Творческий проект «Блины» с элементами исследовательской работы



Выполнили ученицы 9а

Гришкина Анна

 Ямникова Наталия

Учитель Савкина И.А.

учитель технологии первой квалификационной категории

Цель: Изучить история возникновения блинов в русской кулинарии.

Задачи:

1. Исследовать историю возникновения блинов в разных странах.

2. Изучить историю возникновения блинов в русской кулинарии.

 2.1. Блины в русской литературе.

 2.2. Известные люди о блинах.

3.Освоить приготовление блинов по рецепту.

Актуальность проекта:

 Блины - часть русской кулинарии, основанная на принципах здорового питания.

Блины **-** национальное русское кушанье. Круглый, горячий блин - символ яркого солнца. Так же блины являются символом масленицы.
В 2006 году русским блинам исполнилось 1000 лет.

Выбор проекта

Ежегодно в нашей стране отмечается Масленица. Этот праздник не обходится без блинов, так как блины являются его символом. В каждой стране свои рецепты традиционных блинов. У нас широкое распространение получили « классические блины». Собственно их мы и выбрали для приготовления, так как они требуют минимальных затрат и очень просты в изготовлении.

1.История возникновения блинов в разных странах

История блинов исчисляется веками. Предполагается, что это блюдо было известно еще с  Античности, а возможно, и ранее. Немцы и французыотдавали предпочтение тонким блинкам, свернутым в рулетики с различной начинкой. Англичане начали добавлять в тесто для блинов эль и солодовую муку. Мексиканцы пополнили мировое собрание рецептом тортильяс, в которые заворачивали фасолевую или мясную начинку с томатным соусом.

В целом за рубежом блины состоят из тех же продуктов, что и в России. Тесто для большинства из них замешивается на пшеничной и гречишной муке (кстати, именно последняя характерна для истинно русских блинов), молоке, воде или с добавлением эля (в староанглийских рецептах). В США блины, небольшие и пухлые, напоминающие, скорее, оладьи, пекут иногда из кукурузной муки. А в тех европейских странах, где важное место в рационе питания занимает картофель (Германия, Польша), блинами называют картофельные оладьи.

Некоторые национальные рецепты (например, русские, египетские, американские) требуют добавления в тесто дрожжей или пищевой соды. А, к примеру, в Эфиопиитесту позволяют закваситься самостоятельно. Эффект при выпечке получается примерно тот же, что и при использовании соды или дрожжей.

Блин чаще всего запекают с двух сторон. При этом процесс подбрасывания становится частью культуры приготовления, а искусство, с которым блин переворачивают, — показателем кулинарного мастерства повара и признаком, по которому новичка можно отличить от профессионала.

Как и в России, за рубежом блины едят как горячими, так и холодными, наполняя их различными начинками, поливая сверху сладкими или пряными соусами и приправами. (как начинку можно использовать: фрукты, ягоды, овощи, грибы, сгущённое молоко, рыбу, икру, шоколад, творог и творожные смеси, мед)

2. История возникновения блинов в русской кулинарии.

Согласно Вильяму Похлёбкину, традиционные русские блины всегда делались опарным способом (из дрожжевого теста, которое поднималось два или три раза): Блины — одно из самых древнейших изделий русской кухни, появившееся еще до IX в. в языческие времена. Слово «блин» — искаженное «млин» от глагола «молоть». «Мелин», или «млин», означает изделие из намеленного, т. е. мучное изделие. Это едва ли не самое экономное мучное блюдо, для которого требуется минимум муки при максимуме жидкости (воды, молока), поскольку для блинов употребляется весьма разжиженное тесто. Еще более увеличивают объем этого теста дрожжи. Встречающееся ныне использование соды для блинов заимствовано с Запада сравнительно недавно и несвойственно русской кухне. Русские блины отличаются совершенно особой консистенцией, они мягки, рыхлы, ноздреваты, пышны, легки и при этом как бы полупрозрачны, с четко различимым рисунком многочисленных пор. Такие блины как губка впитывают в себя растопленное масло, сметану, отчего делаются сочными, лоснящимися и вкусными. В старину блин сопутствовал человеку всю его жизнь — от рождения (роженицу кормили блином) и до самой смерти (обязательное блюдо во время поминальных обрядов).

