

Управления образования
Администрации Тисульского муниципального района
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Тамбарская основная общеобразовательная школа

Проект: Блины национальное русское блюдо

Автор проекта: Меснянкина Надежда, ученица 8 класса

МБОУ Тамбарской ООШ

Дом.адрес: 652236, п.Тамбар, ул.

Руководитель: Шалунова З.Х.

учитель технологии

Введение

- Блины являются традиционным лакомством русского народа, одним из самых любимых и почитаемых блюд, как во времена древней Руси, так и сейчас. Они занимали достойное место на столе каждой хозяйки, и считаются одним из самых первых мучных блюд появившихся в рационе наших предков приблизительно в 9 веке нашей эры.

Актуальность темы

- в том, что блины - часть русской кулинарии, основанная на принципах здорового питания. Блины - национальное русское кушанье. Круглый, горячий блин - символ яркого солнца. Так же блины являются символом Масленицы.

Цель

- Ознакомление с историческими сведениями и особенностями приготовления различных рецептов блюд из жидкого теста и применения их на практике

Задачи

- собрать информацию.
- изучить историю появления блинов.
- изучить старинные и современные рецепты блинов.
- **ВЫЯСНИТЬ ОТНОШЕНИЯ УЧЕНИКОВ ШКОЛЫ К блинам**

Гипотеза проекта

- предположим, что блины считаются самым популярным блюдом русской национальной кухни, блюдо это не дорогое и научиться готовить его не сложно, оно полезно для организма человека.

Методы исследования

- 1. Сбор и анализ различных источников информации
- 2. Социологический опрос

Объект исследования: блины

Предмет исследования: польза блинов для организма человека

История возникновения блинов

- В русской кухне блины появились не позднее IX века. Предшественниками блинов и оладий из дрожжевого теста (кислого, заквашенного) были блинчики, оладьи и лепёшки из пресного теста.
- В давние, еще языческие времена, блины были ритуалом угощения духов предков, люди верили, что могут угощать их души, задабривать, чтобы те посодействовали хорошему урожаю на предстоящий год.
- Для русского народа блины были и есть одни из любимых лакомств, мы готовы есть их и днем, и ночью, наслаждаясь вкусом и ароматом, а также разнообразием начинки, которая может быть, как сладкой, так и не сладкой.

Блинные традиции Масленицы

- Раньше блины пеклись повсеместно на протяжении всего года, выступая как повседневное, так и праздничное блюдо. Начиная с 19 века блины стали главным символом яркого, веселого праздника зимы Масленицы.

Масленичная неделя:

В первый день масляной недели понедельник под названием «Встреча» хозяйки начинают печь праздничные блины, начинается раскатывание снежных горок, устанавливается чучело - символ прошедшей зимы.

Во второй день вторник или «Заигрыш» начинаются масштабные гуляния, люди ходят к друг другу в гости, отвеывая самое главное блюдо праздника - румяные, ароматные и сытные блины с самыми разнообразными начинками.

Третий день среда или «Лакомка». В этот день столы как на улице и дома должны были ломиться от угощений, считалось, чем больше человек съедает блинов за целый день, тем лучше!

Четверг - «Разгуляй» предполагал катание на тройках, кулачные бои, различные игрища, гульбища, и конечно усиленное поедание главного блюда – аппетитных блинчиков с пылу с жару.

Пятница - «Тещин день», тещи пекут свои самые вкусные блины для гостей и любимого зятя.

Суббота - «Золовкины посиделки», девушки собирались на веселые девичьи посиделки или ходили в гости к родственникам, угощаясь опять же мягкими, румяными, невероятно сытными и вкусными блинами.

Воскресенье «Прощеный день», сжигали чучело зимы, просили друг у друга прощения за все обиды, встречая наступление новой, весенней жизни и отмечая её приход радуясь, веселясь и конечно поедая в огромных количествах главное праздничное блюдо – русские блины.

Старинные рецепты блинов

- Блины на Руси традиционно пеклись в русской печи, где благодаря жару одновременно зарумянивались и снизу, и сверху. Тесто для блинов заводили в ведрах и кадушках — хозяйки могли целый день посвятить выпеканию блинов, чтобы наверняка хватило и многочисленной родне, и соседям.

