

«Традиционное русское блюдо – блины»



Учитель технологии:
Медова Ксения Станиславовна



ТО ТОНКИ

,

приготовленные из
теста.

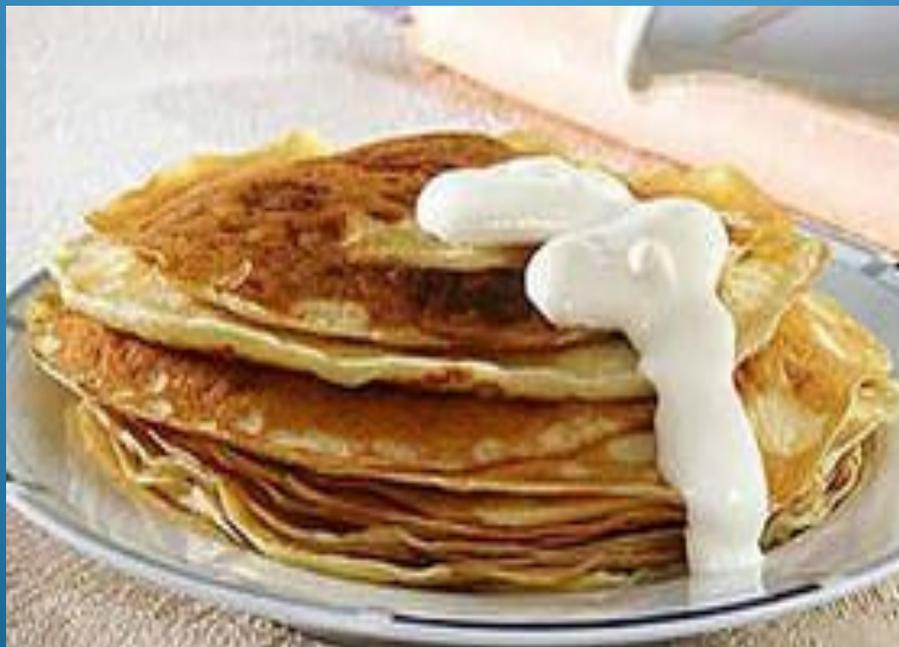


Сведения об этой обрядовой выпечке - символе весеннего солнца - теряются в языческой старине. Блины были превнесены в русскую кухню завоевателями- варягами (викингами) в 9 веке. С тех пор прошло много времени и блины стали традиционно русским блюдом. Насчитывается до сотни разновидностей рецептов приготовления блинов.

Блины едят с маслом и со сметаной, с медом и с вареньем, с рыбой, с мясом и икрой. Разнообразие начинок зависит от изобретательности хозяйки.



Назовите праздник, который не обходится без блинов?



Много пословиц и поговорок посвятил русский народ блинам:

- ✓ «На горке покататься, в блинах поваляться»,
- ✓ «Блин не клин, брюха не расколется»,
- ✓ «Врет – что блины печет»,
- ✓ «Где блины, там и мы, где с маслом каша, там и место наше».

Больших сложностей в приготовлении блинов нет, главное соблюдать всю технологию приготовления и точно следовать всем рекомендациям, которые прилагаются в конкретных рецептах.

Мы предлагаем вашему вниманию один из множества известных нам рецептов.

Для приготовления блинов нам понадобятся

яйцо – 2 шт.;
вода – 250 мл;
молоко – 500 мл;
мука – 300 г;
соль – 0,5 ч.л.;
сахар – 1 ст.л.;
растительное масло.



Приготовление блинов:

Яйца разбить в миску и добавляем молоко, сахар, соль, немного взбить.



***В приготовленную смесь
добавить муку и перемешать до
однородной массы. Тесто
должно получиться
густоватым, как на оладьи.***



Приготовление блинов:

*Добавить кипяченой воды,
растительное масло и
перемешать.*



**Важно что бы в тесте не
было комочков.
Консистенция теста
должна быть как у
жидкой сметаны или
очень жирных сливок.**

**Блины выпекают либо
на сковороде, либо на
блиннице.**



**«Блин – символ солнца,
красных дней, хороших
урожаев, ладных
браков и здоровых
детей».**

А. Куприн

Домашнее задание:

- Принести необходимые ингредиенты.
- Принести фартук и косынку.