

Муниципальное оздоровительное образовательное учреждение санаторного
типа для детей, нуждающихся в длительном лечении
«СШИ №2»

Россия – щедрая душа
Блины – традиционное блюдо
русской кухни и как один из
символов Масленицы

Выполнила: Косарева В.

Ученица 9 «В» класса.

Проверила: Орехова Н.Н

Магнитогорск 2012

Содержание

- I. Введение.**
- II. Поисково- исследовательский этап.**
- III. Технологический этап.**
- IV. Заключительный этап.**
- V. Библиографический список используемой литературы.**

I. Введение.

Они хранили в жизни личной
Привычки милой старины
У них на Масленице жирной
Водились русские блины.

А.С.Пушкин.

Русская кухня прошла длительный, тысячелетний путь развития и пережила несколько этапов. Она сложилась окончательно в таком виде, в каком дошла до наших дней не многим более ста лет тому назад – во II половине XIX века. Именно тогда в большом количестве поваренных книг, составленных людьми разных сословий, впервые был представлен в наиболее полном виде весь репертуар русской кухни. Стало возможно критически его оценить и отделить истинно национальные блюда от инородных заимствований и наслоений. самым распространенным блюдом русской кухни является блин.

Цели и задачи.

В своей проектной работе «Россия – щедрая душа. Блины – традиционное блюдо русской кухни и как один из символов Масленицы» я поставила следующую цель: ознакомиться и с историей зарождения блинов, и с национальным русским праздником «Масленица», с его традициями и обычаями.

И вытекающие из нее задачи:

- изучить один из символов Масленицы – блин;
- сравнить празднование Масленицы у разных народов мира;
- ознакомиться с разновидностью блинов;
- научиться технологии приготовления блинов.

История возникновения кухни.

Историк **Н. И. Костомаров** описал русскую кухню в «Очерке домашней жизни и нравов великого русского народа в XVI и XVII столетиях». Он отметил, что русская кухня в XVI и XVII веках основывалась на обычаях, а не искусстве, а её кушанья были просты и неразнообразны. Из-за обычая соблюдать посты стол делился на **скоромный** и постный. Блюда готовились из мучных, молочных, мясных и растительных припасов. Хлеб употреблялся преимущественно **ржаной** (само слово «хлеб» означало ржаной). К ржаной муке могла примешиваться ячменная. Из пшеничной муки готовилось лакомство — **калачи**. Соль в мучные изделия не добавлялась. Обычной едой простого народа было **толокно**, готовившееся из овсяного зерна методом частичной варки с последующим размолом. Из теста на ржаной или пшеничной муке готовили **пироги** (пряженые или подовые). Начинка пирогов была мясная, рыбная, творожная, ягодная. В начинку добавляли кашу, лапшу, яйца, грибы. Пекли также сдобный хлеб — **каравай**. Другие печные изделия: **курник**, **оладьи**, котлома, **блины**, хворост, тестяные шишки, левашники, перепичи, орешки.

Основу питания большинства населения (крестьян) составляли зерновые и овощи, из которых готовились соленья, **супы**, **каши** и **хлебобулочные** изделия. Из ржаной, гороховой, и овсяной муки готовили **кисели**, причем, сладкие (современные) кисели появились лишь позднее в приходом с русскую кухню картофельного крахмала.

Традиционным являлось разнообразие супов, среди которых наиболее известными

являются **щи**, **борщ**, **рассольник**, **солянка**, **калья**, **уха**, **ботвинья** и **окрошка**.

До широкого распространения **картофеля** (со второй половины XIX века) основным овощем служила **репа**.

Традиционной русской приправой и молочным продуктом является **сметана**, которой заправляют супы и салаты. Другим русским молочным продуктом является **творог**, из которого готовятся **сырники**.

Как и в других христианских странах, большое влияние на кухню оказала церковь, так как более половины дней в году были **постными**, когда определённые категории продуктов были запрещены. Именно поэтому в русской национальной кухне преобладают грибные и рыбные блюда, кушанья из зерна, овощей, лесных ягод и трав.

Овощи едят не только в сыром виде, но и варёными, пареными, печёными, квашеными, солёными, мочёными и маринованными.

Разнообразие **каш** базировалось на многообразии зерновых культур, растущих в России. Причём из каждого вида зерна делалось несколько сортов круп — от целых до дроблёных различными способами.

За границей русская кухня ассоциируется в первую очередь с такими блюдами и продуктами как **блины**, **икра**, **пироги**.

Отличительная особенность блюд русской крестьянской кухни — практически не встречается такой приём как **жарка**. Как правило, пища готовилась в **печи**, поэтому очень широко используются варка, **тушение**, **томление**, запекание.

