

«Традиционное русское блюдо – блины»



Составила воспитатель
Горковской МС(К)ОШИ
Трегубова Оксана Геннадьевна

Я пеку румяные
Русские блины
По рецепту
древнему
Предков старины
Знает его тайну
Бабушка моя,
По наследству –
мама,
И, конечно, я!





ТО ТОНКИ

,

приготовленные из
теста.



Сведения об этой обрядовой выпечке - символе весеннего солнца - теряются в языческой старине. Блины были превнесены в русскую кухню завоевателями- варягами (викингами) в 9 веке. С тех пор прошло много времени и блины стали традиционно русским блюдом. Насчитывается до сотни разновидностей рецептов приготовления блинов.

Блины едят с маслом и со сметаной, с медом и с вареньем, с рыбой, с мясом и икрой. Разнообразие начинок зависит от изобретательности хозяйки.



Назовите праздник, который не
обходится без блинов?

Правильно, конечно
«Масленица»!



Песня блины

1. Как на масленой неделе мы блиночков захотели

Со сметаной и медком напекли мы целый ком

Ой, блины мой блины, вы блиночки мои

Ой, блины мой блины, вы блиночки мои

2. Вот летит, летит блинок, не в тарелку а в роток

Он и пышный и румяный, словно солнцем о багряный

Ой, блины мой блины, вы блиночки мои

Ой, блины мой блины, вы блиночки мои

3. По селу прокатим с вами мы на тройке с бубенцами

Будем песни петь-плясать, всех блинами угощать

Ой, блины мой блины, вы блиночки мои

Ой, блины мой блины, вы блиночки мои

4. Как на масленой неделе мы блиночков захотели

Со сметаной и медком напекли мы целый ком

Ой, блины мой блины, вы блиночки мои

Ой, блины мой блины, вы блиночки мои

Много пословиц и поговорок посвятил русский народ блинам:

- ✓ «На горке покататься, в блинах поваляться»,
- ✓ «Блин не клин, брюха не расколется»,
- ✓ «Врет – что блины печет»,
- ✓ «Где блины, там и мы, где с маслом каша, там и место наше».

Больших сложностей в приготовлении блинов нет, главное соблюдать всю технологию приготовления и точно следовать всем рекомендациям, которые прилагаются в конкретных рецептах.

Мы предлагаем вашему вниманию один из множества известных нам рецептов.

**Для приготовления блинов нам
понадобится:**

- 1. Молоко-0,5 литра**
- 2. Яйцо- 2 шт.**
- 3. Мука- 200 гр.**
- 4. Сода- 0,5 ч.л.**
- 5. Соль, сахар- по вкусу**
- 6. Растительное масло- 3 ст.л.**



Приготовление блинов:

Яйца разбить в миску и добавить туда молоко, сахар, соль, соду немного взбить.



Приготовление блинов:

*В приготовленную смесь
добавить муку и перемешать до
однородной массы.*



Приготовление блинов:

**Добавить молока,
растительное масло и
перемешать.**



**Важно что бы в тесте не
было комочков.
Консистенция теста
должна быть как у
жидкой сметаны или
очень жирных сливок.**

**Блины выпекают либо
на сковороде, либо на
блиннице.**



**«Блин – символ солнца,
красных дней, хороших
урожаев, ладных
браков и здоровых
детей».**

А. Куприн

**здоровы! Вот, блины
МОИ ГОТОВЫ.**



Приятного аппетита!