Средняя общеобразовательная школа № 4

Индивидуальный творческий проект:

«Как на масляной неделе в потолок блины летели»

Выполнила:

ученица 9б класса

Рязанова Елена

Руководитель:

учитель технологии

Шевчук Людмила

Викторовна

г. Астрахань, 2009 год

**Содержание**

Введение

Исторические данные

Интернациональные блины

Виды блинов

Подготовка теста для блинов

Подготовка посуды для выпечки блинов

Выпечка блинов

Приготовление блинов - настоящее таинство

Рецепты блинов

Блины сдобные на опаре

Блины на топлёном молоке

Блины на твороге

Блины гречневые со сливками

Блины с манной крупой

Блины кукурузные

Блинчики. Экономический расчёт

Технологическая карта

Заключение

**Введение**

Вообще-то я очень люблю готовить. В свободное время я стараюсь порадовать своих родных чем-то особенным и вкусным. Это могут быть новые блюда (из кулинарных книг), а могут быть проверенные, нами же. Одним из моих фирменных блюд являются блины. Они мне нравятся своим вкусом, быстротой и лёгкостью приготовления, дешевизной.

Это едва ли не самое экономное мучное блюдо, для которого требуется минимум муки при максимуме жидкости (воды, молока), т. к. для блинов употребляют весьма разжиженное тесто. Ещё более увеличивают объем этого теста дрожжи. Встречающееся кое-где ныне использование соды для блинов заимствовано с Запада сравнительно недавно и не свойственно 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.

**Исторические данные**

Блины – одно из самых древнейших изделий русской кухни, появившееся ещё до IX в., в языческие времена. Слово «блин» – искаженное «млин» от глагола «молоть». «Мелин» или «млин», означает изделие из намеленного, т. е. мучное изделие.

В старину, пожалуй, никакое другое блюдо русской кухни не могло сравниться по популярности с блинами. Блин сопровождал человека всю жизнь от рождения (роженицу кормили блином) и до самой смерти (обязательное блюдо во время поминальных обрядов). Никто не знает, когда блины впервые появились на нашем столе, но известно, что они были ритуальным блюдом еще у языческих славянских народов. Самые разнообразные поверья и традиции связаны у русских людей с блинами. Но, прежде всего, блины - обязательное угощение на масленицу, ставшее необходимым атрибутом весеннего праздника. Об этом напоминают многие пословицы и поговорки: "Как на масляной неделе в потолок блины летели", "Без блина не масляна", "На горках покататься, в блинах поваляться", "Не житье, а масляница", "Хоть с себя все заложить, а масляницу проводить". Масленица, пожалуй, была самым веселым праздником в старину. Согласно легенде, Масленица родилась на Севере, отцом ее был Мороз. Однажды, в самое суровое и печальное время года человек заметил ее, прячущуюся за огромными сугробами, и призвал помочь людям, согреть и развеселить их. И Масленица пришла, но не той хрупкой девочкой, что пряталась в лесу, а здоровой ядреной бабой с жирными румяными щеками, коварными глазами, не с улыбкой на устах, а с хохотом. Она заставила человека забыть о зиме, разогрела кровь в его жилах, схватила за руки и пустилась с ним плясать до обморока.

Значительная часть обычаев на Масленице, так или иначе, была связана с темой семейно-брачных отношений: на Масляной неделе чествовали молодоженов, поженившихся в течение прошедшего года. Молодым устраивали своеобразные смотрины в селе: ставили их к столбам ворот и заставляли целоваться у всех на глазах, “зарывали” в снег или осыпали снегом. Подвергали их и другим испытаниям: когда молодые ехали в санях по селу, их останавливали и забрасывали старыми лаптями или солимой. А иногда устраивали им “целовник” или “целовальник” — когда односельчане могли прийти в дом к молодым и поцеловать молодую. Молодоженов катали по селу, но если за это получали плохое угощение, могли прокатить молодоженов не в санях, а на бороне. Масленичная неделя проходила также во взаимных визитах двух недавно породнившихся семейств.

Любовно-брачная тематика нашла отражение и в специфических масленичных обычаях, посвященных наказанию парней и девушек, не вступивших в брак в течение прошедшего года (не выполнивших своего жизненного предназначения). Подобные обряды получили широкое распространение на Украине и в славянских католических традициях. Например, на Украине и в южнорусских областях наиболее известным обычаем было “тягание”, или “привязывание” колодки, когда парню или девушке к ноге привязывали “колодку” — кусок дерева, ветку, ленту и др. и заставляли некоторое время ходить с ней. Чтобы отвязать колодку, наказанные откупались деньгами или угощением.

