

# Путешествие



# блина!

## Что такое блин?

### Толковый словарь живого великорусского языка Владимира Даля

Блин, м. род хлебного из жидко растворенного теста, поджаренного лепешкой на сковороде. Блины, блинки, блинцы и блиночки, которыми обычно празднуется наша масляна, пекутся с бесконечным разнообразием: пшеничные, ячные, овсяные, гречневые, и

### Толковый словарь Ожегова

Блин, -а, м. Тонкая лепешка из кислого жидкого теста, испеченная на сковороде, на жару. Звать на блины кого-н. (чтобы угостить блинами). Первый б. комом (посл. о том, что начало работы может быть и неудачным). Как блины печет (делает что-н. быстро и в большом количестве; разг. неодобр.). ||прил. блинный, -ая, -ое.

### Толковый словарь русского языка Ушакова

БЛИН, блина, м. Очень тонкая круглая лепешка из жидкого теста, испеченная на сковороде. печь блины. У них на масленице жирной водились русские блины. Пушкин. Первый блин комом - поговорка о неудачном начале какого-н. дела. Как блины печет - см. печь



## **История возникновения блинов**

Кто же на Руси Матушке не любит блины? Горячие, подрумяненные — это блюдо всегда и всем приходится в пору. Их можно подать к чаю, к первому или второму блюду, либо в качестве самостоятельного угощения.

**История блинов** имеет много версий и до сих пор вызывает споры у историков. Один из вариантов возникновения этого древнего блюда говорит о том, что блины на дрожжах появились на Руси в 1005-1006 годах. История была такова. Наш предок отвлекся, разогревая овсяный кисель, который поджарился и подрумянился. Так испекли первый блин. Историк В. Похлебкин утверждает, что блины появились на славянских землях до IX в. Слово «блин» производное от «млин», что означает процесс, то есть «молоть». На Руси блины были жертвенным хлебом. Пекли их круглогодично, а с XIX века они стали главным блюдом на праздник Масленицы, ведь блин по своей форме напоминает солнце. С тех пор этот весенний праздник всегда ассоциируется с блинами, которые готовят в каждой семье.

Но, причем каждая семья готовила блины по своему фирменному рецепту.

Во времена Царской России блины готовили с добавлением различной муки, например, гречневой, пшеничной или манной. Блины могут подаваться к мясным блюдам или как десерт.

Блины по традиции ели только руками, пользоваться вилкой или ножом запрещалось, ведь это может накликать беду.

## Как называют блины в разных странах?

*В России* традиционными и самыми вкусными считаются Гурьевские блины. Они носят свое название, так как их подавали на стол графу Дмитрию Гурьеву. Особенность этих блинов в том, что в них нет дрожжей. Истинные Гурьевские блины готовятся из муки, и топленого молока, а сверху посыпаются орехами и изюмом.

*В республике Беларусь* блины принято называть колдунами. Иногда по незнанию это блюдо относят к пельменям, но это ошибка. Традиционно колдуны принято подавать к новогоднему столу. По виду и вкусу, эти блины больше напоминают оладьи из картофеля с мясной начинкой, которые подают со сметаной.

*На Западной Украине* блины тоже называют колдунами. Однако из них готовят уже не оладья, а целый блинный торт, в который добавляют начинку из свиного фарша. Отличие этих блинов в том, что они готовятся из мелко натертой картошки.

*Во Франции* блины называют крепами. Они считаются самыми тонкими в мире, их готовят из гречневой муки. Крепы традиционно подаются с различными начинками, как мясными, так и сладкими. Но наибольшую популярность получили крепы с добавлением сахарной пудрой. Для приготовления французских крепов используют плоскую сковороду - крепницу, а для раскатки теста - специальное приспособление.

*В Японии* блины называют окономияки, которые внешне чем-то напоминают оладьи. Это не сладкое блюдо, состоящее из жареных тонких лепешек, которые посыпают сушеным тунцом и добавляют соус. Особенностью приготовления теста для окономияки является то, что в него помимо муки и яиц добавляют измельченные овощи и бульон.

*В Северной Америке* блины называют панкейками. Традиционно их готовят на завтрак. Панкейк - это небольшой пышный блинчик округлой формы, сверху политый сиропом. Иногда его подают с ягодами и взбитыми сливками. Чтобы добиться пышности, панкейки, как правило, готовят на йогурте.