Рыбу готовили на пару, варили, жарили, тушили, запекали, фаршировали её различными начинками (например, из каши или грибов). Делали из неё тельное и заливное, ели её солёной, вяленой, сушёной, квашеной. Подавалась рыба и в первых блюдах: расольниках, ухе, солянках, (селянках). Рыбу ели печёную. Икра всегда считалась особым лакомством, особенно свежая зернистая из осетра и белорыбицы. Икру употребляли не только просоленную, но и варенную в уксусе и маковом (миндальном) молоке.

Разрешенное к употреблению мясо делилось на дичину (добытое на охоте) и убоину (мясо домашнего скота и птицы). Мясо на Руси ели варёным или печёным. Варёное мясо подавалось в первых блюдах: щак, в ухе, рассолах или под взварами (соусами). Мясо запекали в печи. Принято было употреблять баранину, говядину и птицу (кур, уток, гусей). Прежде характерен для традиционной русской кухни был запрет на употребление в пищу телятины и конины (сегодня уже практически не соблюдающийся, в особенности в

отношении телятины; что касается конины, то её употребление остаётся весьма ограниченным, главным образом, областями, где русские проживают совместно или чересполосно с иными народами России, традиционно употребляющими конину в пищу). Готовили и мясо дичи: оленину, лосятину, зайчатину, и мясо дикой птицы: уток, гусей, лебедей, рябчиков и перепелов.

Многие блюда имеют ритуальное значение и едятся во время определенных праздников и ритуалов: кутья (Рождество), блины (Масленица), кулич (Пасха).

У восточных и западных славян кутью обязательно варят в кануны Рождества, Нового года и Крещения, так что в Полесье сами праздники-кануны называются Кутья, или Бедная кутья (перед Рождеством), Богатая кутья (перед Новым годом), Голодная (Водяная) кутья (перед Крещением), у русских кутейником называют Рождественский сочельник. «На кутью» у восточных славян приглашали Мороза, диких зверей, у южных славян коливом угощали стихии, души умерших и духов болезней;— чтобы задобрить их и обеспечить себе их благоволение и защиту.

Блины до крещения Руси были у восточных славян жертвенным хлебом. Позже блины стали поминальным блюдом на похоронах, тризнах и в церковные дни поминовения усопших «от Адама доднесь». В 19 веке блины превратились в традиционное масленичное блюдо.

II. Поисково-исследовательский этап.

Блин как один из символов Масленицы.

Пожалуй, никакое другое блюдо русской кухни не идет в сравнении по своей популярности в народе с блинами.

Казалось бы, что в них особенного, но так может рассуждать только тот, кто никогда не пробовал настоящих русских блинов, не вдыхал их аромата.

Блин – символ солнца, красных дней, хороших урожаев, ладных браков и здоровых детей. Трудно сказать, когда впервые блины поселились на нашем столе. В старину блин сопровождал человека всю его жизнь – от рождения (роженицу кормили блинами) и до самой смерти (обязательные блины во время поминальных обрядов).

Самые разные поверья и традиции у русских людей связанные с блинами. Но, прежде всего блины, как уже было сказано, обязательное угощение на Масленице, ставшие как бы необходимым атрибутом весеннего праздника. Об этом напоминают пословицы и поговорки: «как на Масленой неделе в потолок блины летели», «без блина нет маслена», «где оладьи, тут и ладно, где блины тут и мы».

Масленица потому и самый веселый праздник из праздников восточно – славянского календаря. 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 бабой с жирными румяными щеками, серыми глазами, не с улыбкой на устах, а с хохотом. Она заставила человека забыть о зиме, разогрела озябшую кровь в его жилах, схватила за руки и пустилась плясать с ним до обморока».

Русский народ назвал Масленицу веселой, широкой, разгульной, честной, тридцать братьев сестрой, сорок бабушек внучкой, трех матерей дочкой и т.д.

Масленица действительно была разгульным праздником, что нашло свое отражение в литературе. В одном из стихотворений, опубликованном в «сатирическом вестнике» за 1980 год, нарисован такой «портрет» Масленицы.:
Вот вам румяная и жирная бабиня,
Обжорства и питья, и драк всех героиня,
Шатается по городам, по селам, деревням...

Праздник продолжается неделю и каждый день имел название. Так понедельник назывался встречей, вторник – заигрышем, среда – лакомкой, четверг – переломом и разгулом, пятницу – тещиными встречами, субботу – золовкиными посиделками, воскресенье – проводами, целовальником, прощенным днем...

Есть до икоты,
Пить до перехоты,
Петь до надсаду, плясать до упаду.

Этот древний народный праздник не закреплен за определенным числом календаря. Масленица относится к переходным праздникам, связанным с Пасхой. Празднуют Масленицу на последней неделе перед Великим постом, который делится на семь недель и заканчивается Пасхой. Во время Великого поста церковь приписывает верующим воздерживаться от некоторых видов пищи, увеселений и развлечений – вот народ и стремится повеселиться «впрок». А название Масленица возникло потому, что на этой неделе по православному обычаю мясо уже исключено из пищи, а молочные продукты еще можно употреблять, вот и пекут блины масленые. По этой причине Масленицу называют сырной неделей.

В наше время в «Крещенный день» устраиваются обычно народные гулянья, ярмарки, концерты. В этот день мастера – умельцы и мастерицы – рукодельницы могут похвастаться своим мастерством, а могут и продать свои изделия. Шутники, балагуры, любители песни и пляски устраивают свои состязания, а сильные и ловкие добрые молодцы могут выяснить кто же у них

самый сильный, ловкий и выносливый. Соревнования можно проводить как командные так и личные – все зависит от заготовленного инвентаря.

Зазывалы.

Ай да русская потеха –

Сколько шума!

Сколько смеха!

При народно как бывало –

Зазывает зазывала:

- Эй, бабули и дедули!

Молодежь и детвора!

Становитесь на ходули –

Ныне самая пора!!!

Сергей Белорусец.

Желательно, чтобы в этот день прямо на улице, там, где проходят гулянья, у каждого была возможность поесть блинов и выпить горячего чая (а еще лучше приготовить старинные русские напитки – меды, сбитни).

Дома в семье, тоже стоит отметить этот древний праздник, ведь издавна русские люди старались встречать, а особенно провожать Масленицу достойно, чтобы потом не жить весь год в «горькой беде». Русская пословица говорит: «Хоть с себя что заложить, а Масленицу проводить».

Помимо всего прочего, Масленица в России считалась праздником молодоженов – ведь время Рождества до Масленицы было временем свадеб, поэтому во время всех маслених затей особое внимание обращалось на молодые супружеские пары, катание с гор и объезд вокруг деревни на тройках устраивались в первую очередь для них. Именно на молодоженов возлагалась почетная обязанность пробудить природу от зимней спячки.

Разновидности блинов.



Блины готовили не только из пшеничной муки, но и из размолотых семян проса, гречихи, овса. У этой традиции исторические корни: некогда злаки приносили в жертву богам. Сохранилась же она благодаря своей целесообразности. Блины и смеси разных видов муки отличались особым вкусом и большой питательностью.

В старинных кулинарных книгах есть описание блинов гречневых (простых и заварных), красных (простых и сдобных), ржаных (из смеси ржаной и пшеничной муки) с манной крупой, скороспелых (гурьевских), овсяных, из пшеничной и пшенной муки и много других. Позднее появились блины с картофелем и с тыквой, подавались блины с маслом, со сметаной, икрой, рубленой сельдью, медом, вареньем, кислым молоком, парной калиной...

С припеком готовили лепешки и блины. Для этого на разогретую с маслом сковороду и припек (обжаренный лук), заливали тесто и пекли блины. Готовили и фаршированные блины. На блин клали начинку – творог, мясной фарш и т.д. в старину (впрочем и сейчас) тесто делали жиже, чем принято. Благодаря этому блины получались тоньше, быстрее пропекались, были более простыми.

Вот несколько рецептов приготовления блинов.

Блины молочные.

Ингредиенты: желтки 5 яиц; сахар – 1 стол.ложка; мука – 2 чайн.чашки; масло растительное – 1 чайн.ложка; молоко – 1 бутылка; жир или масло для смазки сковороды.

Взбить до бела желтки с одной ложкой сахара, всыпать понемногу всю муку, размешать, прибавить чайную ложку растительного масла, соли и все развести молоком. Чтобы густая масса превратилась в довольно жидкое тесто надо

взбивать четверть часа или более: известно, что чем больше взбивается тесто, тем оно бывает лучше.

Затем взять небольшую сковороду, разогреть, протереть ее мелкой солью и вытереть насухо, потом смазать жиром или маслом и влить половником столько теста, чтобы оно ровно и тонко разлилось по сковороде. Когда блин с одной стороны зарумянится, сложить его вдвое и снять его на блюдо. Потом опять смазать маслом сковороду и опять налить тесто, и так продолжать печь блины пока все не перепекутся. Складывают их на блюдо и подают к столу, посыпав мелким сахаром или предлагают к ним варенье. Из этой порции теста выходит 20 блинов.

« Звездные блины »

Тесто: 0,5 литров кефира или простокваши, 1 стакан молока, 1 яйцо, 1-2 столовые ложки сахарного песка, 1/2 чайной ложки соли, 1 чайная ложка соды, мука, растительное масло.