Праздник продолжался неделю, от этого в христианстве и название "последняя седмица" перед Великим постом. Каждый день масленицы имел свое название.

Понедельник - встреча. К этому дню достраивались горы, качели, балаганы. Те, кто побогаче, начинали печь блины. Первый блин отдавался нищим на помин усопших.

Первый день Масленицы. А значит, в отличие от всех понедельников года — “дней тяжелых”, начало нынешней недели полагается встретить на полную катушку: безудержным обжорством и весельем. В традиционном быту всегда считалось, что человек, проведший масленичную неделю плохо и скучно, будет неудачлив в течение всего года. Начиналась "широкая масленица". Праздновалась она очень шумно. В эти дни не было грехом:

...есть до икоты,

пить до перехоты,

петь до насады,

плясать до упаду.

Вторник - заигрыши. С утра молодые люди приглашались кататься с гор, поесть блинов. Звали родных и знакомых: "У нас де горы готовы и блины испечены - просим жаловать".

Среда - лакомки. В этот день зять приходил "к теще на блины". Кроме зятя теща приглашала и других гостей.

Четверг - широкий разгул. С этого дня Масленица разворачивалась во всю ширь. Народ предавался всевозможным потехам: ледяные горы, балаганы, качели, катание на лошадях, карнавалы, кулачные бои, шумные пирушки.

Пятница - тещины вечерки. Зятья приглашали в гости своих тещ, угощали их блинами.

Суббота - золовкины посиделки. Молодые невестки приглашали в гости к себе золовок. Новобрачная невестка должна была подарить золовкам подарки.

А в воскресенье наступали проводы Масленицы. Наиболее важным днем масленичной недели было воскресенье — заговенье перед началом Великого поста. В России этот день называли Прощеным воскресеньем, когда близкие люди просили друг у друга прощения за все причиненные им обиды и неприятности; по вечерам принято было посещать кладбища и “прощаться” с умершими.

Основным эпизодом последнего дня были “проводы масленицы”, нередко сопровождаемые возжиганием костров. Наиболее распространенный вид проводов - сжигание Масленицы. Масленичные костры были очень разнообразны. В России к этому дню делали чучело Масленицы из соломы или тряпок, наряжали его обычно в женскую одежду, несли через всю деревню, иногда посадив чучело на колесо, воткнутое сверху на шест. Выйдя за село, чучело либо топили в проруби, либо сжигали или просто разрывали на части, а оставшуюся солому раскидывали по полю. Иногда вместо куклы по селу возили живую “Масленицу”: нарядно одетую девушку или женщину, старуху или даже старика - пьяницу в рванье. Затем под крик и улюлюканье их вывозили за село и там высаживали или вываливали в снег (“проводили Масленицу”). Сжигали просто ворох соломы. Сжигали колесо, одетое на жердь. Сжигали шесты, обмотанные соломой и тряпками. В некоторых местах делали соломенную куклу, одевали ее в женский костюм, ходили с ней по деревне, а в последний день сжигали, разрывали или топили. В костры помимо дров бросали, всякое старье — лапти, бороны, кошели, веники, бочки и другие ненужные вещи, предварительно собранные детьми по всей деревне, а иногда и специально для этого украденные. Иногда сжигали в костре колесо, символ солнца, связываемый с приближающейся весной; его чаще надевали па жердь, воткнутую посреди костра.

Проводы Масленицы символизировали проводы зимы и были похожи на карнавальные шествия.

**Интернациональные блины**

Из-за простоты выпечки на сковороде блины в том или ином виде существуют почти во всех кухнях народов мира. Русские блины не похожи на своих тощих западных собратьев: мягкие, рыхлые, ноздреватые, пышные, легкие и точно кружевные — все в мелких дырочках. Они, как губка, впитывают в себя растопленное масло и сметану, которые, как правило, подаются к блинам, и от этого делаются еще вкуснее, румянее и сочнее. В старо-английские традиционные блинчики всегда добавлялся эль. Немецкие и французские блины тонкие и хрустящие - блинчики сюзетт складываются на четыре части или скручиваются рулетом и подогреваются в соусе из масла, сахара, цитрусового сока и ликера. В Мексике есть тортильяс, в которые часто заворачивают фасолевую или мясную начинку с томатным соусом. Американские блины толще всего и напоминают оладьи. Подают их как с кленовым сиропом, так и с беконом и жареными помидорами. Последний день перед началом Великого Поста у католиков называется "Грешный Вторник" (когда каждый исповедуется в своих грехах) или, по-французски, Mardi Gras (что означает "Жирный Вторник"). Поскольку во время поста необходимо воздерживаться от продуктов животного происхождения, Марди Гра - последний шанс их использовать. В Англии в Грешный Вторник устраиваются блинные гонки, когда огромное количество народа соревнуется в беге, на ходу подбрасывая блины на сковородках.

