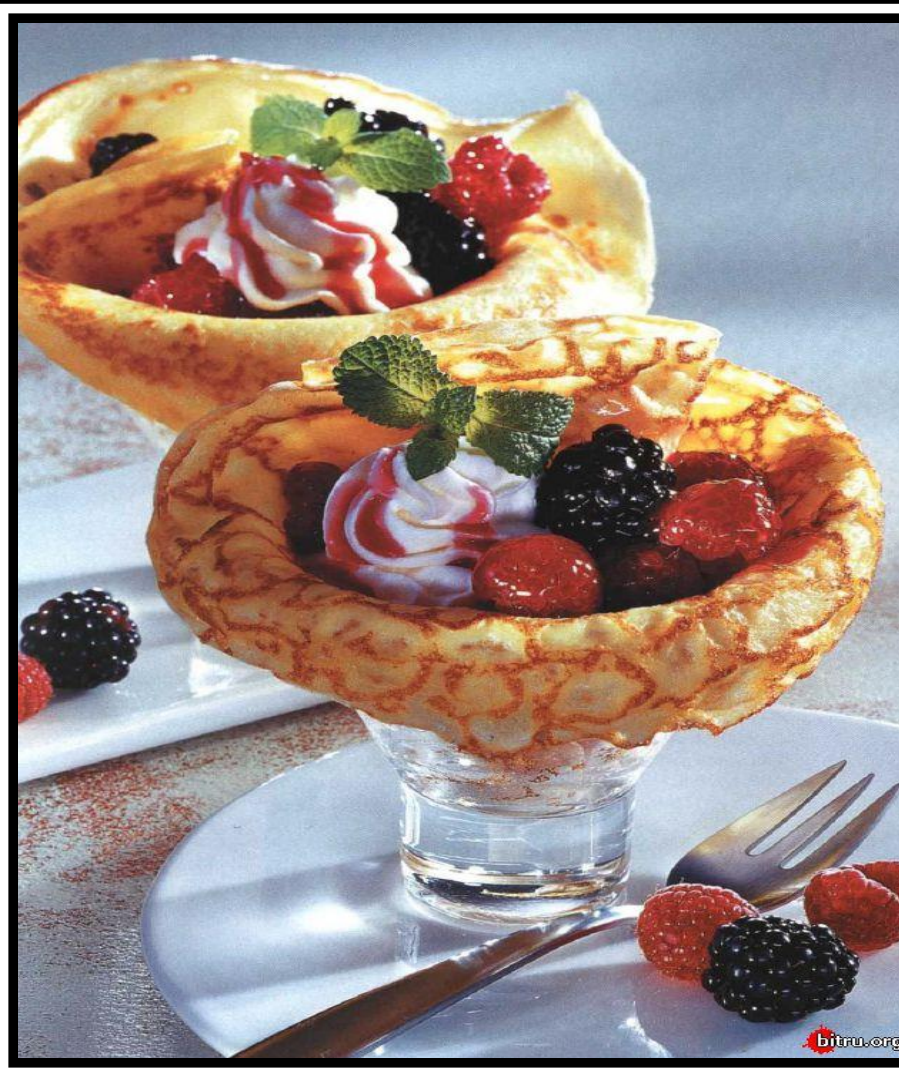


# Оформление и подача блинов:





# 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](https://fotoresepti.ru)
- [eda4nas.ru](https://eda4nas.ru)
- [oblinah.ru](https://oblinah.ru)
- [pervyj-blin.ru](https://pervyj-blin.ru)»
- [FotoResepti.ru](https://fotoresepti.ru)





\* СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!!!