*В Испании, Латинской и Северной Америке, Мексике, Индии* и многих других странах мира блинчики чаще всего делают из кукурузной муки. В испано-говорящих странах и Штатах такие блины называют тортиллами (Tortilla) от слова torta – круглая лепешка, в стране басков - тало (talo), в Никарагуа они зовутся гуйрила (Güirila) и готовятся исключительно из белой кукурузы, в Аргентине и Боливии едят сопайпилла (Sopaipilla) – тонкие соленые тортиллеры, выпеченные в традиционной печи, в Китае популярны лепешки лаобин (烙餅), а в Индии всюю едят блины роти (Roti).

***Блины пекут или жарят, как правильно?*** Наверняка

многих хозяек интересует данный вопрос, ведь не все знают как правильно говорить, попробуем разобраться в данном вопросе. И так, как же правильно все-таки говорить? Когда речь идет об этом лакомстве, то, однозначно, принято использовать устойчивое выражение «печь блины», хотя фактически их жарят. Это связано с историей данного блюда, ведь наши предки действительно их пекли. Поэтому, отвечая на вопрос блинчики пекут или жарят, можно дать однозначный ответ, что правильно говорить блины пекут.

Раньше блины готовили с припеками, то есть замешивалось тесто, а также подготавливали начинку, например, вареные порезанные яйца и укроп, домашнюю колбаску, ветчину, рыбное филе (традиционно судак или треска), измельченный репчатый лук, обжаренная свежая капуста, грибы, ягоды, яблоки или другие фрукты и овощи.

Вариантов существовало довольно много.

На сковороду наливали тесто, сверху клали начинку и снова заливали тестом. Выпекали блины в печи, причем с одной стороны, ведь за счет жара, который обдавал их со всех сторон, они хорошо пропекались внутри, зарумянивались, и не было необходимости их переворачивать.

Стоит отметить, что блины с печи, были очень ароматными и вкусными, как и все блюда, приготовленные таким способом.

Кроме того, блины выпекались пышными и воздушными, имели великолепный внешний вид, потрясающий аромат и вкус.

Интересный факт, что блинная сковорода в давние времена была символом богатства, поэтому она была необходимым атрибутом приданного каждой девушки.

Сегодня у современных хозяек появились газовые и электрические плиты, мультиварки, где можно быстро и просто пожарить блины, не тратя при этом много времени. Данное словосочетание, скорее всего, больше используется по привычке, хотя уже давно утратило свой буквальный смысл.



## 7 ИДЕЙ ПОДАЧИ БЛИНОВ

### Идея 1: разноцветные блины.



Разноцветные блины пекутся по любому рецепту, который обычно использует мама. Отличительной особенностью является лишь добавление натурального красителя в тесто. От шпината блины будут зеленого цвета, от свеклы – розовые, а от какао – шоколадные.

## Идея 2: ажурные блины.



«Изюминка» ажурных или, как их еще называют, кружевных блинов в способе их выпекания. Готовое тесто следует налить в кондитерский рукав или полиэтиленовый пакет. Отрезав у пакета один уголок, рисуем тестом на нагретой сковороде блинчики в форме абстрактного узора или силуэта животного – все зависит от художественного вкуса и фантазии.

### Идея 3: блины с припеком



По сути это разновидность блинов с начинками, но за счет оригинального внешнего вида они будут более привлекательными для малышей. Помимо теста готовим припек: сыр, отварную курицу, яблоко, вишню, изюм. Налив в сковороду порцию теста следует тотчас посыпать его припеком, например, мелко нарезанным шпинатом и сыром. Затем переворачиваем блин и слегка зарумяниваем вторую сторону.

#### **Идея 4: сладкие роллы**



Помимо блинов, понадобятся фрукты, ягоды, творожная масса. На одну из сторон блина накладывается творожная масса. При желании можно использовать сливочный сыр. Далее по диаметру блина накладываем фрукты, нарезанные соломкой, ягоды. Сворачиваем блин с начинкой и нарезаем на небольшие брусочки.

## Идея 5: блинный торт



Можно приготовить для ребенка самый настоящий торт – он, вне всякого сомнения, приведет малыша в восторг! Слои между блинами промазывают сметаной или взбитыми сливками, украшают фруктами и ягодами.

