

7 класс

Технология ведения дома

Изделия из жидкого теста



Отгадайте загадку:

На горячей сковородке
Нужно печь их очень ловко.
Зажевался разговором,
И они вмиг станут комом.
С мёдом как они вкусны -
Эти круглые...



(Блины)



История происхождения



Историки утверждают что слово «блин» происходит от славянского «млин» - молоть. Согласно этой версии блины появились после того как древние славяне научились молоть муку и добавляя в неё воду из теста выпекать пышные и румяны блинчики.

Существует еще одна версия происхождения этого блюда, когда в печи был случайно забыт популярный в то время овсяный кисель, он немного пригорел, и на нем появилась вкусная, аппетитная корочка, а сам он превратился в лепешку. Этот и был первый блин, очень всем понравившийся.

А какой праздник связан с блинами?

Масленица – один из самых веселых и долгожданных праздников в году, празднование которого длится семь дней. Блинная неделя – народное торжество, посвященное встрече весны.



Изделия из жидкого теста



Блины или блинчики?

Блины, блинчики, а есть ли между ними разница? Или это разные название одного и того же изделия?

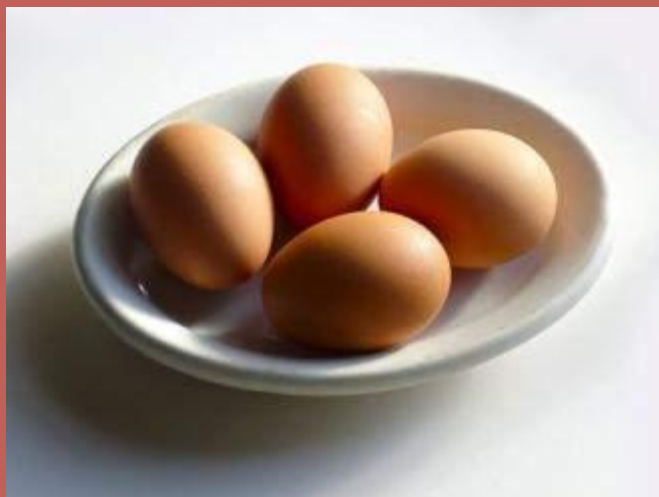
Для выпечки любых блинов готовят жидкое тесто, которое может быть простым или сдобным, пресным или дрожжевым.

Мука может быть: пшеничная, ржаная, гречневая, рисовая, кукурузная, ячневая (на выбор)



Для приготовления блинчиков
необходимы продукты:

1. Молоко
2. Яйца
3. Мука
4. Сахар, соль, растительное масло



Технология приготовления:

1. Яйца взбить с солью и сахаром
2. Развести массу 1 стаканом молока
3. Всыпать муку и хорошо вымесить тесто (без комочков)
4. Добавить остальное молоко, размешать
5. Выпекать блинчики на сковороде с добавлением масла



Тесто замешивается жидкое, поэтому блинчики получаются *тоненькими*.

Если *блинчики* обжаривают с 2-х сторон, то их подают сложенными *вдвое или вчетверо* со сметаной, вареньем, медом.



Если *блинчики* обжаривают с одной стороны, то на поджаренную сторону кладут начинку и сворачивают в виде *конвертиков* или *трубочек*, а затем обжаривают. Начинка в блинчиках может быть разнообразной (например, с морепродуктами или красной икрой), но чаще всего с творогом или с мясом



Блинный пирог



Для приготовления блинов необходимы продукты:

1. Кислое молоко, простокваша, кефир, сметана
1. Яйца
2. Мука
3. Разрыхлители (например: сода)
4. Сахар, соль, растительное масло



Способ приготовления

Тесто замешивается гуще, чем на блинчики, поэтому и блины получаются более *толстыми*. Их складывают *стопочкой*, смазывая каждый блин маслом.



Блины с припёком

Очень вкусные получаются **блины с припёком**. Так называют блины, в которых запечены какие-либо продукты (рубленые варённые яйца, измельчённые овощи, грибы, колбаса).



Пекут эти блины 2-мя способами:

1. На сковороду наливают теста меньше, чем обычно. Когда блин подрумянится, кладут на него припёк и заливают его новой порцией теста так, чтобы припёк оказался внутри блина. Затем переворачивают блин на другую сторону и слегка обжаривают.
2. Припёк выкладывают на разогретую и смазанную маслом сковороду, заливают тестом и запекают в духовке.



Чтобы приготовить оладьи необходимы продукты:

1. Кислое молоко, простокваша, кефир, сметана
2. Яйца
3. Мука
4. Разрыхлители (например: сода)
5. Сахар, соль, растительное масло



Способ приготовления

Тесто на оладьи замешивается гуще, чем на блины, и выкладывается на сковороду при помощи ложки, поэтому оладушки получаются небольшие по размеру



Как удивить своих гостей?

Это приготовить *разноцветные блины*. В тесто добавьте сок овощей, фруктов или ягод, в зависимости от того какой цвет вы хотите получить:
зелёный – сок шпината,
оранжевый – сок апельсина,
красный – сок вишни или свёклы



Кружевные блинчики

Если вам надоела обычная форма блинчиков, то можно приготовить *кружевные блинчики*. Тесто для блинчиков перелить в пластиковую бутылку, в крышке которой сделать отверстие. Наливать тесто необходимо на разогретую и смазанную маслом сковороду в виде различных кружевных узоров.



Что означает выражение «первый блин комом»?

Их бабуля с сахарком

Выпекала, сладкие.

