

ПРЕДМЕТ: «СОЦИАЛЬНО-БЫТОВАЯ ОРИЕНТИРОВКА»

ТЕМА УРОКА:

«ПРИГОТОВЛЕНИЕ

БЛИНОВ ИЗ БЕЗДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА».

Цели урока:

ВОСПИТАТЕЛЬНАЯ:

ФОРМИРОВАТЬ ЭСТЕТИЧЕСКИЙ ВКУС ПРИ СЕРВИРОВКЕ СТОЛА;

ВОСПИТЫВАТЬ АККУРАТНОСТЬ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ РАБОТЫ;

ПРИВИВАТЬ ИНТЕРЕС К НАЦИОНАЛЬНЫМ ТРАДИЦИЯМ;

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ:

ЗАКРЕПИТЬ УМЕНИЯ И НАВЫКИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ИЗДЕЛИЙ ИЗ БЕЗДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА;

КОРРЕКЦИОННАЯ:

РАЗВИВАТЬ КОММУНИКАТИВНЫЕ ОТНОШЕНИЯ;

ФОРМИРОВАТЬ НАВЫКИ САМОКОНТРОЛЯ, ВЗАИМОКОНТРОЛЯ, РАЗВИВАТЬ ВНИМАНИЕ, ПАМЯТЬ, МЫШЛЕНИЕ.



