

ПРОЕКТ ПО ОКРУЖАЮЩЕМУ МИРУ
ТЕМА: ШКОЛА КУЛИНАРОВ



Подготовила Кузовова Татьяна
Ученица 3-Б класса
Воспитатель ГПД Кузовова Г.И.

Моё любимое блюдо

- Я очень люблю помогать своей маме на кухне, поэтому для своего проекта я выбрала блюдо, которое могу приготовить сама. Это блюдо – русские блины.
- Я хочу вас познакомить с историей блинов.
- Затем расскажу, как быстро и вкусно их приготовить.



ИСТОРИЯ РУССКИХ БЛИНОВ

- История русских блинов насчитывает более тысячи лет, еще до Крещения Руси они являлись жертвенным хлебом.
- Первый блин был кисельным.
- Блины были поминальным блюдом и пекли их на Руси в течение всего года. Ими поминали усопших родственников.
- А с 16 века они стали символом Солнца и главным угощением во время празднования Масленицы, проводов зимы с веселыми гуляньями и плясками!



ИСТОРИЯ РУССКИХ БЛИНОВ

- Рецепты блинов бережно хранились и передавались из поколения в поколение, мать делилась своим сокровищем с дочерью, а бабушка со своей внучкой.
- Тесто для блинов может быть пресным или жидким дрожжевым, и при этом использовалась разная мука, начиная от пшеничной, ячневой и заканчивая гороховой. Но исконно-русскими считаются гречишные блины на молоке или простокваше.



ИСТОРИЯ РУССКИХ БЛИНОВ

- По сей день в разговоре произносится — печь блины, а не жарить, потому что блины всегда пеклись в русской печке, а к блинчикам в русских домах всегда подавалось масло, свежий медок, черная или красная икра, сметана и разные варенья, а также малосоленая рыба или рубленая сельдь.
- Блины готовятся во всём мире, но больше всего рецептов для русских блинов.



ИСТОРИЯ РУССКИХ БЛИНОВ

- В старину блинчики назывались любовно «христовы онучи», их пекли на счастье и брали с собой в поле.
- В Рождество с блинами люди выходили зазывать мороз на свой сытный ужин. Блины всегда считались достойным блюдом и угощением для людей, как в будни, так и в торжественные моменты их жизни!



ИСТОРИЯ РУССКИХ БЛИНОВ



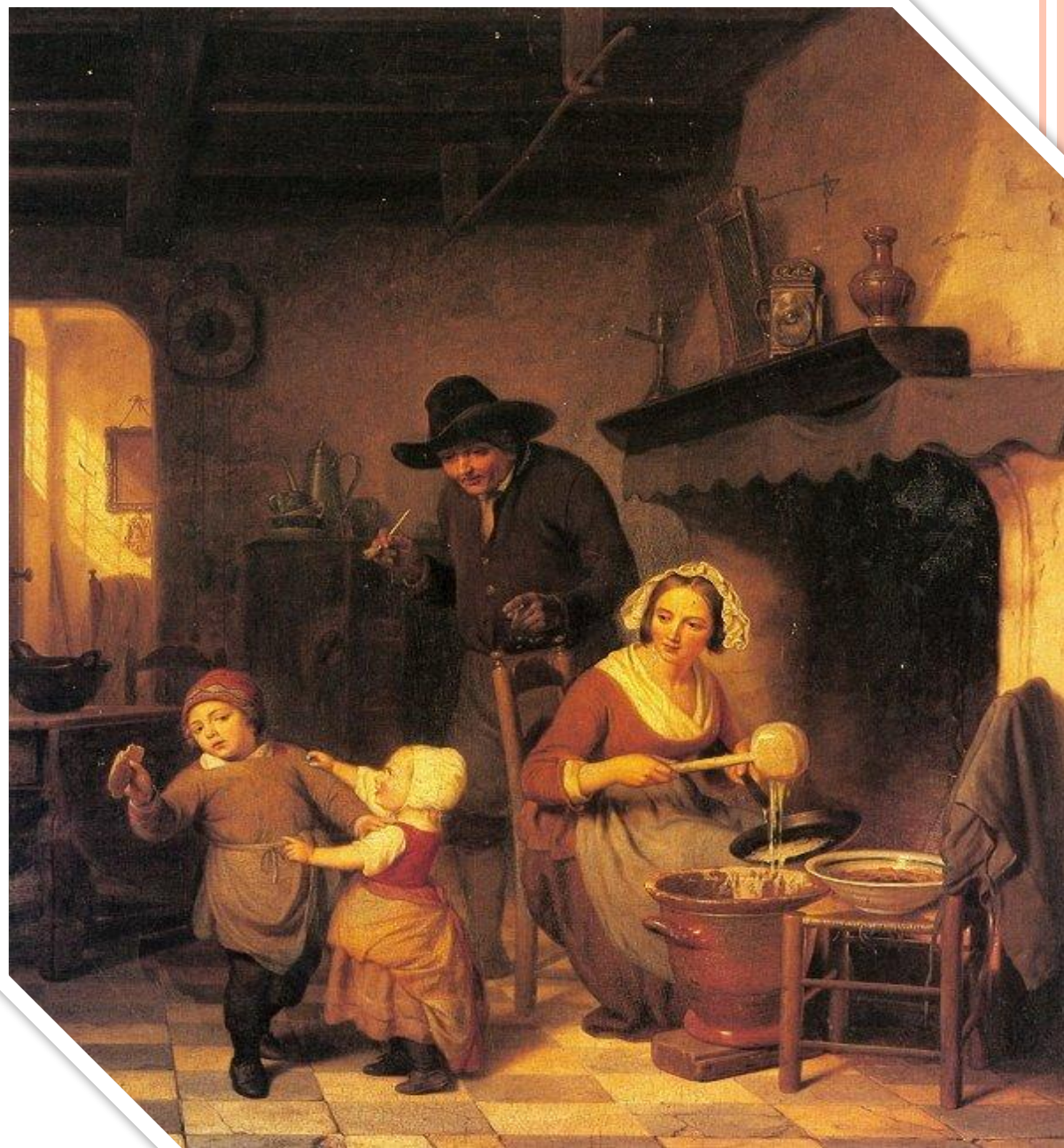
История РУССКИХ БЛИНОВ



История РУССКИХ БЛИНОВ



История РУССКИХ БЛИНОВ



Мой РЕЦЕПТ РУССКИХ БЛИНОВ

- берем 0,5 литра простокваши;
- добавляем 1 чайную ложку соды, хорошо мешаем;
- 30 минут даем подойти.



Мой РЕЦЕПТ РУССКИХ БЛИНОВ

- Добавляем 2 яйца и мешаем вилкой;
- Добавляем соль и сахар по вкусу.



Мой РЕЦЕПТ РУССКИХ БЛИНОВ

- Добавляем муки по выбору, тесто должно стать густое, как на оладьи;
- Затем тесто мешают вилкой и добавляют очень теплую воду, чтобы тесто стало, как густая сметана.



Мой РЕЦЕПТ РУССКИХ БЛИНОВ

- Добавляем 2 столовые ложки подсолнечного масла;



Мой РЕЦЕПТ РУССКИХ БЛИНОВ

- разогреваем сковороду;
- наливаем тесто на сковороду.



Мой РЕЦЕПТ РУССКИХ БЛИНОВ

- Когда край подрумянится переворачиваем блин;
- Блины смазываем сливочным маслом.



Мой РЕЦЕПТ РУССКИХ БЛИНОВ

□ Печём все блины.



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

▣ ПРИЯТНОГО ВАМ АППЕТИТА!