## Идея 6: Блинные мешочки



Испеките блины по любимому рецепту. В центр каждого блина выложите начинку, приподнимите края и сформируйте мешочек. Закрепите мешочек перьями зеленого лука или веточками петрушки.

## Идея 7: Художественные блины



Перелейте тесто в дозатор для соусов с узким носиком. Также можно использовать обычную пластиковую бутылку, только сделайте в крышке отверстие. Аккуратно выливайте тесто на разогретую сковороду, рисуя желаемую картинку.

Первым делом рисуем те линии, которые должны зажариться сильнее и быть более темными. А дальше дорисовываем остальное.

## Масленица - праздник блинов!





Масленица - древний славянский праздник, доставшийся нам в наследство от языческой культуры, сохранившийся и после принятия христианства. Считают, что первоначально она была связана с днем весеннего солнцеворота, но с принятием христианства она стала предварять Великий пост и зависеть от его сроков. Основным блюдом на масленицу являются, как известно, блины, которые пекут каждый день с понедельника, но особенно много - с четверга по воскресенье. На каждый день масленой недели существовали определенные обряды. В понедельник – встреча Масленицы, во вторник – заигрыши. На лакомки, то есть в среду масленой недели, тещи приглашали на блины зятьев с женами.

Особенно этот обычай соблюдался в отношении молодых, недавно поженившихся.

Наверняка отсюда и пошло выражение «к теще на блины». В широкий четверг происходили самые людные санные катания. В пятницу – тещины вечерки – зятя звали тещу на угощение. Суббота отводилась золовкиным посиделкам. Воскресенье называлось «прощеным днем».

В этот день все навещали родственников, друзей и знакомых, обменивались поцелуями, поклонами и просили прощения друг у друга, если обидели словами или поступками.

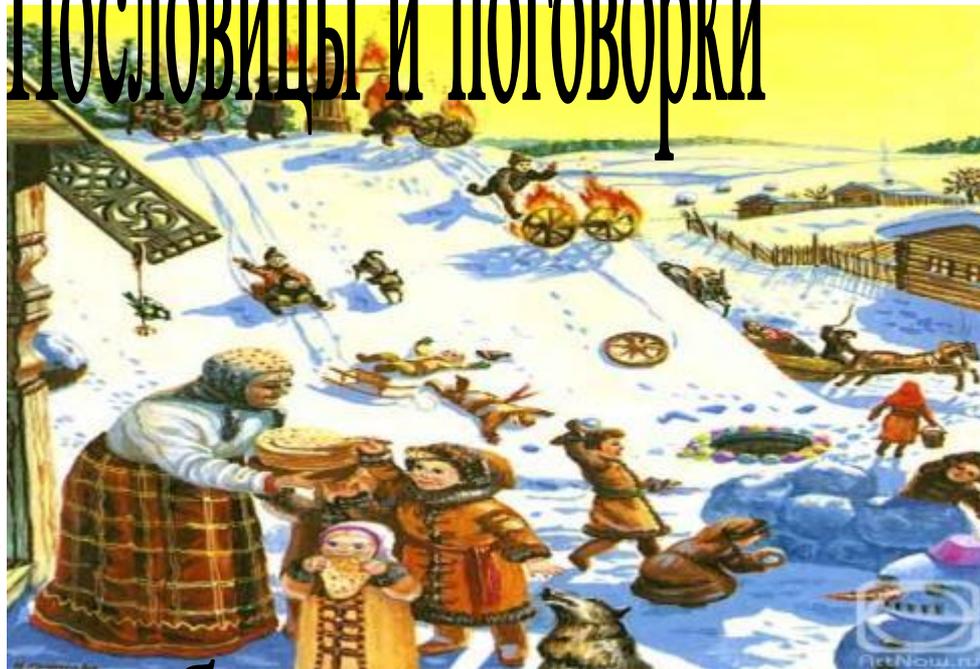
Вся же неделя именовалась «честная, широкая, веселая, боярыня-масленица, госпожа масленица».



**Блин — «изюминка» стола**  
Скок-поскок блин-блинок,  
Блин-блинок — румяный бок,  
Свежий и приятный,  
Вкусный, ароматный!  
Испечен блинок на славу,  
Всем он нравится по праву,  
Честь блину, блину хвала,  
Блин — «изюминка» стола!  
Все отведать блин хотят,  
Стар и млад его едят,  
Блин-блинок отличный,  
Сытный, масленичный!  
Никого не слушайте —  
Вы блиночки кушайте,  
Ешьте вволю, не стесняйтесь,  
Угощайтесь, наслаждайтесь!  
Масленица всех нас с вами  
Власть попотчует блинами!



# Пословицы и поговорки



про блины и масленицу

Первый блин комом.  
Тот же блин, да на другом блюде.  
Блин не клин, брюха не расколет.  
Блинцы, блинчики, блины, как колеса у Весны.  
Не все коту Масленица, бывает и Великий пост  
Блины и поцелуи счета не любят.  
Мы думали, масленица семь недель, а она только семь денечков  
Боится Масленица горькой редьки да пареной репы.  
Масленица объедуха, деньгам приберуха  
Душа моя масленица, перепелиные твои косточки, бумажное твоё тело.  
И самый хладнокровный человек любит горячие блины.  
Как на масляной неделе в потолок блины летели.  
Маслена не на век дается  
Масленица идет, блин да мед несет  
Масленица семикова племянница  
Масленница семь дней гуляет  
На Масленой повеселись, да блинком угостись  
На а горах покататься, в блинах поваляться.  
Не житье - бытье, а Масленица  
Отдадим почтенье на сырной в воскресенье  
Блин не сноп – на вилы не наколешь.

Масленица без блинов, именины без пирогов не бывают  
Пируй и гуляй, баба, на Масленице, а про пост вспоминай без  
маслица

Ищет где сорок лет масленица и по три года мелкие праздники.  
Тридцати братьев сестра, сорока бабушек внучка, трех матерей дочка Масляна  
Хоть с себя все заложить, а масленицу проводить  
Чтоб вам извозиться по локти, а наестся по горло.



## ЗАГАДКИ ПРО БЛИНЫ

Желтый, круглый, ароматный  
И на вкус такой приятный  
И с вареньем, и с медком,  
Со сгущенным молочком!

Желтый, круглый, ароматный  
И на вкус такой приятный!  
Только мама испечет,  
А он прыг и прямо в рот!

Упало солнышко в снега,  
Влилась молочная река,  
Плывут в горячую страну  
Там делать в дырочках луну.

А мы Масленицу повстречали,  
Сыром гору набивали,  
Маслом гору поливали,  
На широк двор зазывали.

Круглый, теплый и румяный  
Очень вкусный со сметаной!  
Угощаем всех гостей,  
И друзей, и детей!

Для любимой бабушки  
Испеку оладушки.  
Так румяны и вкусны  
Эти пышные ...

Его любят все на свете,  
Любят взрослые и дети,  
Хоть с начинкою, хоть без,  
Каждый хочет его съесть,  
Круглый он хрустящий,  
От маслица блестящий.

Я заметил, это, точно —  
Мама солнышки печет!  
Оторву-ка я кусочек,  
Так слюна уже течет.





На лесной опушке, в тепленькой избушке, жили-были три братца:  
воробей крылатый, мышонок мохнатый да блин масляный.

Воробей с поля прилетел, мышонок от кота удрал, блин со  
сковороды убежал.

Жили они, поживали, друг друга не обижали. Каждый свою работу  
делал, другому помогал. Воробей еду приносил — с полей зерен,  
из лесу грибов, с огорода бобов. Мышонок дрова рубил, а блин щи  
да кашу варил.

Хорошо жили. Бывало, воробей с охоты воротится, ключевой  
водой умоется, сядет на лавку отдыхать. А мышь дрова таскает, на  
стол накрывает, ложки крашенные считает. А блин у печи — румян  
да пышен — щи варит, крупной солью солит, кашу пробует.

Сядут за стол — не нахвалятся. Воробей говорит:  
— Эх, щи так щи, боярские щи, как хороши да жирны!

А блин ему:

— А я, блин масленый, окунусь в горшок да вылезу — вот щи и  
жирные!

А воробей кашу ест, похваливает:

— Ай каша, ну и каша — горазд горяча!

А мышь ему:

— А я дров навезу, мелко нагрызу, в печь набросаю, хвостиком  
разметаю — хорошо в печи огонь горит — вот и горяча!