В русской кулинарии основным компонентом блинов является мука. Мука - это незаменимый единственный компонент, без которого блины не сделаешь. Но мука бывает разная. Пшеничная, само собой разумеется, самая распространенная. Из нее делают блины на всех континентах, такие даже пингвины пробовали – их наши полярники прикармливают, известная история.
В тех немногих странах, где гречневую крупу называют гречкой, а не kasha, блины из гречневой муки были популярны еще пару столетий назад. Беда только в том, что делать их так хорошо, как тогда, сегодня мало кто умеет. Насколько гречка хороша для аллергиков, настолько она нехороша для блинов. Клейкости в ней нет вовсе, поэтому без пшеничной муки гречневые блины испечь практически невозможно, разве что крошечные – и те все равно наверняка развалятся.
Так что в большинстве рецептов соотношение пшеничной и гречневой муки – как минимум 1:1, а чаще и 2:1. Некоторые хитрецы добавляют в гречневые блины крахмал, но с ним легко переборщить, и тогда блины начнут забавно поскрипывать в процессе жевания. То же самое, кстати, может случиться и с блинчиками из рисовой муки без всякого крахмала. Вообще если вы хотите делать кукурузные или рисовые блинчики по принципу лепешек – то есть из теста, которое раскатывают скалкой, делайте два небольших тестяных шарика, расплющивайте, капайте между ними каким-нибудь маслом (скажем, кунжутным или арахисовым) и раскатывайте вместе. Кукурузную муку можно добавлять в пшеничную, если она самого тонкого помола. А ту, что покрупнее, все же лучше заранее заварить кипятком или кипящим молоком.
Овсяные блины прекрасны во всех вариантах – и из готовой каши, в которую добавили весь требующийся сдобный набор (тут без сливочного масла не обойтись, разве что в пост) и дрожжи; и тоненькие пшенично-овсяные блинчики из смолотых в кофемолке хлопьев. А если там присутствуют еще и овсяные отруби, то блинчики получаются в мелкую коричневую точечку и не просто вкусные, но и, как говорят американцы, guilt-free – «без чувства вины» за лишние жировые отложения. Впрочем, пшеничную муку тоже можно брать с отрубями, цельнозерновую – только такие блины не очень любят старенькие бабушки и маленькие дети, если вы их заранее к этому не приучили.
Нутовая мука, гороховая – продукт довольно сложный. Хотите получить блины «в дырочку», не жалейте дрожжей (сильный запах дрожжей, кстати, как ни странно, отлично перебивается небольшим количеством соды). Но все же из нутовой муки лучше делать тонкие, хрустящие блинчики в индийском стиле. Зато она способна склеить все что угодно. Идеальный вариант, если по каким-то соображениям вы не используете яйца.
Отдельная история – блинная мука. Классический продукт для ленивых.Ну, и любые мучные блины легко превращаются в овощные, если как минимум треть основы составляет, скажем, картофель или морковь.

2.1 Блины в русской литературе.

Самые разные поверья и традиции связаны у русских людей с блинами. Но прежде всего блины, как мы уже говорили, обязательное угощение на масленицу, ставшее как бы необходимым атрибутом весеннего праздника. Об этом напоминают многие пословицы и поговорки, припевки: «Как на масляной неделе в потолок блины летели», «Без блина не масляна» и т. д. А помните у Пушкина в «Евгении Онегине»:

 Они хранили в жизни мирной

 Привычки милой старины:

 У них на масленице жирной

 Водились русские блины.

Между прочим, знаете ли вы, с чем едят блины и каким образом? Это целая наука. Для того чтобы постичь ее азы, снова вспомним Чехова: «Вокруг напитков в художественном порядке теснились сельди с горчичным соусом, кильки, сметана, зернистая икра (3 руб. 40 коп. за фунт), свежая семга и проч... Блины были поджаристые, пористые, пухлые, как плечо купеческой дочки... Подтыкин приятно улыбнулся, икнул от восторга и облил их горячим маслом. Засим, как бы разжигая свой аппетит и наслаждаясь предвкушением, он медленно, с расстановкой, обмазал их икрой. Места, на которые не попала икра, он облил сметаной... Оставалось теперь только есть, не правда ли? Но нет!.. Подтыкин взглянул на дела рук своих и не удовлетворился... Подумав немного, он положил на блины самый жирный кусок семги, кильку и сардинку, потом уж, млея и задыхаясь, свернул оба блина в трубку, с чувством выпил рюмку водки, крякнул, раскрыл рот...»

Конечно, с современной точки зрения на рациональное питание, так есть — только вредить своему здоровью. Может, поэтому чеховского героя и «хватил апоплексический удар» (современное название "инсульт").

И все же блины нужно есть именно со «смаком», иначе не понять всей прелести этого замечательного блюда. И еще. Нельзя есть блины наспех, между делом. Они требуют к себе особого отношения и уважения. Лучше готовить их в воскресные или праздничные дни, когда все домочадцы в сборе. Сложнее испечь настоящие блины в будний день при нашей вечной нехватке времени, ведь для этого потребуется не один час.

..."Прошу покорно закусить", - сказала хозяйка. Чичиков оглянулся и увидел, что на столе стояли уже грибки, пирожки, скородумки, шанишки, пряглы, блины, лепешки со всякими припеками: припекой с лучком, припекой с маком, припекой с творогом, припекой со сняточками, и нивесть чего не было...

