

Русские народные традиции: русские блины

*Н.В. Бакуменко,
учитель технологии
ГБОУ СКОШИ № 73,
117638, г. Москва, Нахимовский проспект, дом 6
ninabakum73@mail.ru*

Аннотация

Цикл проектов по технологии, посвящённых русским народным традициям. Данная работа посвящена русским блинам.

Ключевые слова

Проектная работа, уроки технологии, русский народные традиции, русские блины, фгос, ууд, проект по технологии, выполнил проект, руководитель проекта



тема проекта:

Русские Блины

Русские славились своим гостеприимством,
а русское застолье – богатством блюд.

Но какая же русская
кухня без блинов?

Выполнила:
Зайцева Диана



- Я люблю готовить. И всегда, когда была дома, помогала бабушке и маме на кухне. Сегодня я хочу сделать это для вас.
- Существует много разных рецептов блинов. Блины любят во всём мире. Их едят и во Франции, и в Швеции, и даже в Китае. Не удивительно, что у блинов есть своя история:



Слово блин
происходит от
млин - молоть. Историй
происхождения этого
блюда несколько.
Одни утверждают, что
своим появлением блин
обязан Египтянам,
которые пекли лепёшки
из кислого теста ещё
5 тысяч лет назад.

Другие говорят,
что первый блин
был из овсяной
муки. Одна
хозяйка,
варившая
овсяной кисель
зазевалась,
кисель уварился
и поджарился.



Добравшись до древних славян блин, стал не только лакомством, а олицетворением Бога Солнца, Красных дней, хороших урожаев, ладных браков и здоровых детей.



Впоследствии блины стали поминальным блюдом на похоронах, в дни поминовения усопших



Без блинов не обходился и свадебный стол. Как ни странно, но бракосочетание также ассоциировалось у предков-славян с поминками: в этот день невеста «умирала» как девушка, чтобы возродиться в новом качестве.

Наутро после свадьбы потребление блинов продолжалось: традиционно их пекла и присылала к праздничному столу теща (мать невесты). Если муж выедал в центре дыру и дарил испорченный блин маме новобрачной, то это означало, что он крупно ошибся насчёт невестинной чести

С

олёные блины

использовались девушками
для святочных гаданий.

Положив блин за пазуху, под
мышку или на голову,
желающие выйти замуж,
выбегали на улицу и
останавливали там первого
встречного мужчину, с целью
узнать его имя, которое, по
поверью должно было
совпасть с именем суженого.





Ну и, конечно, самое массовое блинопечение приходилось на масленицу. Тогда блин готовили и ели всю неделю день за днём, в каждом доме как бы устраивая поминки по уходящей зиме.





Причём первый блин неизменно посвящали покойным родителям – клали его на окно или крышу, относили на могилу или отдавали нищим.

- Классические русские блины всегда делались на дрожжах. Тесто поднималось несколько раз. Такие блины были мягкие, рыхлые, пышные. Они впитывали в себя растопленное масло, сметану, отчего делались сочными и вкусными.



Кстати,
пышные
блины
любят печь в
Германии и
Швеции.

Большие тоненькие
блинчики, в
которые
мы заворачиваем
различные
начинки,



готовят также во
Франции, Англии и
Китае



В Америке
блины
похожи на
наши оладьи.



Их едят с
беконом
или поливают
кленовым
сиропом



В Мексике блины
сложно назвать
блинами, эти
пресные
лепёшки
мексиканцы едят
с начинкой из
фасоли или
мяса.

Можно сказать,
что у каждой хозяйки
свой уникальный
рецепт блинного
теста,



основанный на
национальных
и семейных
традициях.

Есть он и у меня. Научилась я эти блины печь здесь в школе. Так как у нас не так уж много времени я испеку сегодня без дрожжевые скороспелые блины.

Нам этот рецепт очень понравился.

Итак,

Нам потребуется!

- 1\3 стакана воды
- 1 стакан молока
- 0,5 стакана муки
- 4 яйца
- соль



- 3 яйца и 1 желток.

- Мука – основной продукт в приготовлении теста. Пекут обычно из пшеничной и ржаной муки. В муке содержатся практически все ценные питательные вещества. Перед замешиванием теста муку обязательно нужно просеять через сито. При этом удаляются комочки и случайные примеси, а мука обогащается кислородом. Это значит, что тесто будет легче замешиваться и лучше подниматься.

Варенье

Икра

Сметана

Сгущенка



В большинстве стран блины считают десертом и едят только сладкими

В России же блины чаще всего являются закуской – поэтому и добавки к ним часто подают солёные: икру, красную рыбу, мясо,



*Приятного
аппетита!!!*



И вообще русские блины сильно отличаются от других.

- Во-первых, как я уже говорила, это обязательно дрожжевые блины.
- Во-вторых, они, как правило, небольшого размера.
- В-третьих – они непременно, обильно смазаны сливочным маслом.