**Виды блинов**

Блины различают и называют по тому виду муки или крупы, которые идут на их изготовление: ржаные, гречневые, гречнево - пшеничные, пшеничные, пшенные, манные. Мука бралась самая разная: гречишная, пшеничная, овсяная, просяная, ячменная и даже гороховая. Сегодня мы обычно используем пшеничную муку, а между тем истинно русские блины из гречишной. Пшеничные блины не имеют той пухлости и рыхлости, какие придает гречневая мука. Кроме того, блины из гречки обладают очень приятным вкусом, слегка кисловатым привкусом.

Таким образом, разнообразной может быть сама основа блинов. Но этого мало. Отличны по технологии, например, заварные блины. Кроме того, разнообразие в ассортимент блинов вносят и различные способы употребления их. Один из них широко известен – это обычай есть готовые блины с жирными или острыми добавками, либо макая их в масло или сметану, либо заворачивая в них соленую рыбу (селедку, кету, семгу, горбушу) или икру. Реже употребляется еще один способ – это введение в блины припеков в момент их выпечки. Классическими припеками служат лук, крутые яйца, творог, сушеные снетки. Припек делают так: насыпают на середину сковороды рубленый лук, крутые яйца и заливают их тестом. Можно иначе – уже почти испеченный блин, не снимая со сковороды, намазывают сверху тонким слоем творога, стертым с сырым яйцом, и затем, обмазав его маслом, быстро переворачивают на другую сторону, прижимая к накаленной поверхности сковороды (это называется «прижарить в пылу»).

**Подготовка теста для блинов**

Блинное тесто замешивают за 5 – 6 ч до выпечки – опарным способом. Это значит, что вначале в воде или молоке с дрожжами растворяют только часть муки, а затем, когда опара подойдет, добавляют остальную муку, соль, сахар, масло. Все это иногда еще обваривают молоком (заварные блины), а затем подмешивают взбитые яичные белки, сливки, после чего тесто должно еще подойти, и только тогда его используют для выпечки.

Количество и вид муки, идущей на опару и на вторую засыпку, варьируют. Кроме того, меняют порой и количество подъемов теста – от двух до трех. К моменту выпечки блинное тесто по консистенции должно напоминать густую сметану. Для этого соотношение жидкости и муки в тесте должно быть примерно одинаковым: объем жидкости должен соответствовать объему муки. При этом в понятие «жидкость» в блинном тесте входит вода (или молоко), растопленное масло, яйца, сливки, разведенные дрожжи. Лучшие, испытанные соотношения: 4 – 5 стаканов муки на 4 – 5 стаканов «жидкости». Мука может быть разного вида (гречневая, пшеничная) и разной сухости. И поскольку её можно смешивать в разных пропорциях (треть, половина, две трети), то в каждом конкретном случае бывают небольшие отклонения в ту или иную сторону, но эти отклонения никогда не превышают десятой или даже двенадцатой части общего объема взятых продуктов.

При подготовке теста надо обращать внимание на следующие три фактора: во-первых, дрожжи должны быть свежими и в достаточном, но не избыточном количестве. Во-вторых, тесто на всех стадиях (при растворении опары, добавлении муки, молока, яиц и т.д.) надо взбивать и растирать очень тщательно (в нем не должно быть ни единого комочка). В-третьих, обваривать опару (если это требуется по рецепту) надо не крутогорячим и не полностью вскипевшим молоком, а лишь доведенным почти до кипения, а затем слегка остуженным, но не менее чем до 40 °С. В случае если опара не обваривают горячим молоком, то перед самой выпечкой в тесто осторожно добавляют белково-сливочную смесь, для получения которой взбивают немного сливок и в них вводят взбитые белки (но не наоборот!). Эту смесь добавляют для повышения рыхлости, нежности и ноздреватости блинов.