— Да и я, — говорит воробей, — не промах: соберу грибов,  
натащу бобов — вот вы и сыты!

Так они жили, друг друга хвалили, да и себя не обижали.

Только раз призадумался воробей.



«Я, — думает, — целый день по лесу летаю, ножки бью, крылышки треплю, а они как работают? С утра блин на печи лежит — нежится, а только к вечеру за обед берется. А мышь с утра дрова везет да грызет, а потом на печь заберется, на бок перевернется, да и спит до обеда. А я с утра до ночи на охоте — на тяжелой работе. Не бывать больше этому!»

Рассердился воробей — ножками затопал, крыльями захлопал и давай кричать:

— Завтра же работу поменяем!

Ну, ладно, хорошо. Блин да мышонок видят, что делать нечего, на том и порешили. На другой день утром блин пошел на охоту, воробей — дрова рубить, а мышонок — обед варить.

Вот блин покатился в лес.



На другой день блин пошёл на охоту. [10]

Катится по дорожке и поет:

Прыг-скок,  
Прыг-скок,  
Я — масленный бок,  
На сметанке мешан,  
На маслице жарен!  
Прыг-скок,  
Прыг-скок,  
Я — масленный бок!

Бежал, бежал, а навстречу ему Лиса Патрикеевна.

— Ты куда, блинок, бежишь-спешишь?

— На охоту.

— А какую ты, блинок, песенку поешь?

Блин заскакал на месте да и запел:

Прыг-скок,  
Прыг-скок,  
Я — масленный бок,  
На сметанке мешан,  
На маслице жарен!



Прыг-скок,  
Прыг-скок,  
Я — масленный бок!

— Хорошо поешь, — говорит Лиса Патрикеевна, а сама ближе подбирается. — Так, говоришь, на сметане мешан?

А блин ей:

— На сметане да с сахаром!

А лиса ему:

— Прыг-скок, говоришь?

Да как прыгнет, да как фыркнет, да как ухватит за масленный бок — ам!

А блин кричит:

— Пусти меня, лиса, в дремучие леса, за грибами, за бобами — на охоту!

А лиса ему:

— Нет, я съем тебя, проглочу тебя, со сметаной, с маслом да и с сахаром! Блин бился, бился, еле от лисы вырвался, — бок в зубах оставил, — домой побежал!

А дома-то что делается!

Стала мышка щи варить: чего ни положит, а щи все не жирны, не хороши, не маслены.

«Как, — думает, — блин щи варил? А, да он в горшок нырнет да выплывет, и станут щи жирные!»

Взяла мышка да и кинулась в горшок. Обварилась, ошпарилась, еле выскочила! Шубка повылезла, хвостик дрожмя дрожит. Села на лавку да слезы льет.

Прибежал блин к дому, видит: сидит воробей на завалинке — клюв на сторону, слезами воробей заливается.

Прибежал блин в избу — сидит мышь на лавке, шубка у ней повылезла, хвостик дрожмя дрожит.

Как увидели, что у блина полбока съедено, еще пуще заплакали.

Тут блин и говорит:

— Так всегда бывает, когда один на другого кивает, свое дело делать не хочет.

Тут воробей со стыда под лавку забился.

Ну, делать нечего, поплакали-погоревали, да и стали снова жить-поживать по-старому: воробей еду приносить, мышь дрова рубить, а блин щи да кашу варить.

Так они живут, пряники жуют, медком запивают, нас с вами вспоминают.



## Солнце и блины

На Масленицу напекла баба блинов пять чугунов и на стол поставила. Заглянуло солнце в окно, увидало на столе целую гору блинов и просит:

- Дай, баба, кругленьких да желтеньких отведать!

А баба отвечает:

- Подожди, солнышко! Блины еще не маслены. Приходи через час — другой...

Приходит солнце через час — другой. Заглядывает в окно и просит:

- Дай, баба, кругленьких да желтеньких отведать!

А баба:

- Подожди, солнышко! Блины без сметаны не едят. Пойду в погреб схожу за сметаной. Приходи через час-другой.

Через час – другой заглядывает солнце в окно и опять просит:

- Дай, баба, кругленьких да желтеньких отведать!

А баба в ответ:

- Подожди, солнышко! Еще Масленица не прошла!

