



# Блины – национальное русское блюдо



**Автор: Вальсова Дарья, 4 класс МОУ СОШ №20 с.  
Лувеньга**

**Руководитель: Филимонова Т.А., учитель начальных  
классов МОУ СОШ №20 с. Лувеньга**

# Обоснование выбора

## темы

Сны хранили в жизни мирной  
Привычки милой старины;  
У них на Масленице жирной  
Водились русские блины.

А.С. Пушкин

- Кто мы есть и откуда мы пошли?
- Ответить на этот вопрос помогает и старая фотография, и старинная песня, и забытый костюм, и национальная кухня.
- Русская национальная кухня помогает понять характер русского народа, его историческое прошлое.



# Русская Масленица

Каждый день на масленичной неделе имеет своё название:

**понедельник** – встреча;

**вторник** – заигрыши;

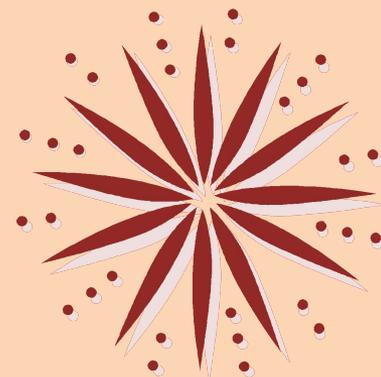
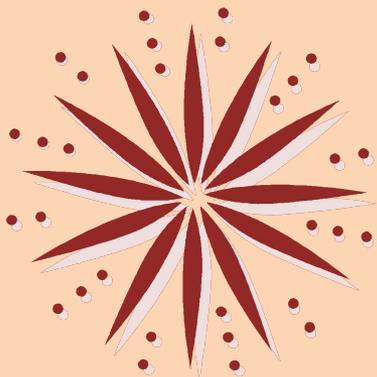
**среда** – лакомка;

**четверг** - широкий четверток, разгул, перелом;

**пятница** – тёщины вечерки;

**суббота** – золовкины посиделки;

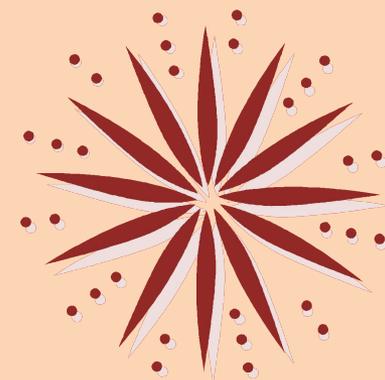
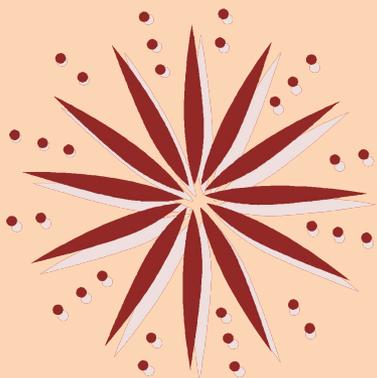
**воскресенье** – проводы Масленицы, прощанья,



# Проводы

**Масленицы**  
Проводы Масленицы и прощание сопровождались различными обрядами. Соломенную куклу- «Масленицу»- торжественно сжигали, а пепел от чучела рассеивали по полю, чтобы придать силу посеву, будущему урожаю.

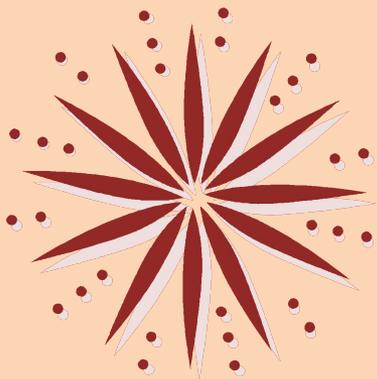
Прощание между родными и знакомыми происходит вечером. Прощание завершалось поцелуем. В этот день прощаются все обиды и оскорбления.



# Король масленичного

**стола**

Ох, уж эти блины на Масленицу! Пышны, румяны пухлы, вкусны, масляны, со сметаной, с мёдом, с припёком. Ещё с языческих времён блин был символом солнца. Ритуально съедение блина- во славу Весны, плодородия земли. Блины ведут своё начало от жертвенного хлеба древних язычников. Издревле круг считался знаком солнца.