КУСТОДИЕВ БОРИС МИХАЙЛОВИЧ

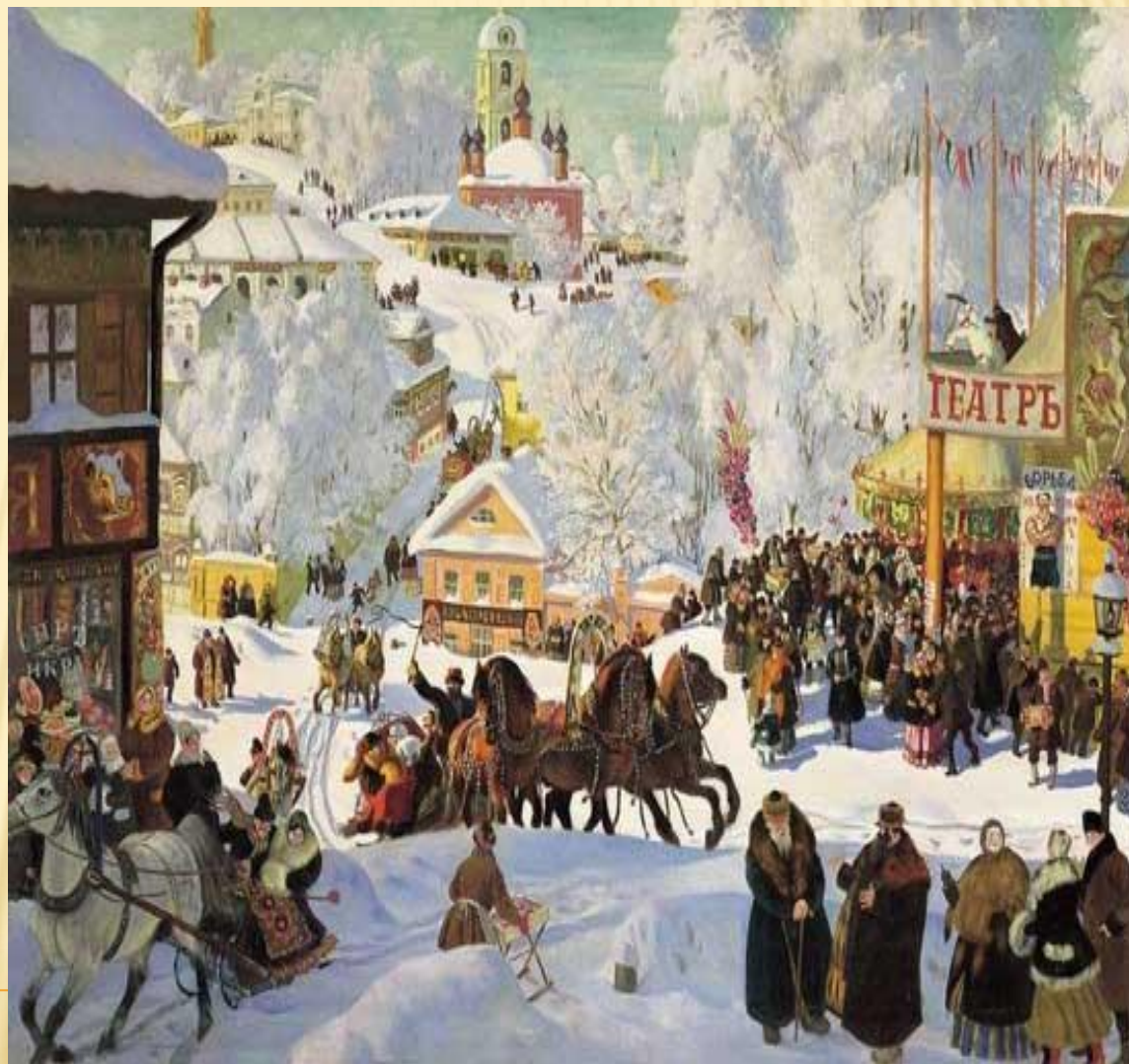
1878 - 1927

Народные праздники были излюбленной темой в творчестве Бориса Кустодиева. И первое место среди них занимает **веселая, шумная, хлебосольная масленица**, длящаяся целую неделю перед Великим постом. Глядя на эту картину, трудно представить, что она создавалась художником в ту пору, когда он был уже тяжело и неизлечимо болен. Парализованный, навсегда прикованный к инвалидному креслу, Кустодиев говорил о себе: «Мой мир теперь – это моя комната». Но, вопреки всему, именно в этой комнате рождались такие яркие, жизнелюбивые и полные оптимизма творения, как **«Масленица»**.

В промежуток между 1916 и 1920 гг. Кустодиев несколько раз обращался к теме масленицы.

БОРИС КУСТОДИЕВ «МАСЛЕНИЦА» 1919 ГОД

Показанная здесь "Масленица" очень характерна для творчества Кустодиева. Созданная в 1919 году, во время гражданской войны, голода, разрухи, картина проникнута верой в бессмертие России, ее народа, праздников, истории. В ней художник переносит зрителей в мир света, радости, достатка, где люди довольны жизнью: по улицам, ныряя на спусках, проносятся нарядные тройки и легкие санки, под солнцем сверкает иней и гирлянды разноцветных шаров, вьются цветные флажки на каруселях и балаганах. Где этот праздник, в каком городе России - неизвестно. Да это и не важно. Это образ России, каким его видел великий художник.



БОРИС КУСТОДИЕВ "МАСЛЕНИЦА" 1920 Г.





Атмосфера веселого раздольного праздника захватывает нас с первых мгновений. В «Масленице» есть все, что присуще народному гулянию: и веселая карусель с шумным балаганом, и лихая езда в расписных санях с важными бородатыми кучерами, и игра в снежки, и залихвацкие песни под неизменную задорную гармошку.



Масленица (1919)



Масленица
(1920) -



Масленица (1920)



ТЕАТРЪ

СОРЬБА

СР
ИКРА

ПИТЕР БРЕЙГЕЛЬ "БИТВА МАСЛЕНИЦЫ И ПОСТА" (1559)



АННА ЧЕРКАШИНА "МАСЛЕНИЦА" 2002 Г.



ДЕМОНСТРАЦИЯ ВЫСТАВКИ ДЕТСКИХ РИСУНКОВ

Вопрос: Ребята, расскажите, как в нашем городе как проходит этот праздник?

ВОПРОС: Ребята, скажите, кто знает, как возникло название праздника «Масленица»?

