

Проект по труду

Блинчики с начинкой

Создатели:

Вогуляков Кирил

Алексей Чураков

Каменских Дмитрий.

Проблема, идея, цель, задачи.

- Проблема: что сделать на итоговую работу?
- Идея: хотим сделать кулинарный продукт – блины с начинкой;
- цель: научиться готовить блины с начинкой;
- Задачи:
- Приготовить продукт;
- Рассчитать стоимость одной порции;
- Найти рецепт;
- Научится готовить по рецепту;
- Сервировать и дегустировать.

Из истории.

- **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. По мнению историка В.Похлебкина, блины появились на Руси до IX в., и само слово «блин» - это искаженное слово «млин», берущее начало от слова «молоть». Таким образом, слово «млин» - это мучное изделие. 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.
- В каждой семье имелся свой [рецепт приготовления блинов](#), его передавали из поколения в поколение. Во время Масленицы народ ел блины с утра до вечера. На улицах с лотков продавались **сдобные дрожжевые блины**, в трактирах блины подавались с грибами, селедкой, икрой, сметаной, медом, вареньем. Ранее в царской России пеклись блины с добавлением пшенной, манной или гречневой каши. Их подавали к [мясным блюдам](#), а также как [десерт](#). В былые времена на Руси хозяйки часто готовили **блины с припеком**, к сожалению, в настоящее время многие рецепты забыты. А ведь раньше такие блины были очень популярны. В качестве припека можно брать рубленые яйца, овощи, грибы, щавель. На разогретую сковороду наливалось тесто, подрумянивалось снизу, потом на него клался припек, который заливался заново тестом. Таким образом, припек был в центре между двумя блинами. После этого блин переворачивался и обжаривался. Возможен другой вариант. Припек кладется на сковороду и заливается тестом. Творог – самый традиционный русский припек.
- 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.
- За рубежом блины готовятся почти из тех же продуктов, что и у нас в России, но в каждой стране существуют разные методы приготовления блинов. Так например, в Англии в **блинное тесто** добавляется эль и солодовая мука. В **Америке блины** больше похоже на оладьи, готовые блины получают светлыми, их подают с кленовым сиропом. Часто американцы добавляют в тесто сыр, изюм, бекон. Блины в Германии могут быть тонкими и хрустящими, и толстыми. **Немецкие блины** едят обычно с сахаром и лимоном. В **Испании, странах Латинской Америки блины** готовят из кукурузной муки. В такие блины заворачивают фарш из мяса или овощей. В **Китае** для блинов заводят крутое тесто, в которое добавляют много зеленого и репчатого лука.
- В течение многих столетий блины являются одним из самых любимых блюд народов мира. Но только в русской кухне имеется **сотни рецептов блинов**.

Рецепт с учетом стоимости продуктов и на 1 порцию

Мука — 1,5 стак. — 30 руб.

Яйцо — 2 шт. — 5 руб.

Молоко — 1 стак. — 10 руб.

Вода — 1 стак. - free

Масло растительное — 50 мл — 30 руб.

Сахар — 1 ст. л. — 30 руб.

Соль — 1/2 ч. л. — 30 руб.

Начинка: сгуща — 120 руб

План работы

Сервировка и оценка качества готового блюда.

Заключение.

Литература.

- Блины — главная [ритуальная еда Масленичной](#) недели. Богатые люди начинали печь блины в понедельник, бедные — в четверг или пятницу. Опару^[2] для блинов стряпухи готовили с особыми обрядами. Одни опару готовили из снега, на дворе, когда выйдет месяц, приговаривая: «Месяц ты месяц, золотые рожки твои рожки! Взгляни в окошко, подуй на опару». Считалось, что будто бы от этого блины становятся более белыми и рыхлыми. Другие выходили вечером готовить опару на речку, колодец или озеро, когда появятся звезды. Приготовление первой опары держалось в величайшей тайне от всех домашних и посторонних. Малейшая неосторожность стряпухи наводила на хозяйку тоску на всю масленицу.
- Особенности дней Масленичной [недели](#), связанные с блинами:
 - Понедельник:** Начинали печь первые блины. Их клали на слуховое окошко «для душ родительских» или отдавали нищим, чтобы они помянули усопших — «Первый блин за упокой».
 - Вторник:** Во вторник проходили смотрины невест, молодых людей приглашали на блины. Для зазывания Масленицы произносили слова: «У нас горы снежные готовы и блины напечены — просим жаловать!».
 - Среда:** В этот день зять приходил к теще на блины, которые она сама готовила («к теще на блины»).
 - Четверг:** В четверг начинался широкий разгул. Наряженные детишки ходили от дома к дому и пели: «Трынцы-Брынцы, пеките блинцы!»
 - Пятница:** В этот день с ответным визитом теща приходила в гости к зятю. Блины в этот день пекла дочь — жена зятя.
- В [Англии](#) отмечают [Жирный вторник](#) (Блинный день) в канун [Пепельной среды](#), знаменующей начало [Великого поста](#). По традиции в этот день многие английские домохозяйки соревнуются за право поучаствовать в «блинных бегах» — забеге на 400 метров среди женщин, несущих в руках горячую сковороду с блином, который на бегу следует подбросить как минимум дважды. Забег начинается в 11 часов утра, когда звонят церковные колокола. Побеждает участница, которой удастся подбросить и перевернуть блин на сковороде наибольшее число раз.
- «Блинные бега» в Англии. 2009
- Считается, что эта традиция возникла в городке [Олни](#) в [Бакингемшире](#), когда в 1445 г. одна женщина так увлеклась печением блинов, что, когда зазвонил церковный колокол, возвещая о

- Русская поговорка «Первый блин комом» означает неудачу в начальном периоде какого-либо дела.
- Русские пословицы:
- *Блин не клин, брюха не расколется.*
- *Продай душу ни за овсяный блин.*
- *Где блины, тут и мы; где оладьи, там и ладно.*
- *Дело блин блином не вышло.*
- *Надолго ли собаке горячий блин?*
- Русская народная песня «Ой, блины мои блины...» посвящена этому блюду