Солнце думает: «Пойду-ка я первой встречу Масленицу». Выкатилось на дорогу и смотрит во все глаза. Кто только по дороге не едет: мужики в санях, добры молодцы на конях, барин в карете, а Масленицы всё не видно. День прошел, другой, третий... Не стерпело солнце, вернулось опять к бабе под окно. Заглянуло: а на столе блинов уже нет: один редьки хвост – на Великий пост. Масленицу-то уже отгуляли!



## **Блинная викторина** **(для родителей)**

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.)

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. Э могли быть: слой жареного лука или моркови, вареные яйца, грибы, рыбный или мясной фарш, творог и т.д.)

Какой праздник на Руси еще назывался блиноеда?

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

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

Какие кухонные приборы помогают современным хозяйшкам печь блины?

- а) Электрические блинницы;**
- б) Лазерные блинопечки;
- в) Атомные блиножарки;

г) Наносковородки. Как называются уменьшенные блины?

- а) Пончики;
- б) Оладьи;**
- в) Галушки;
- г) Клёцки.



Какие блинчики пекут умелые хозяйки?

- а) **Ажурные;**
- б) Стёганные;
- 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 сковороде. Сначала рисуется контур блина, который затем быстро заполняется рисунком.)

С чем чаще всего едят блины в Канаде?

- а) Со сгущёнкой;
- б) **С кленовым сиропом;**
- в) С мёдом;
- г) С беконом.

Выберите правильное окончание русской пословицы: «Первый блин ...»:

- а) колом;
- б) **комом;**
- в) маслом не испортишь;
- г) отдай врагу.

Вставьте пропущенное слово в русскую пословицу: «Блин не клин, ... не расколется».

- а) Полено;
- б) Стекло;
- в) **Брюхо;**
- г) Голова.

(Блин не клин, брюха не расколется.)

Какое слово пропущено в пословице: «Блинцы, блинчики, блины, как ... у Весны»?

а) Лужи;

**б) Колёса;**

в) Глаза;

г) Лицо.

Чего, согласно русской пословице, не любят блины и поцелуи?

а) Мороза;

**б) Счёта;**

в) Чужих глаз;

г) Советов.

(Блины и поцелуи счета не любят.)

Как говорят о неумелом, не приспособленном к работе человеке?

**а) Блин горелый;**

б) Блин дырявый;

в) Блин холодный;

г) Блин пустой.

В какой сказке злая мачеха напекла блины на несостоявшиеся поминки по своей падчерицы?

а) «Двенадцать месяцев»;

**б) «Морозко»;**

в) «Золушка»;

г) «Крошечка-Хаврошечка».

Кто в сказке К.И. Чуковского «Путаница» тушил пожар пирогами и блинами?

- а) Лисички;
- б) Кит;
- в) Крокодил;**
- г) Медведь.

У кого, если верить детской дразнилке, на носу находится горячий блин?

- а) У плаксы-ваксы;**
- б) У ябеды-корябеды;
- в) У жадины-говядины;
- г) У Маши-растеряши.

(Плакса-вакса, гуталин, на носу горячий блин.)

Сколько блинов, свернутых вместе, отправлял в рот гоголевский Чичиков, будучи в гостях у Коробочки?

- а) Два;
- б) Три;**
- в) Пять;
- г) Десять.

Назовите автора этих стихотворных строк?

Не торговал мой дед блинами,  
Не ваксил царских сапогов,  
Не пел с придворными дьячками,  
В князя не прыгал из хохлов.

- а) А. Пушкин;**
- б) Н. Некрасов;
- в) В. Высоцкий;
- г) В. Маяковский.

Какой сказочный герой выдвигал блинную теорию происхождения лунных кратеров?

- а) Карлсон;
- б) Знайка;**
- в) Иван-дурак;
- г) Емеля.

В каком олимпийском виде спорта в экипировку вратаря входит перчатка «блин»?

- а) Футбол;
- б) Хоккей с шайбой;**
- в) Водное поло;
- г) Регби.

У каких спортсменов есть перчатки под названием блинчики?

- а) У боксёров;**
- б) У лыжников;
- в) У фехтовальщиков;
- г) У саночников.

(Это лёгкие тренировочные перчатки боксёров.)

Как называется спортивный снаряд с блинами?

- а) Копьё;
- б) Шест;
- в) Штанга;**
- г) Молот.

(Это металлические диски.)