ВОПРОС: а почему именно блины готовят на Масленицу, символом чего является блин?

СООБЩЕНИЕ ЦЕЛИ УРОКА:

Вот и мы сегодня на уроке приготовим традиционное масленичное угощение.

Мы будем жарить блины из бездрожжевого теста.

За 2 урока вы самостоятельно приготовите тесто, пожарите блины и засервируете стол.

А в конце урока мы оценим и продегустируем ваши изделия.

Во время урока будем учиться экономному расходованию продуктов и аккуратности.

СЛОВАРНАЯ РАБОТА:

- ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ВАМ ВСТРЕТЯТСЯ ТРУДНЫЕ СЛОВА СО ЗНАЧЕНИЕМ КОТОРЫХ ВЫ УЖЕ ЗНАКОМЫ, НО Я ХОЧУ ОБРАТИТЬ ВАШЕ ВНИМАНИЕ НА ИХ НАПИСАНИЕ. ПРЕДЛАГАЮ РЕБЯТАМ ПОСТАВИТЬ УДАРЕНИЕ В СЛОВАХ И ВСТАВИТЬ ПРОПУЩЕННЫЕ БУКВЫ:
- **НА**ЧИНКА, БЛИ**И**НЫ, БЕЗДРО**ОЖЖЕ**ВОЕ, РАЗРЫХЛИ**Т**ЕЛЬ, КЛЕЙКО**О**ВИНА.

ПОВТОРЕНИЕ ПРОЙДЕННОГО МАТЕРИАЛА:

ВОПРОС: РЕБЯТА, А КАКИЕ БЫВАЮТ БЛИНЫ ПО СПОСОБУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ?

ВОПРОС : КАКИЕ ПРОДУКТЫ НУЖНЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛИНОВ?

ВОПРОС :КАКИЕ РАЗРЫХЛИТЕЛИ ВАМ ИЗВЕСТНЫ?

ВОПРОС :МОЖНО ЛИ ВЫПЕКАТЬ ИЗДЕЛИЯ СРАЗУ ЖЕ ПОСЛЕ ЗАМЕСА ТЕСТА?

ВОПРОС :ЧТО НУЖНО СДЕЛАТЬ, ЧТОБЫ БЛИНЫ ХОРОШО СНИМАЛИСЬ СО СКОВОРОДЫ?

ФИЗМИНУТКА

**(НА ДАННОМ СЛАЙДЕ ОТСУТСТВУЕТ
МУЛЬТЕМЕДИЙНЫЙ ФАЙЛ ФИЗМИНУТКИ)**

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

▣ РАБОТА У ДОСКИ:

▣ Блины бездрожжевые

▣ РЕЦЕПТУРА:

▣ Молока-1л

▣ Мука -3ст.

▣ Яйцо -2шт

▣ Сода -1ч.л.

▣ Соль -1ч.л.

▣ Сахар -4 ст.л

▣ Масло растительное -3 ст.л.

▣ Выход: 25 штук

1. ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА.

- ПРОВЕРЯЕМ КАЧЕСТВО ЯИЦ И МОЕМ ИХ.
- МУКУ ПРОСЕИВАЕМ ЧЕРЕЗ СИТО.
- ЯЙЦА ВЗБИВАЕМ С САХАРОМ ДО ПОЯВЛЕНИЯ ПЕНЫ.
- ВО ВЗБИТУЮ МАССУ ДОБАВЛЯЕМ МОЛОКО, СОЛЬ, СОДУ, МУКУ, РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО И ЗАМЕШИВАЕМ ТЕСТО.
- ОСТАВЛЯЕМ ТЕСТО НА 20-30МИН НАБУХАНИЯ КЛЕЙКОВИНЫ.

2.ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА

- 1.РАЗОГРЕВАЕМ СКОВОРОДУ С МАСЛОМ. 2.НАЛИВАЕМ НЕБОЛЬШУЮ ПОРЦИЮ ТЕСТА НА СКОВОРОДУ.
- 3.ЖАРИМ БЛИНЫ С ДВУХ СТОРОН ДО ЗОЛОТИСТОГО ЦВЕТА.
- 4.ГОРЯЧИЕ БЛИНЫ СМАЗЫВАЕМ МАСЛОМ.

