Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Ростовской области «Таганрогский педагогический лицей - интернат»

ИНДИВИДУАЛЬНАЯ ПРОЕКТНАЯ РАБОТА

Тема: «Блины»

Автор работы:

Авдеева Кристина 9 «Б» класс

Научный руководитель:

Емельяненко Светлана Александровна

учитель технологии

г. Таганрог

2022 год

Содержание

[Введение 3](#_Toc95822548)

1.[Основная часть 4](#_Toc95822549)

1.1.[Особенности приготовления блинов 4](#_Toc95822550)

1.2.[Технология приготовления блинов на кефире 4](#_Toc95822551)

1.3. [Эстетическая оценка или творческие идеи по оформлению стола к чаепитию с блинами 4](#_Toc95822552)

[Заключение 5](#_Toc95822552)

[Список литературы 5](#_Toc95822553)

Введение

У каждого народа есть свои обычаи, традиции, свои блюда национальной кухни. Блины в старину, считались, самым популярным блюдом. Никакое другое блюдо русской кухни не могло сравниться с блинами. Являются ли блины таким же популярным блюдом в наше время, как в старину?

Сегодня в мире инноваций, компьютерных технологий мы с интересом изучаем наше прошлое. Ведь без прошлого нет настоящего, нет будущего. Окунуться в атмосферу того времени, заглянуть в своё прошлое - это большое, интересное дело. 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. Сегодня в некоторых домах нет русской печки, но на наших столах сохранились те блюда, которые готовились сотни лет тому назад. Все эти традиции, обычаи, ритуалы - не просто вкусная еда, но и большая радость для детей и взрослых. Эту радость хочется вернуть…

**Цель:** Обратить внимание окружающих на традиции и обычаи, связанные с приготовлением блюда русской национальной кухни – блинов, через создание видеоролика о приготовлении блинов.

**Задачи:**

изучить историю возникновения блинов;

произвести экономический расчет блюда;

создание видеролика.

**Объект проектирования:** блины.

**Предмет проектирования:** создание видеролика «Готовим блины на кефире»

**Методы проектирования:** сбор и анализ различных источников информации.

**Практическая ценность:** что результаты проекта могут быть использованы на уроках технологии, а также на классных часах и тематических мероприятиях

**Материалы.**

Так что же это такое – русский блин?

Блин (по Далю) - род хлеба из жидкого растворённого теста, поджаренного лепёшкой на сковороде [1].

Блин (по Ожегову) - тонкая лепёшка из жидкого теста, испечённая на сковороде [2].

Блин - блюдо, приготавливаемое из жидкого дрожжевого теста.

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.

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 [3].

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. В течение многих столетий блины являются одним из самых любимых блюд народов мира. Но только в русской кухне имеется сотни рецептов блинов.

**Традиции, связанные с блинами.**

Несмотря на древние традиции, блины на Масленицу каждая хозяйка пекла по-своему. Эти семейные традиции передавались и усовершенствовались от матери к дочери из поколения в поколение. Сегодня существует огромное количество блинных рецептов, поражающих своим разнообразием.

В тесто для блинов хозяйки добавляли по своему вкусу манную, гречневую, пшенную каши. Могли начинить их икрой, селедкой, грибами. Их подавали к первым и вторым блюдам, горячему чаю вместе с медовыми сотами, сметаной, творогом, вареньем, повидлом [4].

Каждая страна отличается рецептами и обычаями, связанными с блинами.

В Великобритании при приготовлении блинов в тесто добавляют эль и муку из солода.

В США пекут маленькие и толстенькие блины, похожие на оладьи. Любят использовать начинку из сыра, ягод, овощей, фруктов, сухофруктов, изюма.

Немцы к блинам подают лимон и сахарную пудру. Испанские жители в тесто добавляют кукурузную муку и начиняют их корицей, мясным фаршем, паштетом.

# 1. Основная часть

Изучив теоретические материалы по теме проекта, объектом для изучения мы выбрали рецепты блинов. Существует большое количество рецептов блинов. Основной принцип приготовления состоит в том, что жидкое тесто растекается по смазанной маслом или салом сковороде, образуя тонкий слой, который затем переворачивается и обжаривается со второй стороны. Блины обычно имеют круглую форму. Существуют квадратные блины. Для их изготовления требуется сковорода квадратной формы. Приготовление блинов — особое мастерство, приближающееся к искусству. Нужно знать, какое количество теста налить на сковороду и когда перевернуть блин, чтобы подвергнуть термической обработке его другую сторону. Блины должны получаться румяными, но в то же время не подгорать. Опытный повар может приготовить большое количество блинов за короткий срок. При приготовлении блинов сковороду предварительно хорошо нагревают, смазывают подсолнечным или топленым сливочным маслом, наливают в нее тесто и пекут блины. Сковороды, предназначенные для выпечки блинов, больше ни для чего не используют. После приготовления блинов эти сковороды не моют водой, а лишь протирают досуха бумагой и оставляют до следующего блинопечения. При приготовлении любого блюда необходимо соблюдать технику безопасности, чтобы избежать порезов рук,   ожогов и других травм

При всем разнообразии рецептов приготовления блинов. В нашей семье отдают предпочтение блинам на кефире.

**Технология приготовления блинов на кефире:**

Нам понадобится примерно 0/5 литра кефира, 2 яйца, столовая ложка сахара, пол чайной ложки соли и 1/3 ложки соды. Лучше чтобы кефир был тёплым.

Для начала два яйца, сахар, соль, соду взбить. Добавить кефир и добавлять по столовым ложкам муку. Взбить. Затем добавим 2-3 столовых ложки подсолнечного масла (без запаха). Если консистенция теста вас не устаивает, и вам хочется, чтобы оно было чуть более жидким – добавьте немного воды.

По данному рецепту блины всегда получаются пышными, румяными и вкусными.

**«Эстетическая оценка или творческие идеи по оформлению стола к чаепитию с блинами»**

1. Блины подают с сиропом, сгущенным молоком, джемом можно разрисовать блинчик на тарелке ребенка.

2. Блины с начинкой будут смотреться оригинальнее, если свернуть блинчик рулетом вместе с начинкой и разрезать наискосок.

3. Можно выложить блины, как коржи для торта, вперемешку с начинкой и подавать, как кусочки торта.

4. Начинку можно выложить на середину блина и завернуть в виде мешочка или конверта.

5. Украсить блины можно ягодами, свежими или замороженными, взбитыми сливками, сметаной, медом, фруктами.

6. Вы произведете впечатление на родных, если оформите блины в виде любимых сказочных героев.

# 2. Заключение

Приготовление блинов на кефире доставило нам огромное удовольствие. Они получились очень красивыми и не менее вкусными. Мы уверенны, что приготовленные блинчики очень понравятся тем, кто их попробует.

Работа представляет собой творческий проект, результатом которого стал видеоролик.

# Список литературы:

1. В. Даль. Толковый словарь живого великорусского языка. Москва: Изд-во Русский язык, 1981 год.
2. С. И. Ожегов, Словарь русского языка. Москва: Изд-во Советская энциклопедия, 1973 год.
3. Праздники народов России, Энциклопедия. Москва: Изд-во Росмэн, 2004 год.
4. Л. И. Брудная, Энциклопедия обрядов и обычаев. Санкт- Петербург: Изд-во Респекс, 1996 год.
5. В. Башарина, Русская кухня. Рига: Латхааг, Изд-во 1990 год.