Царские
блины
(журнал
«Наука и
жизнь», 1890
г., №6)

- Сливочное масло (252 г) растапливают, постепенно вмешивают по часовой стрелке 6 яичных желтков и 1 чайную ложку сахара. Все это нужно «мешать на льду», пока масса не вспенится.
- Отдельно готовят следующую смесь (бешемель): берут $\frac{1}{2}$ литровой бутылки жирных сливок и доводят до кипения с $\frac{3}{4}$ стакана муки при постоянном помешивании. Сняв с огня после закипания, также ставят на лед и мешают до полного остывания.
- На финальном этапе соединяют яично-масляную и сливочно-мучную смеси, опять перемешивают по часовой стрелке, добавляют половину 1 ст. ложки померанцевой воды (имеет яркий цитрусовый аромат, добавляется для улучшения вкуса).
- Далее в массу вмешивают еще $\frac{1}{2}$ стакана взбитых сливок. После этого пекут блины на небольшом огне. Как сказано в источнике, блины нужно «не поднимать ножом, а опрокидывать со сковородок на блюдо». Каждый снятый со сковородки блин посыпают сахаром и сбрызгивают лимонным соком, подают к столу с вареньем.

Современные рецепты блинов

- Русские блины относятся к блюдам традиционной кухни восточных славян, в данном случае оно принадлежит к русской кухне. По традиции, их готовят на дрожжевом тесте, тесто замешивается на воде или молоке и выпекается в печи или на сковороде.