**Подготовка посуды для выпечки блинов**

Настоящие блины можно выпекать только на черных чугунных сковородах небольших размеров. Такие сковороды никогда не следует мыть водой. Чистят их так: ставят на огонь, наливают немного растительного масла, насыпают 1 ст. ложку крупной соли и дают хорошенько накалиться, а затем слегка остыть. Еще горячую сковороду быстро, но тщательно протирают чистой ветошью или бумажными салфетками, чтобы снять весь нагар, затем вновь посыпают сухой солью, протирают еще раз и, наконец, когда соль убрана, вновь протирают мягкой сухой тряпочкой. Если тряпочка при этом осталась чистой, значит, сковорода хорошо подготовлена. Если сковорода вычищена недостаточно тщательно, то первый же блин не удается (отсюда выражение «первый блин комом»). В этом случае вновь надо налить масла на сковороду, насыпать соли и почистить еще раз. Иначе можно испортить и все остальные блины.

**Выпечка блинов**

Процесс выпечки внешне прост: готовое тесто берут осторожно, не давая ему опадать, большими деревянными ложками или половниками и льют на раскаленные, смазанные маслом сковороды. При этом количество взятого каждый раз теста должно быть таково, чтобы оно могло разлиться тонким ровным слоем по всей сковороде. Этот навык дается практикой. Кроме того, имеет значение и количество масла, которым смазана сковорода. Если масла мало – блин будет пригорать, если много – будет толстым, неровным, так как излишнее масло препятствует тесту разливаться по сковороде равномерным слоем.

Когда сковорода предварительно разогрета, правильно смазана и на нее налито достаточное количество теста, то блин печется недолго. Как только он начнет подниматься и румяниться, его можно смазать сверху маслом и сразу же перевернуть на другую сторону, иначе блин можно засушить.

Готовые блины складывают стопкой в хорошо нагретую глубокую посуду, стоящую на плите, и смазывают маслом, а сверху прикрывают полотенцем, чтобы не остывали.

Одной из разновидностей блинов (а не пирогов!) следует считать и так называемые блинчатые пироги, т. е. несколько блинов, наслоенных стопкой один на другой и переложенных между собой различной начинкой, чаще всего из мясного фарша, пережаренного с луком, с рублеными крутыми яйцами. Такие стопки блинов смазывают с боков смесью яиц, муки и молока, чтобы фарш не вываливался, и обжаривают слегка в духовке.

**Приготовление блинов - настоящее таинство**

Раньше приготовление блинов было настоящим обрядом - это считалось таинством, хозяйки проделывали все втайне от домашних и тем более от посторонних. Одни выходили вечером готовить опару на реку, озеро или к колодцу, другие готовили ее на своем дворе из снега при свете месяца. При этом женщины причитали:

Месяц, ты, месяц,

золотые твои рожки

взгляни в окошко,

подуй на опару.

Вы знаете, что блины живут уже более тысячи лет. Они появились на белый свет раньше русской истории, пережили её всю от начала до последней странички, что лежит, вне всякого сомнения, выдуманы так же, как и самовар, русскими мозгами... В антропологии они должны занимать такое же почтенное место, как трёхсаженный папоротник или каменный нож; если же у нас до сих пор и нет научных работ относительно блинов, то это объясняется просто тем, что есть блины гораздо легче, чем ломать мозги над ними...

Многоговорящие старики-блины, помимо кулинарии и чревоугодия, имеют и другие конечные цели... Кроме тяжёлого, трудно переваримого теста, в них скрыто ещё что-то более высшее, символическое, быть может, даже пророческое... Но что именно?

Со времён доисторических русская женщина свято блюдёт эту тайну, передавая её из рода в род не иначе, как только через дочерей и внучек. Если, храни бог, узнает её хоть один мужчина, то произойдёт что-то такое ужасное, чего даже женщины не могут представить себе. Ни жена, ни сестра, ни дочь... ни одна женщина не выдаст вам этого секрета, как бы вы дороги ей ни были, как бы она низко ни пала. Купить или выменять секрет невозможно. Его женщина не проронит ни в пылу страсти, ни в бреду. Одним словом, это единственная тайна, которая сумела в течение 1000 лет не просыпаться сквозь такое частое решето, как прекрасная половина!..

Вы скажете, что и мужчины пекут блины... Да, но мужские блины не блины. Из их ноздрей дышит холодом, на зубах они дают впечатление резиновых калош, а вкусом далеко отстают от женских... Повара должны ретироваться и признать себя побеждёнными...

