

Творческий проект: «Блинчики»



Выполнила: ученица 8 класса

МОУ Лучинниковская оош

Баранова Юлия

Руководитель: учитель технологии и ИЗО

Баранова И.А.



Содержание:

1. Выбор проекта.
 2. Обоснование проекта.
 3. Цель.
 4. Задачи.
 5. О Русских блинах.
 6. Советы по приготовлению блинов.
 7. Для приготовления блинов мне потребуется.
 8. Приготовление блинов.
 - 9.
- 

Выбор проекта:

К нам на выходные собралась приехать бабушка. Я решила приготовить бабушке что-нибудь вкусненькое, но не знала, что. В итоге я решила, что это будут - блинчики.



Обоснование проекта:

Я решилась приготовить блины, потому что блинчики легко приготовить из запасов, хранящихся в холодильнике, поэтому в той или иной форме – поджаренные и наполненные начинкой или без нее, их подают к столу в разных странах мира.





Цели:

1. Ознакомиться через изучение исторических сведений, особенностей приготовления различных рецептов блюд из жидкого теста.
2. Воплотить творческий замысел в реально приготовленное блюдо.
3. Приобрести навыки для последующих проектных работ (возможно и по другим предметам).

Задача.

Последовательное
выполнение
намеченного
плана
работы над
творческим
проектом.



О РУССКИХ БЛИНАХ

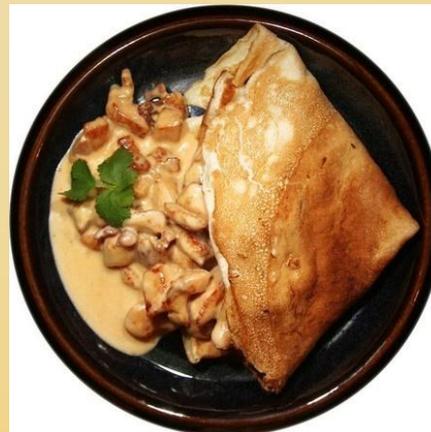
Блины были привнесены в русскую кухню завоевателями-варягами (викингами) в IX веке. С тех пор это одно из самых популярных изделий русской народной кулинарии. Насчитывается до сотни их разновидностей: сдобные, постные, красные, крестьянские, царские, боярские.

В старину пекли блины, почти всегда, из дрожжевого теста. Поражает разнообразие муки: и пшеничная, и гречишная, и ячменная, и просяная и даже гороховая. Однако, настоящие русские блины - это гречишные, потому что именно эта мука придаёт блинам пухлость и рыхлость, приятный вкус и некоторую кисловатость.

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 и сметану, икру и соленую рыбку, варенье и творог. И сегодня блины остаются одним из самых любимых русских блюд.



С широкой МАСЛЕНИЦЕЙ
online-photoshop.ru



Советы по приготовлению блинов

Самой лучшей посудой для приготовления блинов, бесспорно, является чугунная сковорода. Именно на чугуне испокон веков пекли тонкие, золотистые, равномерно пропеченные русские блины.

Для того чтобы первый, да и все остальные блины не получились комом, чугунную сковороду необходимо правильно подготовить. Перед выпечкой блинов сковороду нужно смазать растительным маслом или свиным жиром, обильно посыпать крупной солью и прокалить подготовленную таким образом сковороду на сильном огне в течение нескольких минут. Затем дать сковороде остыть, вытереть ее, снова засыпать солью и протереть насухо бумажным полотенцем или чистой тканью. После этого сковороду нужно смазать маслом или свиным шпиком и хорошенько разогреть перед выпечкой блинов.

Для приготовления блинов мне потребуется:

Мука - 200 г;
Кефир – 300 г;
Молоко – 200 г;
Яйцо – 1 шт.;
Сахар – 100 г;
Соль (по вкусу);
Сода пищевая – 0,5 ч. л.;
Уксус – 0,5 ст.л.;
Масло сливочное – 50 г;
Сало (для смазывания сковороды)



Приготовление блинов :



1. В кефир добавить яйцо, сахар, соль.
Все хорошо перемешать.

Приготовление блинов :



2. Муку просеять, добавить в полученную смесь. Замесить густое тесто.

Приготовление блинов :



3. В тесто влить тонкой струйкой кипящее молоко, перемешать.

Приготовление блинов :



4. Соду погасить уксусом, добавить в тесто, перемешать.

Приготовление блинов :



5. Сковороду смазать кусочком сала.

Приготовление блинов :



6. Выпекать блины на сковороде с двух сторон.

Приготовление блинов :



7. ГОТОВЫЙ блин смазать сливочным
маслом.

№ п\п	Наименование продукта.	Необходимое количество.	Стоимость, руб.
1	Мука	200г.	Имелось в наличии
2	Кефир	300г.	Имелось в наличии
3	Молоко	200г.	Имелось в наличии
4	Яйцо	1 шт.	Имелось в наличии
5	Сахар	100г.	Имелось в наличии
6	Соль	3г.	Имелось в наличии
7	Сода пищевая	0,5ч.л.	Имелось в наличии
8	Уксус	0,5ст.л.	Имелось в наличии
9	Масло сливочное	50г.	Имелось в наличии
Итого:			-----

Эстетическая оценка или творческие идеи по оформлению: стола к чаепитию с блинами

1. Сиропом, сгущенным молоком, джемом можно разрисовать блинчик на тарелке ребенка.



2. Блины с начинкой будут смотреться оригинальнее, если свернуть блинчик рулетом вместе с начинкой и разрезать наискосок.



3. Можно выложить блины, как коржи для торта, вперемежку с начинкой и подавать, как кусочки торта.



4. Начинку можно выложить на середину блина и завернуть в виде мешочка или конверта.



5 Украсить блины можно ягодами, свежими или замороженными, взбитыми сливками, сметаной, медом, фруктами.



6. Вы произведете впечатление на родных, если оформите блины в виде любимых сказочных героев.





Самоанализ:

Считаю, что в целом мой проект получился хороший. Блинчики, бабушке очень понравились. Технология приготовления доступна всем, это блюдо выгоднее готовить самим дома. При работе над проектом я использовала книги по кулинарии, благодаря чему узнала много новых рецептов и тонкостей приготовления изделий из теста.

Спасибо за внимание



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА