

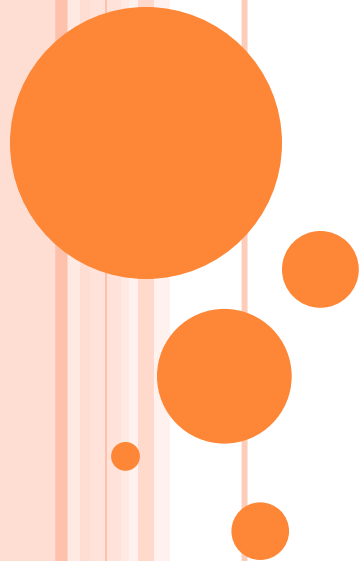
ПРЕЗЕНТАЦИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

МКИ

СТУДЕНТА 2 КУРСА

КОЛЛЕДЖА СФЕРЫ УСЛУГ №10

ПРОХОРОВА ВАЛЕРИЯ



БЛИНЫ



ИСТОРИЯ БЛИНОВ

Блины считаются одним из самых любимых русских блюд.

История их создания покрыта тайной. Существует много версий возникновения этого кулинарного изделия. Некоторые русские историки считают, что дрожжевые блины появились на Руси в 1005-1006 годах. Вот одна из версий появления блинов.

Однажды, разогревая овсяный кисель, наш предок зазевался, и кисель поджарился и подрумянился, так получился первый блин.

По мнению историка В.Похлебкина, блины появились на Руси до IX в., и само слово «блин» - это искаженное слово «млин», берущее начало от слова «молоть». Таким образом, слово «млин» - это мучное изделие. До крещения Руси блины являлись жертвенным хлебом. Блины пеклись на Руси в течение всего года, а с XIX века они стали основным угощением во время Масленицы. Возможно потому, что круглый блин олицетворял солнце.



В каждой семье имелся свой рецепт приготовления блинов, его передавали из поколения в поколение. Во время Масленицы народ ел блины с утра до вечера. На улицах с лотков продавались сдобные дрожжевые блины, в трактирах блины подавались с грибами, селедкой, икрой, сметаной, медом, вареньем. Ранее в царской России пеклись блины с добавлением пшенной, манной или гречневой каши. Их подавали к мясным блюдам, а также как десерт. 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.



А знаете ли вы, что по традиции блины надо есть только руками. Если проткнешь вилкой блин или разрежешь ножом – накличешь 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.



За рубежом блины готовятся почти из тех же продуктов, что и у нас в России, но в каждой стране существуют разные методы приготовления блинов. Так например, в Англии в блинное тесто добавляется эль и солодовая мука. В Америке блины больше похоже на оладьи, готовые блины получаются светлыми, их подают с кленовым сиропом. Часто американцы добавляют в тесто сыр, изюм, бекон. Блины в Германии могут быть тонкими и хрустящими, и толстыми. Немецкие блины едят обычно с сахаром и лимоном. В Испании, странах Латинской Америки блины готовят из кукурузной муки. В такие блины заворачивают фарш из мяса или овощей. В Китае для блинов заводят крутое тесто, в которое добавляют много зеленого и репчатого лука.



РЕЦЕПТУРА



БЛИНЫ НА МОЛОКЕ

Список ингредиентов

- молоко — 1 л
- яйца — 4 шт
- мука — 500 г
- растительное масло — 2 ст. ложки
- сахар — 5 ст. ложки
- соль — щепотка



Способ приготовления

- В подготовленной посуде взбить яйца с сахаром. Затем влить одну часть теплого молока и добавить соль. Хорошо перемешать.
- Просеять муку и постепенно всыпать ее в яично-молочную смесь. Тщательно размешать, чтобы не было комков. Положить соду, соль растительное масло и перемешать.
- В самом конце добавить оставшееся молоко, еще раз взбить. Тесто должно быть, как жидкая сметана.
- Хорошо разогретую сковороду смазать растительным маслом (для первого блинчика).
- Потом налить в нее теста ровно столько, сколько понадобится для изготовления одного блина (зависит от размера сковороды). Сделать так, чтобы тесто растеклось по поверхности. Затем сковороду поставить на огонь и жарить блин с двух сторон до золотистого цвета.
- Готовые блины выложить стопкой на тарелку и подать к чаю с вареньем, медом.
- К таким блинам можно использовать различную начинку: мясную, творожную, рыбную.



Блины ДРОЖЖЕВЫЕ

Список ингредиентов:

- мука - 3 стакана
- молоко – 3,5 стакана
- дрожжи свежие – 25 г (сухие - 2-3 ч.л.)
- яиц - 3 шт.
- сливочное масло – 100 г
- соль и сахар - по вкусу
- взбитые сливки – 150 г



Способ приготовления:

- Поставить опару из теплого молока, 1,5 стаканов просеянной муки и раскрошенных свежих дрожжей. Когда опара поднимется, добавить 3 взбитых желтка, растертых добела со сливочным маслом. Все хорошо размешать.
- Постепенно всыпать оставшуюся муку, соль, сахар, еще раз размешать и поставить в теплое место на 45 минут. Можно поставить посуду с тестом в большую кастрюлю или миску с теплой, почти горячей водой. Когда тесто хорошо поднимется, взбитые белки соединить со взбитыми сливками. Ввести эту смесь в тесто, осторожно перемешивая сверху вниз, и через 10-15 минут, дав немного подняться, испечь блины. Выпекать пышные блины. Подавать горячими со сметаной или медом.



Блинный ТОРТ

Список ингредиентов

- яйцо — 3 шт
- кипяченая холодная вода — 2 стакана
- растительное масло — 4 ст. ложки
- мука — 1 стакан
- сахар — 170 г
- сметана — 100 грамм
- ванильный сахар — 1 пакетик
- измельченные грецкие орехи — 50 г
- соль — по вкусу
- растительное масло — для жарки и смазки



Способ приготовления

- Яйца взбить с солью и сахаром. Затем добавить муку, воду, немного растительного масла и замесить тесто.
- Потом из полученного теста испечь на разогретой с растительным маслом сковороде блины.
- Далее приготовить крем. Для этого сметану взбить с 100 граммами сахара и пакетиком ванильного сахара. Все хорошенько взбить и отложить 3 столовые ложки крема в креманку.
- После этого в смазанный растительным маслом форму для выпекания выложить друг на друга блины, смазывая каждый блин кремом и поставить в духовку.
- Готовить в предварительно разогретой духовке до 180 градусов в течение 15-20 минут.
- После чего готовый блинный торт выложить на блюдо, смазать оставшимся сметанным кремом, посыпать измельченными грецкими орехами и подать на стол.



Блины по-английски

Список ингредиентов:

- мука - 1 стакан
- яйцо (желток) - 2 шт.
- сливки
- топленое масло - 125г
- сахар - 1/3
- цедра - 1 лимона
- яйцо (белки) - 1/2 стакана
- **для соуса:**
- сок лимона - 1 шт.
- столовое вино - 1 стакан
- сахар - 1/4 стакан.



Способ приготовления

- Взять муку, добавить оставшиеся ингредиенты, хорошо размешать.
- Жарить только с одной стороны на открытом огне (или в духовке), чтобы сверху блины подрумянились. Сложить на блюдо горкой, перекладывая соусом (сок из 1 лимона смешать с 1 стаканом столового вина и 1/4 стакана сахара). Блины облить меренгой.



Конец