Ажурные блины на молоке и дрожжах

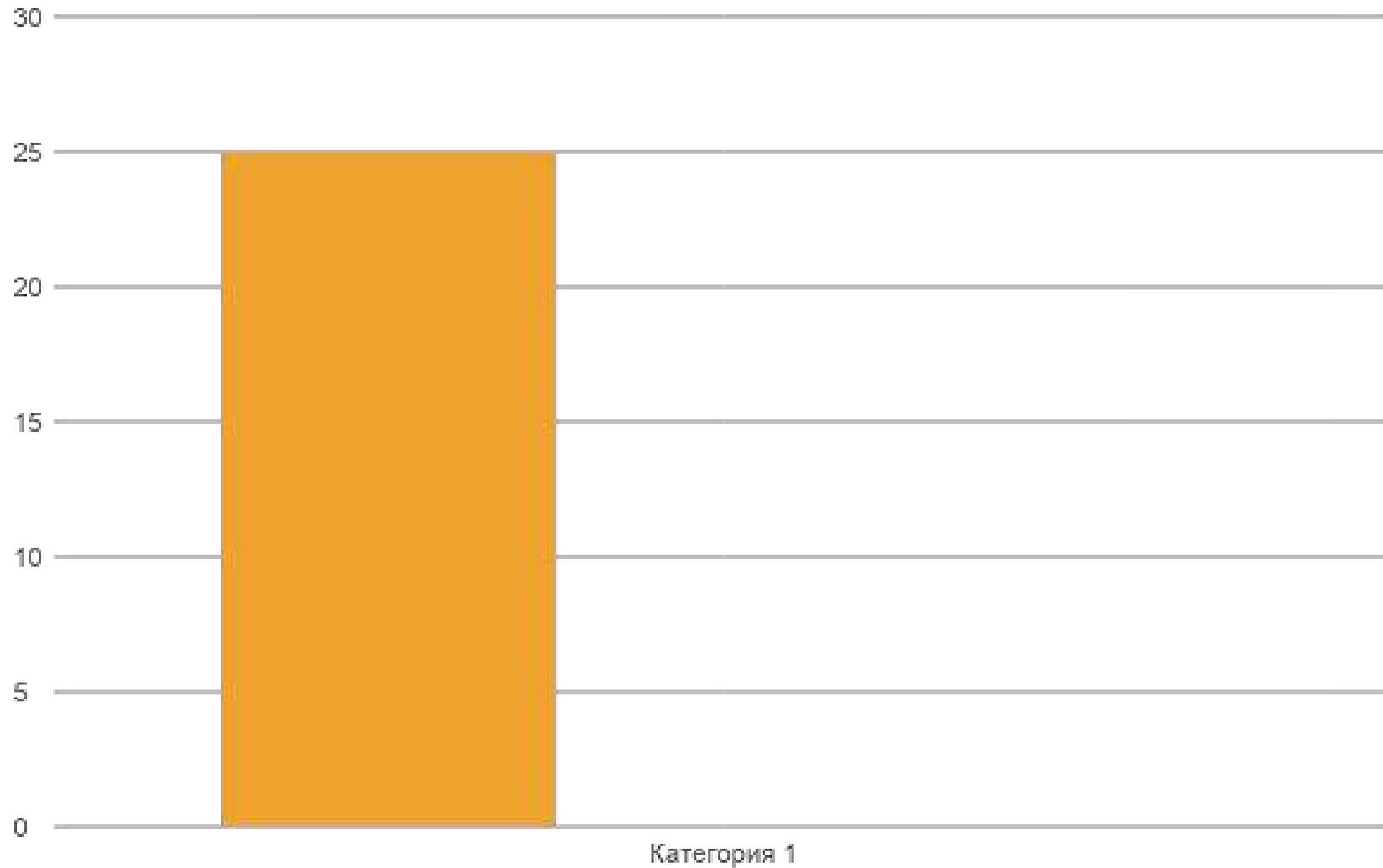
- Дрожжевые блины будут немного толще обычных. Многие любят их как раз за их пышность. А ещё в них тоже будет много дырочек.
- **Ингредиенты:** 30 г прессованных дрожжей; 3 столовые ложки сахара; 1 л молока; 3 яйца; 1 чайная ложка соли; 600 г муки; 200 г сливочного масла.
- **Приготовление**
- Раскрошите дрожжи, добавьте 1 ложку сахара и залейте небольшим количеством тёплого молока. Тщательно перемешайте и оставьте настаиваться, пока готовите другие ингредиенты.
- В большой ёмкости взбейте венчиком яйца, соль и оставшийся сахар. Если хотите, сахара можно взять побольше. Влейте всё тёплое молоко и взбейте. Добавьте дрожжевую смесь и ещё раз перемешайте.
- Постепенно всыпьте муку, перемешивая тесто до однородного состояния. Влейте в него половину растопленного масла. Накройте ёмкость полотенцем и уберите в тёплое место на 40–50 минут. За это время тесто нужно перемешать пару раз.
- Хорошенько разогрейте часть оставшегося масла на сковороде. Налейте на неё тесто и обжаривайте на среднем огне до румяности с обеих сторон. Теста берите немного больше, чем на все остальные блины.
- Сковороду нужно смазывать перед приготовлением каждого блина.