..."А блинков?" - сказала хозяйка. В ответ на это Чичиков свернул три блина вместе и, обмакнувши их в растопленное масло, отправил в рот, а губы и руки вытер салфеткой. Повторивши это раза три, он попросил хозяйку приказать заложить ему бричку. Настасья Петровна тут же послала Фетинью, приказавши в то же время принести еще горячих блинов.

- У вас, матушка, блинцы очень вкусны, - сказал Чичиков, принимаясь за горячие. " Н.В.Гоголь "Мертвые души"

И почему бы не возродить старые, добрые традиции и не пригласить родственников и друзей специально на блины? Уверены, что этот день станет памятным и для гостей, и для хозяев.

2.2 Известные люди о блинах.

Многие из нас любят и на широкую ногу отмечают Масленицу, ходят по гостям, , отмечая проводы зимы и встречу долгожданной весны, ведь эта возможность вдоволь наесться блинами. Пышные, ароматные, жирные, румяные, невероятно вкусные блины стали непременным атрибутом Масленицы, ведь они символизируют солнце, яркое и жаркое, которого все мы ждали всю зиму. Приготовление блинов было и остается священным таинством. На первой опаре гадали, рецепт ее хранили в тайне, замешивать выходили на берег реки или к колодцу, творя заклинания с обращениями к месяцу. 'Глядя на женщину, пекущую блины, можно подумать, что она вызывает духов или добывает из теста философский камень', - восхищался Антон павлович Чехов, окрестивший выпечку блинов не иначе как священнодейством со своими традициями, радостями и страданиями.

 История возникновения блинов уходит корнями в давние времена, значит, и рецептов их приготовления за это время было придумано и опробовано огромное количество. Наверняка и сейчас у каждой хозяйки есть свой, проверенный временем и вкусами родных блинный рецепт, который достался ей еще от бабушки. Из года в год на Масленицу мы печем блины по своим любимым рецептам, но как бы сильно ни нравились нам привычные блинчики, душа требует экспериментов. А когда, если не в Масленицу экспериментировать с блинами! Попробуйте испечь блины по любимым рецептам известных людей, так называемые блины с известными именами. Например, блины Ливонские – любимое кушанье императрицы Анны Иоанновны. Блины с мороженым так понравились российской императрице, что она привезла их рецепт из Ливонии, чтобы наслаждаться этим лакомством на завтрак, обед и ужин. Почему бы не последовать примеру Анны Иоанновны и не приготовить эти блинчики?

Ингредиенты:

 3 ст. молока, 2 ст. пшеничной муки, 8 яиц, 3 ст.л. подсолнечного масла,

 3 ст.л. рома, 2 ст.л. сахара, 100 г сливочного масла, ½ ст. сладкого ликера, 50 г клубники, 50 г малины, 50 г ежевики, 50 г черники, 50 г смородины, 400 г мороженого.

Приготовление:

 Сделайте тесто для блинов из молока, муки, четырех яиц и отдельно четырех желтков, подсолнечного масла и рома. Из получившегося теста испеките блины. Сахар смешайте со сливочным маслом и поставьте на огонь, помешивайте массу до тех пор, пока она не начнет карамелизироваться, после чего добавьте ликер, перемешайте и снимите с огня. На тарелку выложите блинчик, полейте его смесью сахара, масла и ликера, выложите слой смешанных ягод, накройте сверху вторым блинчиком, снова уложите слой ягод и украсьте всё шариком мороженого.

Не менее знамениты и Пимиентские блинчики. Этим блинам американский писатель О’Генри посвятил целый рассказ, в котором повар Джедсон Одома рассказывает историю, приключившуюся с ним с участием «хороших румяных блинчиков с паточной смазкой». Невероятный блинный розыгрыш, захватывающий внимание читателя, и вдруг, в самом конце повар уверяет, что никакого рецепта Пимиентских блинчиков не существует! Но на самом деле это не так, Пимиентские блинчики больше похожи на пышные оладьи, ведь в их состав входит ветчина, сладкий перец и помидоры.

Свой любимый блинный рецепт был и у Марины Цветаевой – известного русского поэта. Своими блинами она угощала жителей коктебельской дачи другого известного поэта Максимилиана Волошина. В чем оригинальность Цветаевских блинов? В десертном вине, которое она добавляла в тесто, благодаря чему блинчики приобретали ароматную карамельную корочку и оригинальный вкус.

Австрийский император Франц Иосиф I неожиданно для себя полюбил отвергнутые супругой Елизаветой Баварской блины. Однажды, когда императорский повар приготовил новый десерт, Елизавета отказалась его даже попробовать, сославшись на слишком жирный вид блюда, сам же император решил отведать это блюдо, обозвав его schmarrn, что в переводе с немецкого означает чушь. Эта чушь, получившая название Кайзершмаррн, так понравилась Францу Иосифу, что он велел внести это блюдо в меню и подавать к столу.

