

# КОУВО «Елань-Коленовский ЦППМСП»

**Номинация** «Кулинария»

**Тема:** «Блины- национальное русское кушанье»

**Подготовила:** Власова Нина, 15 лет, 7 класс

**Руководитель:** Чигорова Вера Владимировна., воспитатель



# Введение

Ежегодно в нашей стране отмечается **Масленица**. Этот праздник не обходится без блинов, так как блин является его символом. Мне нравится, как печет блины моя мама, и мне захотелось самой научиться их печь, а так же узнать историю возникновения блинов и сделать экономический расчет этого блюда. Поэтому я выбрала тему исследования:

**«Блины – национальное русское кушанье».**

**Проблема:** У каждого народа есть свои обычаи, традиции, свои блюда национальной кухни. Блины в старину, считались, самым популярным блюдом. Никакое другое блюдо русской кухни не могло сравниться с блинами. Являются ли блины таким же популярным блюдом в наше время, как в старину?



# Актуальность и гипотеза проекта



**Актуальность:** Сегодня в мире инноваций, компьютерных технологий мы с интересом изучаем наше прошлое. Ведь без прошлого нет настоящего, нет будущего. Окунуться в атмосферу того времени, заглянуть в своё прошлое – это большое, интересное дело. Кто мы есть и откуда мы пошли? Ответить на этот вопрос помогает и старая фотография, и старинная песня, и забытый костюм, и национальная кухня. Русская национальная кухня помогает понять характер русского народа, его историческое прошлое. Сегодня в некоторых домах нет русской печки, но на наших столах сохранились те блюда, которые готовились сотни лет тому назад. Все эти традиции, обычаи, ритуалы – не просто вкусная еда, но и большая радость для детей и взрослых. Эту радость хочется вернуть...

**Гипотеза:** Предположим, что блины считаются самым популярным блюдом русской национальной кухни, тогда это недорогое блюдо и научиться готовить его несложно.

# Цель и задачи проекта

**Цель:** освоить технологию приготовления масленичных блинов.

## Задачи

- изучить историю возникновения блинов;
- произвести экономический расчет блюда;
- составить сборник рецептов приготовления блинов;
- научиться выпекать блины самостоятельно.



# История появления блинов

Так что же это такое – русский блин?

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.

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.

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 галками. С тех пор и осталось это правило брать блины руками, допускается их сворачивать, скручивать, рвать, но руками. В течение многих столетий блины являются одним из самых любимых блюд народов мира. Но только в русской кухне имеется сотни рецептов блинов.



# Традиции, связанные с блинами

Несмотря на древние традиции, блины на Масленицу каждая хозяйка пекла по-своему. Сегодня существует огромное количество блинных рецептов, поражающих своим разнообразием.

На Руси блины пекли испокон веков, сначала из овсяной муки, а затем и из пшеничной, ржаной и даже гречневой муки. Крайне популярны были в русской домашней кухне блины с различными «припеками»: луком, грибами, мясом, яйцами, птицей. А уж различных начинок для блинов и вовсе было не счесть. К блинам подавали масло, сметану и варенье, творог и мёд, икру...



# Ингредиенты, которые нам понадобятся для приготовления блинов:

Яйца — 2 шт.

Молоко — 2 стакана

Вода — 1 стакан

Мука — 2,5 стакана

Соль — 1/2 чл.

Сахар — 2 ст. ложки

Растительное масло — 1 ст.л.



# Технология приготовления

1. Яйца разбиваю в глубокую чашку, сразу отделяя белки от желтков.
2. В желтки добавляю по половине чайной ложки соли и сахара.
3. Растираю желтки венчиком и понемножку начинаю добавлять воду, молоко.
4. Сейчас надо добавить муку.
5. Вливаю в тесто растительное масло 1 столовую ложку. Размешиваю и прикрыв тарелкой, даю настояться 30–60 минут при комнатной температуре.
6. Перед выпечкой взбиваю белки до густого состояния.
7. Вбиваю белки в тесто, размешивая его до однородного состояния. Тесто готово.
8. Перед выпечкой первого блинчика сковороду смазываю растительным маслом. Выпекаю блинчики на раскалённой сковороде.





# Экономический расчет блюда

Зная наименования продуктов приготовления блинов и цены на них в магазине, я сделала экономический расчет приготовления этого блюда. На приготовления блинов я затратила 85 рублей.

Название продуктов	количество	цена
Мука	500г	30 р
Яйцо	2 шт	14р
Вода	1 стакан	-
Растительное масло	1 столовая ложка	6р
сахар	2 столовые ложки	8р
молоко	2 стакана	25р
<b>ИТОГО</b>	<b>85 рублей</b>	



# Рецепты блинов

Изучив специальную литературу, я составила сборник из рецептов приготовления блинов с различными начинками.



# Вывод

При выполнении работы узнала очень много интересного, постаралась ответить на поставленные мною вопросы.

1. Блины – русское национальное блюдо.
2. Блины пекут во многих семьях.
3. Это вкусное и сытное блюдо.
4. Я узнала много рецептов блинов.
5. На приготовление блинов я затратила 85 рублей. Это очень экономное блюдо.
6. Моей семье испечённые мной блины очень понравились.



# Список используемой литературы и Интернет – ресурсов

1. Праздники народов России, Энциклопедия. М, Росмэн, 2004 год
2. С. И Ожегов, Словарь русского языка. М, Советская энциклопедия, 1973 год
3. В Даль, Толковый словарь живого великорусского языка. М, Русский язык, 1981 год
4. Л И Брудная, Энциклопедия обрядов и обычаев. Санкт- Петербург, Респекс, 1996 год
5. В Башарина, Русская кухня. Рига, Латхааг, 1990 год
6. <http://maslenica.best-party.ru/articles/296/>



Спасибо за внимание!