Первый вышел - словно ком,

А другие – гладкие...



Почему это происходит?

Замечено, что на плохо прогретой сковороде или при недостатке масла первый блин не отстаёт от сковороды и получается комом. Это наблюдение перенесли и на повседневную жизнь. Часто первый результат бывает неу...



Пословица «**Первый блин комом**» изначально не имела отношения к неудачам. В древнеславянском языке слово «ком» означало медведь, покровитель рода, которому и посвящали первый блин с целью задабривания. Полностью присказка звучала так:

«Первый блин – комам,
блин второй – знакомым,
третий блин – дальней родне,
а четвёртый мне».



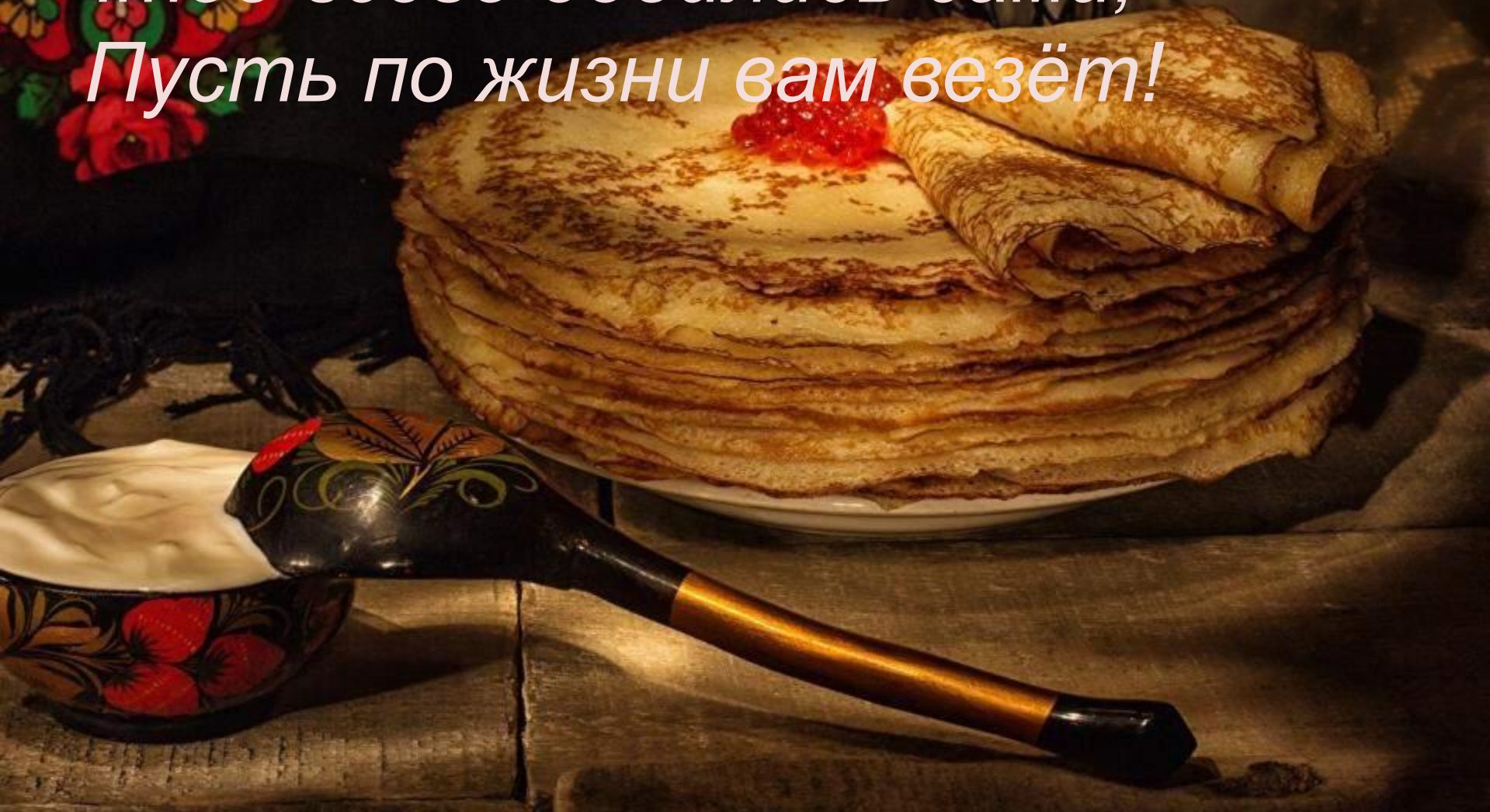
Домашнее задание

Подготовить информацию:

- 1) Какие художники на своих картинах изображали масленицу.**
- 2) В какой день празднуется международный день блина?**



Пусть с печёными блинами
К вам достаток в дом войдёт,
Чтоб всего добились сами,
Пусть по жизни вам везёт!



ИСТОЧНИКИ:

1. <https://prostokvashino.ru/recipes/type/bliny/blinchatye-pirogi/>
2. <http://allpravda.info/content/1380.html>
3. https://www.edimdoma.ru/kulinarnaya_shkola/posts/20052-kak-prigotovit-kruzhevnye-blinchiki
4. <http://fb.ru/article/179521/tsvetnyie-blinyi-retsept-prigotovleniya>
5. <https://schci.ru/bliny.html>
6. http://www.olesya-emelyanova.ru/index-zagadki-vesjolaja_kulinarija.html
7. Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко «Технологии ведения дома 7кл» М: «Вентана Граф», 2018 г