Но так может рассуждать только тот, кто никогда не пробовал настоящих русских блинов, не вдыхал их опьяняющего аромата. Трудно сказать, когда впервые блины появились на нашем столе, однако достоверно известно, что они были ритуальным блюдом еще у языческих славянских народов.

Очень образную характеристику блина, как ритуального кушанья, дал А. И. Куприн: «Блин кругл, как настоящее щедрое солнце. Блин красен и горяч, как горячее всепрогревающее солнце, блин полит растительным маслом — это воспоминание о жертвах, приносимых могущественным каменным идолам.

Блин — символ солнца, красных дней, хороших урожаев, ладных браков и здоровых детей».

3. Приготовление блинов по рецепту.

Существует большое количество рецептов блинов. Основной принцип приготовления состоит в том, что жидкое тесто растекается по смазанной маслом или салом сковороде, образуя тонкий слой, который затем переворачивается и обжаривается со второй стороны. Блины обычно имеют круглую форму. Существуют квадратные блины. Для их изготовления требуется сковорода квадратной формы. Приготовление блинов — особое мастерство, приближающееся к искусству. Нужно знать, какое количество теста налить на сковороду и когда перевернуть блин, чтобы подвергнуть термической обработке его другую сторону. Блины должны получаться румяными, но в то же время не подгорать. Опытный повар может приготовить большое количество блинов за короткий срок.

Слово «блин» стало широко употребляться в ненормативной лексике как замена нецензурного слова сходного с ним по звучанию. Употребляющие это слово в данном эмоционально окрашенном значении могут полагать, что применение слова «блин» с этой целью допустимо в повседневной речи и не является грубостью. В этом значении слово обычно является восклицанием, выражающим широкий спектр чувств, например: удивление, досаду, горечь, негодование.

При приготовлении блинов сковороду предварительно хорошо нагревают, смазывают подсолнечным или топленым сливочным маслом, наливают в нее тесто и пекут блины. Сковороды, предназначенные для выпечки блинов, больше ни для чего не используют. После приготовления блинов эти сковороды не моют водой, а лишь протирают досуха бумагой и оставляют до следующего блинопечения.

Раньше блины пекли в русской печи, поэтому до сих пор говорят "печь" блины, а не "жарить".

Рецепт традиционных блинов

Ингредиенты:
1 кг пшеничной муки,
4-5 стаканов молока,
3 столовые ложки масла,
2 яйца,
2 столовые ложки сахара,
1,5 чайной ложки соли,
40 г дрожжей.

Налейте в кастрюлю 2 стакана теплого молока. Разведите дрожжи. Добавьте 500 г муки. Все перемешайте, накройте и поставьте в теплое место на 1 час. Когда тесто подойдет, добавьте соль, сахар, яичные желтки, растопленное сливочное масло. Размешайте, затем засыпьте остальную муку, разводя постепенно теплым молоком и вымешивая тесто до гладкости. Вторично поставьте в теплое место: тесто должно подняться в 2 раза. «Опускают» тесто, добавив взбитые с пеной яичные белки. Для хороших блинов тесто должно подойти не менее 2-3 раз. Начинайте печь блины сразу после подъема теста.

Блины с яблоками

Ингредиенты:

Мука – 100 гр. Яблоки – 500 гр. Яйца - -2 шт. Молоко – 0,3 стакана

Сахар – 50 гр. Ликёр – 1 ст. ложка Цедра лимона. Масло растительное.

Очистить яблоки, нарезать полосками.

В миске взбить яйца, муку, молоко, сахарный песок, ликёр, измельчённую цедру лимона, добавить яблоки, тщательно перемешать. На растительном масле обжаривать блины с двух сторон.

Подавать к столу в горячем виде, посыпав сахарным песком.

Рецепт «Классических блинов»

3. Ингредиенты

Молоко, яйца, сахар, соль, сода, уксус, подсолнечное масло.

Налейте в чашку молоко. Разбейте 3 яйца в эту чашку. Добавьте сахар (одну чайную ложку). Добавьте соль (одну чайную ложку). Затем гасите соду уксусом. Добавьте подсолнечное масло, муку. Размешайте все ингредиенты миксером до однородной массы. Ставьте сковородку на огонь, чтобы она разогрелась. Смазываем сковородку маслом. Выпекаем блины.

Анализ и оценка работы

Приготовление «классических блинов» доставило нам огромное удовольствие. Они получились очень красивыми и не менее вкусными. Мы уверенны, что приготовленные блинчики очень понравятся тем, кто их попробует. Работа представляет собой творческий прект с элементами исследовательской работы, которая представлена освоенными рецептами.