Советы по приготовлению блинов

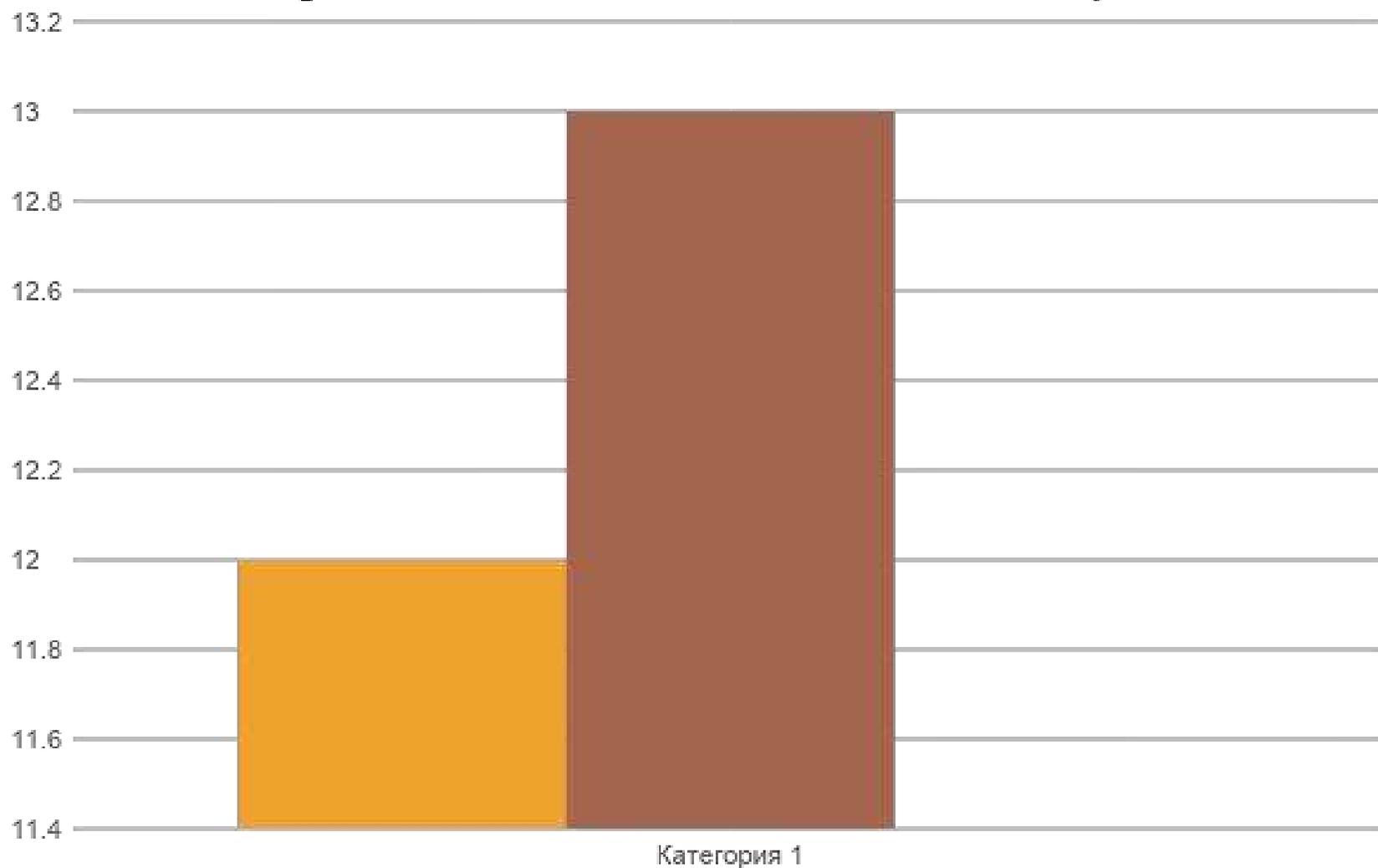
- Самой лучшей посудой для приготовления блинов, бесспорно, является чугунная сковорода. Именно на чугуне испокон веков пекли тонкие, золотистые, равномерно пропеченные русские блины.
- Для того чтобы первый, да и все остальные блины не получились комом, чугунную сковороду необходимо правильно подготовить.
- Перед выпечкой блинов сковороду нужно смазать растительным маслом или свиным жиром, обильно посыпать крупной солью и прокалить подготовленную таким образом сковороду на сильном огне в течение нескольких минут. Затем дать сковороде остыть, вытереть ее, снова засыпать солью и протереть насухо бумажным полотенцем или чистой тканью. После этого сковороду нужно смазать маслом или свиным шпиком и хорошенько разогреть перед выпечкой блинов.