Печенье блинов есть дело исключительно женское... Повара должны давно уже понять, что это есть не простое поливание горячих сковород жидким тестом, a священнодействие, целая сложная система, где существуют свои верования, традиции, язык, предрассудки, радости, страдания... Да, страдания... Если Некрасов говорил, что русская женщина исстрадалась, то тут отчасти виноваты и блины...

 Тут много мистического, фантастического и даже спиритического... Глядя на женщину, пекущую блины, можно подумать, что она вызывает духов или добывает из теста философский камень...

 Ни одна женщина, как бы она развита ни была, ни за что не начнёт печь блины 13-го числа или под 13-е, в понедельник или под понедельник. В эти дни блины не удаются. Многие догадливые женщины, чтобы обойти это, начинают печь блины задолго до масленицы, таким образом, домочадцы получают возможность, есть блины и в масленичный понедельник, и 13-го числа.

Женщины строго следят за тем, чтобы кто-нибудь из посторонних или из домочадцев-мужчин не вошёл в кухню в то время, когда там пекутся блины... Нельзя ни входить, ни глядеть, ни спрашивать... Если же кто-нибудь заглянет в черепяную банку и скажет: «Какое хорошее тесто!», то тогда хоть выливай - блины не удадутся!

Известно несколько видов блинов, различающихся между собой главным образом, используемым для них сырьем (мукой, водой или молоком, маслом, яйцами), технология же приготовления для всех видов в основных чертах почти одинакова.

**Рецепты блинов**

Блины сдобные на опаре

500 г муки

4,5 ст. молока

2-3 яйца

30 г дрожжей

3 ст. л. растительного масла

1 ст. л. сахара

соль.

Дрожжи развести в 0,5 ст. молока, добавить 2ст. л. муки, поставить опару в тёплое место. Яичные желтки растереть с сахаром и растительным маслом и добавить в опару, когда она подойдёт. Затем посолить, всыпать муку и замесить тесто. После этого, постоянно помешивая, влить оставшееся подогретое молоко и поставить в тёплое место на 1-1,5 часа. Затем взбить яичные белки, добавить их в готовое тесто, тщательно перемешать и снова поставить в тёплое место. Когда тесто поднимется, выпекать блины на сковороде.

Блины на топлёном молоке

1 л топлёного молока

600 г муки

2 ст. л. сливочного масла

20-30 г дрожжей

3 яйца

0,5 ст. сахара

соль

Молоко влить в небольшую кастрюлю и подогревать в духовке до тех пор, пока оно не приобретёт золотистый цвет. Затем снять с молока пенку, дать молоку немного остыть и отлить часть в другую посуду. В оставшемся молоке развести дрожжи, добавить туда сахар, соль, муку и поставить в тёплое место. Яичные желтки взбить с сахаром, смешать с молоком и вылить в подготовленное тесто. Затем тесто накрыть полотенцем и оставить на 1-1,5 часа для брожения. Взбить желтки, добавить их в готовое тесто и тщательно перемешать. Блины выпекать на раскалённой сковороде.

Блины на твороге

100 г муки

100 г творога

3 ст. молока

1 яйцо

1 ст. л. сахара

1 ст. л. сахарной пудры

соль

Творог протереть через сито, влить в него половину всего молока, добавить соль, муку и хорошо перемешать. Затем влить оставшееся молоко, замесить тесто и поставить на 30-40 минут в тёплое место. Когда тесто поднимется, выпекать блины на смазанной сковороде.

Блины гречневые со сливками

700 г пшеничной муки

1-2 ст. л. сахара

20 г дрожжей

1-1,5 л молока

6 яиц

1 ст. сливок

150 г сливочного масла

100 г топлёного масла

500 г гречневой муки

соль

Развести дрожжи в половине всего количества молока, добавить сахар и часть пшеничной муки и поставить опару в тёплое место. Когда опара будет готова, добавить в неё просеянную гречневую муку и замесить тесто. Оставшееся молоко подогреть и влить в тесто. После этого тесто немного остудить, положить в него масло, растёртое с яичными желтками, соль, сахар, тщательно перемешать и поставить на 1час в тёплое место. Затем взбить яичные белки, смешать их со сливками и влить в тесто, снова всё перемешать, дать постоять несколько минут и выпекать блины на раскалённой сковородке, смазанной топленым маслом.