ХАРАКТЕРИСТИКА ИЗДЕЛИЯ:

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ НА ОБРАЗЕЦ ИЗДЕЛИЯ. Блины должны иметь круглую форму с ровными краями, цвет изделия должен быть золотистым, без подпалин, изделие должно быть хорошо пропечённым и не иметь комков.



С какими продуктами едят блины

Икра	Крупа	Сгушенка
Мед	БЛИНЫ	Творог
Сметана	Мясо	Масло

ПРАВИЛА ГИГИЕНЫ И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ:

1. ЧТО НУЖНО СДЕЛАТЬ ПРЕЖДЕ, ЧЕМ ПРИСТУПИТЬ К РАБОТЕ?

1. НЕОБХОДИМО ВЫМЫТЬ РУК.
2. ОДЕТЬ СПЕЦОДЕЖД.
3. УБРАТЬ ВОЛОСЫ ПОД КОСЫНКУ.

2. ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ РАБОТЕ С ГОРЯЧЕЙ СКОВОРОДОЙ.

1. НЕОБХОДИМО ОСТЕРЕГАТЬСЯ БРЫЗГ.
2. ПРОДУКТЫ КЛАСТЬ АККУРАТНО.
3. ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПРИХВАТКОЙ.

3 ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ РАБОТЕ С ЭЛЕКТРОПРИБОРАМИ?

1. НЕЛЬЗЯ ОСТАВЛЯТЬ ВКЛЮЧЕННЫЙ ПРИ ПРИБОР БЕЗ ПРИСМОТРА.
2. ВКЛЮЧАТЬ И ВЫКЛЮЧАТЬ ПРИБОРЫ ТОЛЬКО СУХИМИ РУКАМИ.
3. ПЕРЕД РАБОТОЙ ПРОВЕРИТЬ ИСПРАВНОСТЬ ЭЛЕКТРОШНУРА И Т. Д.

4. КАКИЕ ИНСТРУМЕНТЫ И ПОСУДА ВАМ ПОНАДОБЯТСЯ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ?

1. РЕБЯТА САМОСТОЯТЕЛЬНО ПОДБИРАЮТ ПОСУДУ И ИНСТРУМЕНТЫ НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ РАБОТЫ.

ЗАДАНИЯ ПО ТЕМЕ:

Задание №1

Продукты для приготовления блинов:

- Молоко
- Сыр
- ГРЕЧКА
- Мука
- КРАХМАЛ
- ДРОЖЖИ
- ЯЙЦО
- СЫВОРОТКА
- Сода
- Соль
- ОГУРЕЦ
- ПОМИДОР
- САХАР
- ШОКОЛАД
- МАРМЕЛАД
- МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ
- МАСЛО ТОПЛЕННОЕ

Задание №2

Инвентарь для приготовления блинов:

- Скалка
- Сковорода
- Кастрюля
- Вилка
- Венчик
- Нож
- Миска
- Кружка
- Конфетчица
- Сметанник
- Дуршлаг
- Ложка
- Жаровня
- Лопатка
- стакан
- Половник
- Тарелка
- Салатник

ЗАДАНИЯ ПО ТЕМЕ:

Задание №3 Найди слово

В каждой строке спрятаны по три слова найди их и определи к какой группе товаров их можно

отнести:

