

A vertical decorative bar on the left side of the page, featuring a yellow-to-orange gradient background. It contains four stylized sun motifs: a yellow silhouette at the top, a metallic sun with a face in the middle, and two yellow silhouettes at the bottom.

# Праздник блинов

---

**Выполнила: учитель  
технологии ср.шк.№9  
Стёпина В.В.**

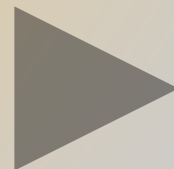


# Содержание

---



- ★ **Праздник масленица**
- ★ **Масленичная неделя**
- ★ **Пословицы**
- ★ **Загадки**
- ★ **Народный фольклор**
- ★ **Печёное солнце**
- ★ **Правила выпекания блинов**
- ★ **Рецепты блинов**
- ★ **Царские блины**
- ★ **Блины скороспелые**
- ★ **Блины пресные**
- ★ **Блины на кислом молоке**
- ★ **Праздник блинов в школе**





# Праздник масленица

- ★ Масленица - древний славянский праздник, доставшийся нам в наследство от языческой культуры. Это - веселые проводы зимы, озаренные радостным ожиданием близкого тепла, весеннего обновления. Проходили века, менялась жизнь, с принятием на Руси христианства появились новые, церковные праздники, но широкая масленица продолжала жить. Ее встречали и провожали с той же неудержимой удалью, что и в языческие времена.

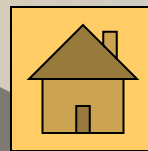




# Масленичная неделя



- ★ **Понедельник** - «встреча»,
- вторник** - «заигрыш»,
- среда** - «лакомка», «разгул», «перелом»,
- четверг**-«разгуляй-четверток», «широкий»,
- пятница** - «тещины вечера», «тещины вечерки»,
- суббота** - «золовкины посиделки», «проводы»,
- воскресенье** - «прощеный день».





# ПОСЛОВИЦЫ

- ★ На масленицу не пить – бога гневить
- ★ Масленица – объедух, деньгам приберуха.
- ★ Без блина не Маслена, без пирога не именинник.
- ★ Блин не клин, брюха нерасколет.
- ★ Первый блин комом.
- ★ Был у тёщи да рад утёкши.



# Загадки

- ★ Тот железный , посад яровой.
- ★ На плешь капнешь, вставишь, попаришь, вынешь, поправишь.
- ★ Берега железны , рыба без костей, вода дорога.
- ★ Сидит царь-птица на золотых яичках.





# Народный фольклор

Да вот Масленица  
Со двора съезжает,  
Кургузая, кургузая  
Со подворья!  
Ее девушки  
И гостевать оставляют:  
“Да вот Масленица,  
А погостюй недельку!  
Да кургузая,  
А погостюй другую!”  
- “Да вот девушки,  
И я поста боюсь!”  
- “Да вот Масленица,  
Пост еще далёко!”





# Печёное солнце

- ★ У древних славян, обожествлявших Солнце, блин олицетворял светило. Вероятно слово «блин» произошло от «млин»-молоть. Первоначально млином называли изделие из гречневой молотой муки, пекущейся на сковороде, смазанной маслом.



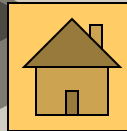




# Правила выпекания блинов

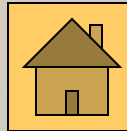


- \* Перед выпечкой блинов сковородку следует прокалить с жиром и крупной солью, дать слегка остыть и выпекать.
- \* Смазать сковородку маслом или свиным жиром.
- \* Прежде чем замешивать тесто, просейте муку.
- \* Чтобы блины хорошо снимались в тесто для блинов перед выпеканием налейте одну-две ложки растительного масла.





# Рецепты блинов





# Царские блины

- ★ 200 г сливочного масла
- ★ 6-10 яичных желтков
- ★ 0,5-1 стакан сахара
- ★ 100 г муки
- ★ 2 стакана густых сливок
- ★ Сахар на подсыпку
- ★ Лимонный сок или варенье

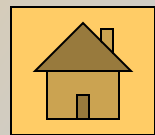




# Блины скороспелые



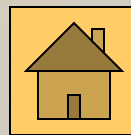
- ★ 1 кг муки ,
- ★ 5-6 стаканов воды,
- ★ 5 яиц,
- ★ 2 ст.ложки сахара,
- ★ 1 ч.ложка соли,
- ★ 1 неполная ч.ложка соды.
- ★ 1 неполная ч.ложка лимонной кислоты





# Блинчики пресные

- ★ 2 стакана муки
- ★ 3 стакана молока
- ★ 5 яиц
- ★ 50 г сливочного масла
- ★ 1 ст.ложка сахара
- ★ 1 неполная ч.ложка соли





# Блины на кислом молоке



- ★ 2 стакана муки
- ★ 4 яйца
- ★ 100г сливочного масла
- ★ 1ст.ложки сахара
- ★ 2стакана кислого молока(кефира)
- ★ 4ст.ложки растительного масла



# Праздник блинов в школе