Социологический опрос среди школьников

100% учащихся любят блины



80% ребят ответили, что блины готовит бабушка



Техника безопасности при работе на кухне

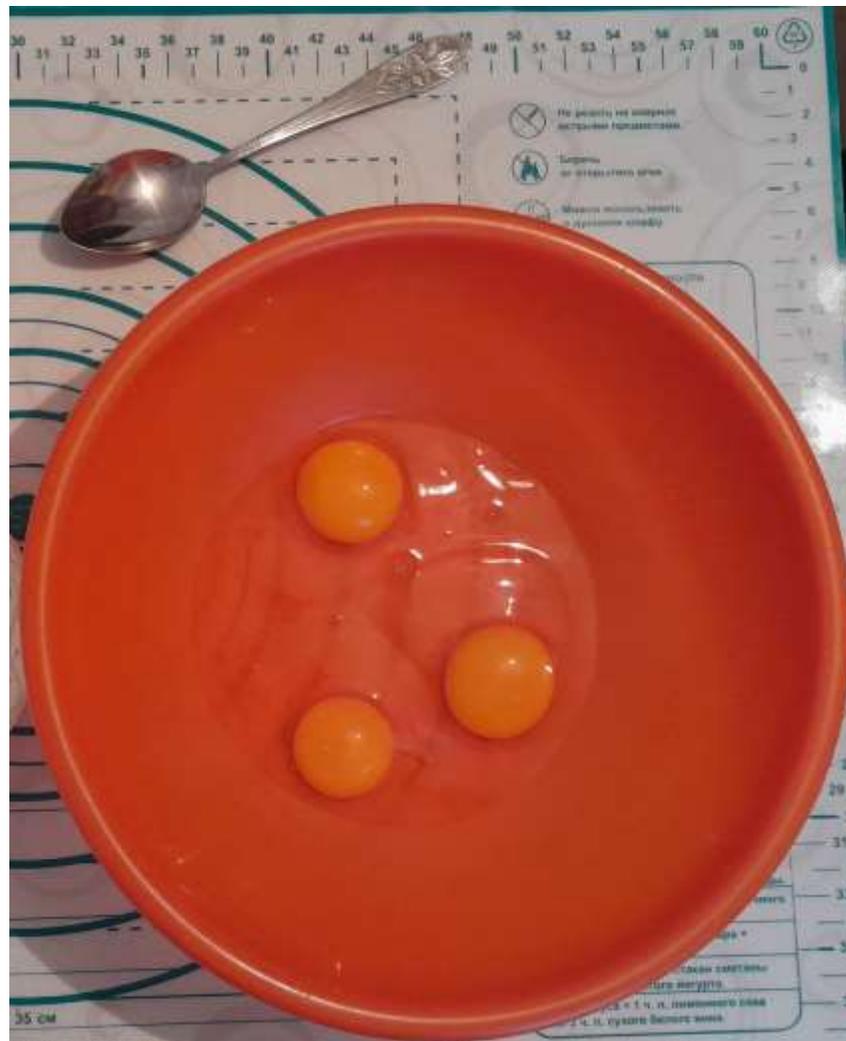
- При эксплуатации оборудования нужно быть крайне осторожными и помнить следующие правила:
- Не ставьте плиту рядом с окном с занавесками и шторами, которые легко могут воспламениться.
- Всегда очищайте конфорки после приготовления пищи от остатков продуктов, масла или жира.
- Сразу вытирайте разлитое масло рядом с работающей плитой, т.к. достаточно искры для возгорания масляных продуктов.
- Не тушите водой горящую сковороду, не переносите ее на другое место, просто перекройте доступ кислорода, плотно закрыв крышкой.
- При возникновении огня можно использовать соду, которая есть на любой кухне. Желательно иметь компактный огнетушитель для частного использования.
- При организации зоны для готовки всю кухонную утварь, включая прихватки и полотенца, расположите подальше от плиты.
- Вся электропроводка должна быть защищена от возможного попадания воды, масел и других жидкостей. Провода должны быть закрыты. •Рекомендуется их располагать подальше от горячих поверхностей.
- Не храните на кухне банки с красками, растворители, аэрозоли.
- Если у вас газовая плита — строго следуйте инструкции по эксплуатации прибора.