# *На Масленице первый блин- за упокой.*

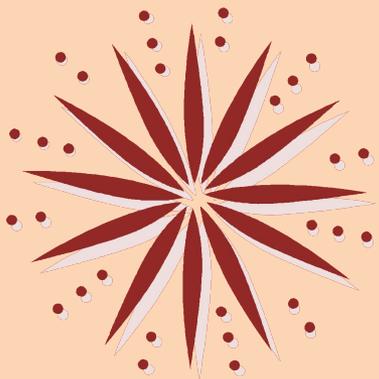
*Блин добро не один.*

*Блин брюху не порча.*

*Блин- не клин, брюха не  
расколет.*

*На горах покататься, в  
блинах поваляться.*

*Без блина – не Масляна, без  
пирога- не именинник*



# Цель и задачи моего исследования



- Я решила узнать, какие бывают блины?
- Доступно ли это национальное блюдо каждой семье?
- Сколько стоит накормить семью блинами на Масленицу?
- Сохранилась ли традиция печь блины в семьях моих одноклассников?
  - Умеют ли девочки печь блины сами?



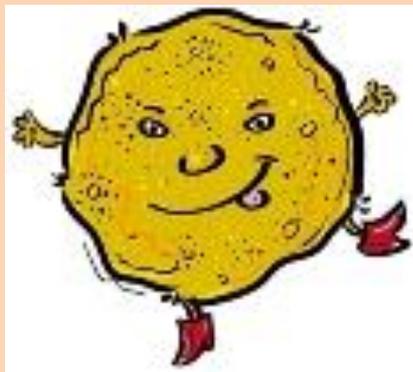
# Гипотеза моего исследования

Я предположила, что блины являются национальным  
блюдом русской кухни;

Я считаю, что научиться готовить блины несложно;

Это недорогое блюдо;

На мой взгляд, существует несколько видов блинов.



# Характеристика предмета

*Блин(по Далю)* - род хлеба из жидко растворённого теста, поджаренного лепёшкой на сковороде.

*Блин(по Ожегову)* - тонкая лепёшка из жидкого теста, испечённая на сковороде.



# Технология

Рецептура разная, а технология выпечки одна – полужидкое тесто осторожно, чтобы не опадало, набирали деревянными ложками и лили на раскалённые смазанные маслом сковороды. Смазывали половинкой луковицы или сырой картофелины, наколотой на вилку, чтобы слой был ровным.



# Историческая справка

Чрезвычайно поистинный способ приготовления блинов приведён в одном из списков «Домостроя»(XVI век): «Бьют икру много, да процедят сквозь решето частое, да приложат мучки крупчатой и оне толсты станут, что красные блины, и кладут по три блина на блюдо».

Исстари говорили: «Сухой блин горло дерёт» - и подавали к нему сметану, масло, мёд, икру, рыбу и другие приправы.



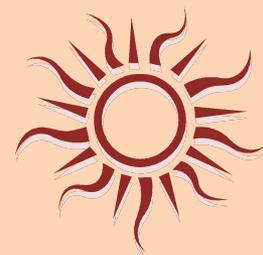
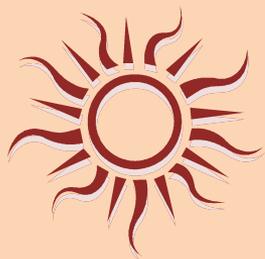
# Исследование

Своё исследование я начала с анкетирования среди моих одноклассников.



Вопросы:

1. Назови весенний русский национальный праздник.
2. Нравится ли он тебе? Почему?
3. Какое блюдо - символ этого праздника?
4. Нравится ли тебе это блюдо?
5. Кто обычно его готовит в твоей семье?
6. С чем вы его едите?
7. Знаешь ли ты рецепт приготовления этого блюда?



# Результаты ИССЛЕДОВАНИЯ

Назови весенний русский  
национальный праздник.

Масленица  
38%

8 марта  
28%

Пасха  
17%

Не  
знаю  
17%





Нравится ли он  
тебе?

Да  
88%

Нет  
6%

Не знаю  
6%





Не знаю  
50%

Какое блюдо  
символ этого  
праздника?

Блины  
39%

Торт  
11%





Да  
83%

Тебе  
нравится  
это  
блюдо?

Нет  
11%

Не знаю  
6%





Кто его ГОТОВИТ в  
твоей семье?

Мама

66%

Бабушка

22%

Не знаю

12%





Знаешь ли ты рецепт  
блюда?

Да  
44%

Нет  
56%



# Вывод

- ❖ не все ученики 2-4 классов знают русские народные обычаи, хотя они им нравятся
- ❖ традиция печь блины сохранилась не во всех семьях опрошенных детей
- ❖ в основном блины пекут мамы и бабушки
- ❖ большинство ребят не знают рецепта приготовления блинов



# Расчёт стоимости блинов

Продукт	Кол-во	Цена	Стоимость
Яйцо	2 шт.	33 руб./дес.	6.60 р.
Молоко	700 мл	35 р.	24.5 р.
Мука	280 г	26 р.	7.28 р.
Сахар	15 г	22 р.	0.33 р.
Масло подсолн.	0.5 л	52 р.	26 р.
Итого:			<b>64.71 р.</b>



*На всю масленичную  
неделю понадобится 453  
рубля*



# Практическая часть

Я решила спечь блинчики.

- ❖ Приготовила тесто.
  - ❖ Смазала специальную сковороду растительным маслом и поставила на горячую плиту.
  - ❖ Когда сковорода нагрелась, налила тесто тонким слоем.
    - ❖ Я сложила каждый блин вчетверо, посыпала сверху сахарной пудрой и пригласила всю семью к столу.
- Получилось очень вкусно!



# Пекут ли блины в других странах?

*Германия, Франция*

тонкие блинчики, свёрнутые  
в рулетики



*Мексика*

тортильяс  
(фасоль,  
мясо)

*Венгрия*

«А-ля Гундель»  
(изюм, орехи, политы  
шоколадом)

*США*

12 февраля – День  
блина



# Блинные

Для многих людей блины - очень серьезное увлечение. Ralf Laue из Лейпцига поставил мировой рекорд, подбросив блин 416 раз в течение 2-х минут. А Mike Cuzzacrea победил в марафонском беге, непрерывно подбрасывая на сковородке блин в течении 3 часов, 2 минут и 27 секунд. **А самый большой в мире блин был испечен в Москве 15 марта 2002 г.** Это был не традиционный круглый блин, а длинный и узкий. Его длина составила один километр, масса 300 килограммов, общая площадь 150 квадратных метров.



# Сборник

Я составила сборник из 54 рецептов блинов, но это совсем немного из того, что есть в кулинарии.

## рецептов

- скороспелые гурьевские блины
- рисовые блины
- овсяные блины
- обычные блины
- блины-скородумки
- гречневые блины
- постные блины
- сдобные блины
- блины крестьянские
- блины красные
- блины праздничные
- блины с яблоками
- блины картофельные и т.д.



# Выводы моего исследования

- *Блины являются национальным блюдом не только русской кухни;*
- *На самом деле научиться готовить блины несложно;*
- *Это недорогое блюдо, его стоимость зависит от начинки;*
- *Я составила сборник из 54 рецептов приготовления блинов*



# Литератур

1. Праздники народов России, Энциклопедия. М., Росмэн, 2004 год.
2. С. И. Ожегов, Словарь русского языка. М., Советская энциклопедия, 1973 год.
3. В. Даль, Толковый словарь живого великорусского языка. М., Русский язык, 1981 год.
4. Л. И. Брудная, Энциклопедия обрядов и обычаев. Санкт-Петербург, Респекс, 1996 год.
5. Е. М. Шишкина-Фишер, Немецкие народные календарные обряды. Москва, Готика, 2002 год.
6. Л. И. Глицерина, Сценарий праздников. М., 1999 год.
7. Б. Чистовой, Обрядовая поэзия. М., 1984 год.
8. Е. П. Демакова, Кухня для всех. Новосибирск, 1986 год.
9. Кулинарные рецепты. Новосибирск, Маяк, 1990 год.
10. В. Н. Иванчук, Сладкие блюда. Киев, Орион, 1993 год.
11. Домашний очаг, февраль 2006 год.
12. В. Башарина, Русская кухня. Рига, Латхааг, 1990 год.
13. Добрые советы, январь 2006 год.

**Спасибо за  
внимание!**

