«Они хранили в жизни мирной
Привычки милой старины,
У них на масленице жирной
Водились русские блины!...»

А.С. Пушкин

Блины русские опарные

автор: Шевченко Анастасия,
ученица 11 класса
МОУ Коломиногривская СОШ
руководитель: Данченко
Людмила Викторовна,
учитель технологии

Из истории

Блины — одно из самых древнейших блюд русской кухни. Славяне издревле считали блин символом Солнца и плодородия. Слово «блин» — искаженное «млин» от глагола «молоть». «Мелин», или «млин», означает изделие из намеленного, т. е. мучное изделие. Русские блины особенные— мягкие, пышные и при этом пористые. Они хорошо впитывают в себя сливочное масло, сметану, варенье, отчего становятся сочнее и вкуснее.

Блин для наших предков –это полноправный участник множества обрядов и ритуалов. В XIX веке **блины** стали традиционным масленичным блюдом. Недаром говорят: «Без блина – не Масляна». Сама форма блинов ясно указывает на их символическую связь с Солнцем. А. Куприн писал: «Блин красен и горяч, как горячее всепрогревающее солнце, блин полит растительным маслом – это воспоминание о жертвах, приносимых могущественным каменным идолам. В языческие времена **блины** были непременным атрибутом празднования Весеннего солнцеворота – поворотной точки, символизирующей победу дневного света над долгими зимними ночами.

Техника безопасности при работе с кухонной электроплитой:

- *При работе с кухонной электроплитой возможно воздействие на работающих следующих опасных и вредных производственных факторов:*
- ✓ *термические ожоги при касании руками нагретой электроплиты, а также горячей жидкостью или паром;*
- *При работе с кухонной электроплитой должна использоваться следующая спецодежда и средства индивидуальной защиты: халат, передник хлопчатобумажный и косынка или колпак, диэлектрический коврик.*
- *В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, пользования средствами индивидуальной и коллективной защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.*
- *Проверить наличие и целостность ручек пакетных переключателей электроплиты.*
- *Для приготовления пищи использовать эмалированную посуду или посуду из нержавеющей стали. Не рекомендуется использовать алюминиевую посуду. Не пользоваться эмалированной посудой со сколами эмали.*
- *Сковородки ставить и снимать с кухонной электроплиты с помощью сковородника или прихватки.*

Ингредиенты:

Время приготовления: 1 час 35 минут

Санитарно-гигиенические требования:

- ***Готовь пищу в специальной одежде;***
- ***Приступая к приготовлению пищи, тщательно вымой руки с мылом;***
- ***Убери волосы под косынку;***
- ***Куринные яйца тщательно вымой;***
- ***Муку просей через сито;***
- ***Продукты обрабатывай на разделочных досках с соответствующей маркировкой.***

- 4 стакана молока
- 3 стакана муки
- 3 яйца
- 25 г дрожжей
- 100 г сливочного масла
- 150 г взбитых сливок
- соль и сахар по вкусу;
- 50 г растительное масло для смазки сковороды

Посуда и инвентарь:

- глубокая миска;
- сито;
- ложка;
- мерный стакан;
- венчик;
- половник;
- сковорода;
- лопатка

Этапы приготовления теста:

Приготовление опары:

1 этап

- В миске подогреть 1,5 стакана молока;
- Добавить дрожжи;
- Дождаться, чтобы они хорошо «разошлись»;
- Аккуратно просеять в полученную смесь муку через сито;
- Поставить в теплое место на 20 минут, чтобы опара подошла.

Этапы приготовления теста:

2 этап

- Отделить 3 желтка от белков;
- Растереть сливочное масло с яичными желтками;
- Добавить соль, сахар и оставшуюся муку;
- Соединить сливочное масло с подошедшей опарой;
- Поставить в теплое место еще на 20 минут, чтобы тесто подошло.

Этапы приготовления теста:

3 этап

- Белки взбить со сливками;
- Добавить эту смесь в тесто;
- Дать постоять еще 15 минут.

Этапы приготовления:

Соблюдай технику безопасности при работе с горячей сковородой! Снимая сковороду, пользуйся прихваткой!

Выпекание блинов:

- На разогретую и смазанную сковороду влить небольшое количество теста;
- Наклонить сковороду из стороны в сторону, чтобы дно сковороды было ровно покрыто тестом;
- Через полминуты лопаткой перевернуть блин на другую сторону;
- Готовый блин должен быть почти прозрачным, хрустящим и кружевным.
- Готовые блины уложить в стопку;
- Подавать со сметаной или маслом.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!