Блины с манной крупой

0,5 ст. муки

3 ст. молока

1 ст. л. сахара

0,5 ст. манной крупы

2 яичных желтка

1 ст. л. сливочного масла

0,5 ч. л. соды

соль

1 ст. молока влить в небольшую кастрюльку, поставить на огонь и довести до кипения. В кипящее молоко всыпать манную крупу, добавить масло и сварить манную кашу. Затем каше дать немного остыть и поставить в холодильник на 1 час. Взбить яичные желтки, добавить к ним муку, соль, сахар, оставшееся молоко и смешать получившееся тесто с охлаждённой манной кашей. Затем тесто ещё раз тщательно перемешать и выпекать блины на маленькой сковородке.

Блины кукурузные

800 г пшеничной муки

1 л молока

500-600 г кукурузной муки

2 яйца

100 г сливочного масла

3 ст. л. сахара

50-70 г дрожжей

соль

Из 1 ст. л. сахара, пшеничной муки, молока и дрожжей приготовить опару и поставить её в тёплое место. Подогреть оставшееся молоко, осторожно всыпать в него кукурузную муку и немного проварить, постоянно помешивая. После этого тесто выдержать 1-2 часа в тёплом месте, затем добавить яйца, сахар, соль и как следует перемешать. После этого смешать кукурузное тесто с опарой и поставить в тёплое место. Когда объём теста увеличится в 2 раза, растопить сливочное масло, добавить его в тесто, размешать и снова дать постоять. Когда тесто поднимется, его нужно снова хорошо перемешать и выпекать блины на разогретой сковороде.

**Блинчики**

Экономический расчёт

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ингредиент | кол-во | стоимость |
| мука | 1 кг | 10,30 рублей |
| молоко | 1 литр | 15, 60 рублей |
| сахар | 1 кг | 24,90 рублей |
| яйца | 10 шт. | 26,20 рублей |
| соль | 1 кг | 2,40 рублей |
| растительное масло | 1 литр | 35,10 рублей |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ингредиент | кол-во | кол-во в граммах | примерная стоимость |
| мука | 10 столовых ложек | 200 г | 2 рубля |
| молоко | 0,5 литра | 0,5 литра | 7,9 рублей |
| сахар | 2,5 столовой ложки | 67,50 г | 4,25 рублей |
| яйца | 2-3 шт. |  | 7,86 рублей |
| соль | щепотка |  |  |
| растительное масло | 3 столовые ложки | 3 г | 35 коп. |

Итого примерная стоимость одной порции блинчиков 22,36 рублей.

Это выходит намного дешевле и больше (по кол-ву), чем блинчики, которые продаются в магазинах.

Технологическая карта

|  |  |
| --- | --- |
| Молоко влить в муку, сделать кашицу. Хорошо размешать. |  |
| Разбить 2 яйца. |  |
| Добавить сахар. |  |
| Положить щепотку соли. |  |
| В самом конце влить 3 столовые ложки растительного масла. |  |
| Смазать сковороду маслом или кусочком сала. |  |

**Заключение**

Изучив один из древнерусских праздников, Масленицу, имеющую богатейшую историю, и самое главное блюдо на этом празднике - блины, я нашла и открыла много новых для себя вещей. Я узнала очень интересные исторические данные, какие бывают виды блинов. Узнала, как подготавливается тесто и как подготавливается посуда для выпечки блинов.

Я поняла, что блины и блинчики занимают достаточно видное место в русской кухне. Они всегда пользовались любовью среди русского народа. Прежде всего, блины - обязательное угощение на Масленицу. Масленица, пожалуй, была самым веселым праздником в старину. Блины – это гордость русской национальной кухни. Они способны украсить самый праздничный, самый торжественный стол. Раньше приготовление блинов было настоящим обрядом - это считалось таинством. Хозяйки проделывали все втайне от домашних и тем более от посторонних. Современные хозяйки очень упростили старые, весьма хитроумные и трудоёмкие рецепты приготовления блинов. Испечь блинчики на скорую руку, за 15 минут, тоже неплохо, особенно если дома есть блинная мука. Но на Масленицу всё же надо печь блины настоящие, по всем правилам кулинарного искусства. Дело это, конечно, хлопотное, придётся повозиться на кухне, но, право же результаты того стоят. Во время празднования Масленицы блинам отводилось центральное место. Но и в повседневной жизни блинам придавали большое значение. Сделав экономический расчет, я подсчитала: одна порция блинов, испечённая мною, выходит дешевле и больше (по кол-ву), чем несколько маленьких блинчиков, продающихся в магазинах. Тем более домашняя выпечка намного вкуснее, особенно, если это сделала я.