

# «Блинчики»



# Тема: БЛИНЧИКИ С РАЗЛИЧНЫМИ ПОШИЩЕННЯМИ



- **Сабақтың мақсаты:**
- **Цели урока:**
- **Білімдік:**
- **Образовательная:** Научить и отработать технологию приготовления блинчиков с различными начинками Способствовать прочному усвоению знаний по приготовлению блинчиков с различными начинками.
- **Дамытушылық:**
- **Развивающая:** Способствовать развитию интереса к предмету, профессиональных качеств учащихся.
- **Тәрбиелік:**
- **Воспитывающая:** Воспитывать аккуратность при приготовление и оформление блинчиков.

# Ассортимент блинов



Банановые



Блины шоколадные



Блины скор




Чатый пирог



Блины гречневые



Блины дрож 



▣ Блины в масленицу самая главная русская еда. Они символ солнца. Печь блины было делом почётным. Готовить опару доверяли только самым уважаемым в семье женщинам — старшим хорошим стряпухам. Блинов пекли и ели много, приговаривая при этом: «Блин не клин, брюхо не расколется».















SQS.ru







### на 6 порций

- мука гречневая 1 стакан
- мука пшеничная 2 стакана
- дрожжи 20 г
- вода 3 стакана
- сахар 1 ст. ложка
- соль по вкусу
- масло растительное 2 ч. ложки

■ В теплой воде разведите дрожжи, сахар и соль, постепенно всыпьте 2 стакана муки (гречневой и пшеничной), замесите тесто и поставьте для брожения в теплое место.

■ Когда тесто увеличится в объеме, добавьте оставшуюся муку, перемешайте и дайте подняться.

■ Выпекайте блины на смазанной маслом сковороде.



Там же стоит  
длинный нос,  
всегда есть!



## ПОСТНЫЕ РУССКИЕ БЛИНЫ

• Время приготовления 40 минут плюс брожение • 



## БЛИНЧИКИ

### на 5 порций

- мука пшеничная 7/8 стакана
- масло растительное 5 ст. ложек
- сахар 1–2 ч. ложки
- мед 2–3 ст. ложки
- вода 7/8 л
- сода пищевая на кончике ножа
- соль по вкусу
- масло растительное 1 ч. ложка

Блинчики с медом —  
так это по-нашему,  
по-американски!



■ Растворите в воде соль, сахар, всыпьте муку и замесите жидкое тесто. Добавьте соду, масло и перемешайте.

■ Испеките блинчики на смазанной маслом сковороде. Каждый блинчик смажьте медом и сверните трубочкой.

• Время приготовления 40 минут • 























Но самое главное - это блины! Блин - символ солнца. Такой же круглый и горячий. С пылу с жару подаются они на стол. С маслом, со сметаной, с икрой, грибами, севрюжиной или осетриной - выбирай на любой вкус. А, наевшись досыта - гуляй и развлекайся!



















елена Калинина







[vk.com/shcook](http://vk.com/shcook)













TECO  
pelenti















*Уюжайся...*















**БЛИНЫ С ПРИПЕКОМ**









*Amastusya*





WWW.RECEPTUS.NET





**Спасибо за внимание**