ПМРУИМОЛОКОРОТУДОМУКАЧПЕРСАХАРМАЕРРЕНСИГР

НКЮКАСТРЮЛЯДЫЦДСКОВОРОДАЩОРОЧАЙНИКОЛОИ

БСБМБРЮКИЛОБЯЙЦКУРТКАОТОРРУБАШКАВЦЫЭДЕПА

ПОГОВОРКИ И ПОСЛОВИЦЫ

- БЛИН - НЕ КЛИН, БРЮХА НЕ РАСКОЛЕТ.
- МАСЛЕНИЦА - ОБЪЕДУХА, ДЕНЬГАМ ПРИБЕРУХА.
- НЕ ВСЁ КОТУ МАСЛЕНИЦА, БУДЕТ И ВЕЛИКИЙ ПОСТ.
- БЕЗ БЛИНОВ НЕ МАСЛЕНИЦА, БЕЗ ПИРОГОВ НЕ ИМЕНИНЫ.
- ШИРОКО ЖИВЁШЬ - МАСЛЯНО ЕШЬ.
- НЕ ЖИТЬЁ, А МАСЛЕНИЦА

ДЕГУСТАЦИЯ.

ПЕРЕД ДЕГУСТАЦИЕЙ ПОВТОРЯЕМ ПРАВИЛА ПОВЕДЕНИЯ ЗА СТОЛОМ.
КАЧЕСТВО ПРИГОТОВЛЕННОГО БЛЮДА ОЦЕНИВАЕТСЯ ПО СЛЕДУЮЩИМ ПУНКТАМ :

- 1.ВНЕШНИЙ ВИД ИЗДЕЛИЯ;
- 2.ОФОРМЛЕНИЕ;
- 3.ВКУС И ЗАПАХ ИЗДЕЛИЯ;
- 4.КАЧЕСТВО ТЕСТА.

**РЕБЯТА ПРИГЛАШАЮТ ВСЕХ К СТОЛУ С
ШУТКАМИ - ПРИБАУТКАМИ.**

С МАСЛЕНИЦЕЙ!



РЕЦЕПТЫ БЛИНОВ

МАСЛЕНИЦА ТРАДИЦИОННО СЛАВИЛАСЬ БЛИНАМИ.

«БЕЗ БЛИНА НЕ МАСЛЕНА», - ГОВОРИЛИ В СТАРИНУ. ЭТО ПРАЗДНИЧНОЕ РУССКОЕ ЛАКОМСТВО. БЛИН, КРУГЛЫЙ, ПОДЖАРЕННЫЙ, СНЯТЫЙ С «ПЫЛУ», СЧИТАЛИ ЗНАКОМ СОЛНЦА, А СОЛНЦЕ - СИМВОЛ ВОЗРОЖДАЮЩЕЙСЯ ЖИЗНИ.

БЛИНЫ ГРЕЧНЕВЫЕ.

За 5-6 часов до выпечки замесить тесто из 4 стаканов муки, 3 ст. тёплого молока, 1 ст. л. растопленного масла, 2 желтков и небольшого количества дрожжей. Тщательно вымесить тесто и дать ему подняться. Затем снова выбить, всыпать 1 ч.л. соли и сахара, обварить 1 или 2 стаканами горячего молока, и снова вымесить. Дать тесту подняться и, не размешивая, чтобы не опало, испечь блины.

БЛИНЫ ГРЕЧНЕВО - ПШЕНИЧНЫЕ.

За 5-6 часов до выпечки замесить тесто из 3 стаканов пшеничной муки, 2,5 ст. тёплой воды, 1 ст. л. сливочного масла и небольшого количества сухих дрожжей. Вымесить тесто и дать подняться. Потом опять выбить, положить по 1 ч. л. соли и сахара, 1 ст. гречневой муки и снова дать подняться. За час до выпечки вымесить, обдать 2 стаканами очень горячего молока, положить 2 взбитых в пену белка, осторожно размешать. Когда тесто понижется, не размешивая испечь блины.

ДЕГУСТАЦИЯ.

(НА ДАННОМ СЛАЙДЕ ОТСУТСТВУЕТ МУЛЬТИМЕДИЙНЫЙ ФАЙЛ ПЕСНИ О
МАСЛЕНИЦЕ)

ПРИЯТНОГО ВСЕМ АППЕТИТА

КОЛЧИНА Н.К.