Технология приготовлени я блинов

- Я решила приготовить блины используя лёгкий рецепт и для этого мне понадобятся такие ингредиенты:
- 250 мл молока
- 250 мл холодной кипячёной воды
- 3 яйца
- 3 ст.л. сахара
- 1 ч.л. соли
- 0,5 ч.л. соды
- не более 500 г муки



1. Яйца разбиваю в глубокую чашку



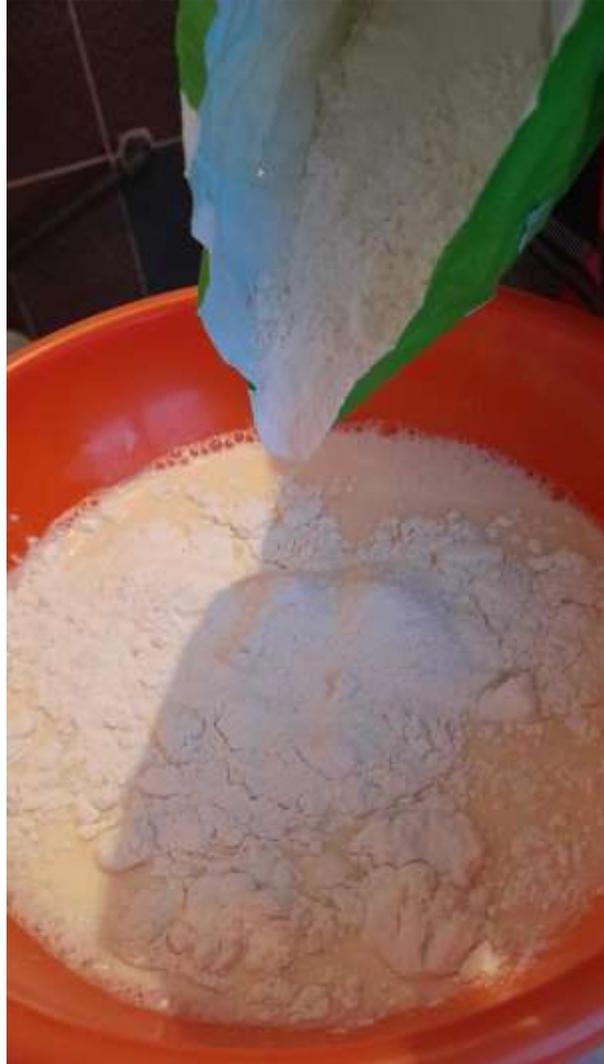
2. Добавляю чайную ложку соли и 3 столовые ложки сахара.



3. Понемножку начинаю добавлять воду и молоко.



4. Сейчас добавляем муку, в муку соду.



Вливаю в тесто растительное масло 2 столовые ложки, размешиваю. Тесто готово.



6. Выпекаю блинчики на раскалённой сковороде. Перед выпечкой первого блинчика сковороду смазываю растительным маслом.



Через пол часа русское национальное блюдо готово!



У меня вышло больше
двадцати блинчиков.
Блины можно подавать к
столу со сметаной,
вареньем или сгущённым
молоком.



Экономический расчёт

- Экономическая оценка прежде всего зависит от стоимости нужных нам ингредиентов, чем дороже будут продукты, тем экономическая оценка будет больше. Конечно следует выбирать полезные и качественные продукты, уделяя особое внимание на срок годности того или иного продукта. Не следует приобретать товар в мятой или вскрытой упаковке.
- Я потратила на ингредиенты 178 рублей.

Заключение

- В результате проделанной работы, можно сделать вывод:
- 1.я старательно изучила историю возникновения блинов в русской кулинарии, а также приобрела навыки для последующих проектных работ.
- 2. приготовление блинов доставило мне огромное удовольствие, они получились очень аппетитными, вкусными, полезными и в тоже время домашними и семейными.
- 3.Я считаю, что смогла воплотить творческий замысел в реально приготовленное блюдо.
- 4. Моя гипотеза подтвердилась, ведь блины действительно являются популярным блюдом русской национальной кухни, в приготовление совсем не сложные и не дорогие.

Список литературы и источников информации

- 1. <https://lifehacker.ru/bliny-na-moloke-recepty/>
- 2. <https://oblinah.ru/istoriya-blinov.html>
- 3. <https://www.gastronom.ru/recipe/group/3978/luchshie-recepty-blinov-na-4.maslenicu-2023>
- http://admkam.ru/administration/otdel/go/?ELEMENT_ID=44376
- 5. Русская кухня. От квашеной капусты и заливного до блинов и пирогов. Эксмо 2010г.
- 6. Блины и блинчики. Аркаим 2010г.

Спасибо за внимание!