В кастрюлю наливаем кефир, подогретый до теплого состояния, но не горячего. Туда же выкладываем просеянную муку, соль, соду, яйцо и тщательно размешиваем. Муки класть столько, чтобы тесто получилось, как густая сметана. 1 стакан молока доводим до кипения и вливаем в наше тесто тонкой струйкой, помешивая. Затем вливаем 2 столовые ложки растительного масла, тщательно размешиваем- тесто для выпечки блинов готово.

Можно использовать и 1 стакан кипящей воды, но блины будут не такими сладкими. Подавать со сметаной.



Для традиционного опарного блинного теста на сметане вам необходимо взять: 3 стакана пшеничной и 1 стакан гречневой муки, 2 стакана сметаны, 1 стакан молока, 1 стакан воды, белки от 5 яиц, 50 гр. сливочного масла, 30 гр. дрожжей, 1 ст. л. сахара, 0,5 ч.л. соли.

Способ приготовления: 1 стакан теплой воды необходимо перемешать с дрожжами и добавить туда гречневую муку, хорошенько размешать и поставить в теплое место, чтобы опара поднялась. В это время нужно в

сметану всыпать пшеничную муку и сделать жидкое тесто, затем добавить хорошо взбитые яичные белки и размягченное сливочное масло, все ингредиенты тщательно перемешать и затем добавить туда опару, в конце влить молоко с солью и сахаром, и интенсивно взбить все тесто.



Для тонкого блинного теста вам понадобятся такие ингредиенты: 0,5 л. молока, 3 яйца, 1 ст. л. сахара, 0,5 ч.л. соли, 150 мл. остывшего перекаленного растительного масла, 1,5 – 2 стакана муки, щепотка соды, 1 ч. л. лимонного сока или яблочного уксуса.

Способ приготовления: В небольшую эмалированную чашку необходимо налить молока, спустить туда яйца, хорошенько перемешать, затем добавить

сахар, соль, влить перекаленное масло и перегашенную в лимонном соке или в яблочном уксусе соду, в конечном итоге всыпать муку и размешать все ингредиенты до однородной жидкообразной массы.



Инструменты для приготовления блинов

Приготовление пищи - процесс творческий, поэтому важно, чтобы инструменты, которыми мы творим свои произведения были удобными, красивыми, качественными и надежными. В ожидании Масленицы многие хозяйки вспомнили о традиционном для этого праздника блюде – блинах – и конечно, проверили состояние своих верных помощниц – блинных сковородок. Уже само название «блинная сковорода» рождает аппетитные ассоциации и дает нашему воображению



разыгратся. Мы представляем пышущие жаром, ароматные, вкусные, румяные блины со сметаной, с маслом или с нашей любимой начинкой. Всеми этими словами и определяется качество настоящих домашних блинов. Тонкие, почти светящиеся, пористые или пышные, пропитанные маслом и поджаристые – вкус и внешний вид блинов зависят от опыта и мастерства хозяйки, а также от качества сковороды, которую она использует.

- Шумовка.
- Лопатка
- Половник.
- Ложка.



III. Технологический этап

Блинчики с начинкой из творога, изюма и лимона



Состав

- **для блинов**
- мука - 1,5-2 стакана,
- молоко или вода (или вода с молоком) - 0,5 литра,
- яйца - 2-3 шт,
- сахар - 1 столовая ложка,
- масло растительное - 1 столовая ложка,
- соль
-
- **для творожной начинки**
- творог - 250 г,
- сметана - 2 столовых ложки,
- изюм - 50 г,
- лимон - 1/4 шт,
- сахар - 2-4 столовых ложки

Приготовление

Приготовить [блины](#).

** если блины готовят с начинкой, то их не нужно обжаривать до румяности, а лишь слегка обжарить с двух сторон, чтобы пропеклось тесто*

для **творожной начинки**: творог растереть вилкой в миске, добавить сметану и хорошо перемешать.

Изюм залить кипятком и оставить на 15 минут.

Лимон вымыть и пропустить через мясорубку или натереть на мелкой терке вместе с цедрой. К протертому лимону добавить сахар и хорошо размешать.

В творог со сметаной добавить распаренный и обсушенный изюм и лимон с сахаром.



Начинку хорошо перемешать.

На краешек блина положить начинку и свернуть блинчик конвертиком (если хотите свернуть блины трубочкой, то начинку нужно намазать на всю поверхность блина и затем свернуть в трубочку - в этом случае блины обжаривать не нужно).



Свернутые конвертиком блины выложить на разогретую со сливочным маслом сковороду и обжарить с двух сторон до румяности.

Блины с мясом



Вам потребуются: для теста: яйцо - 2 шт.; сахар - 2 ст.л.; соль - 1 ч.л.; мука - 1 стакан (250г); молоко - 2.4 стакана (около 600мл); для начинки: фарш мясной - 250г; морковь - 1 шт.; соль, перец молотый черный - по вкусу

Увеличить 



Для начинки фарш слегка обжарить, добавить натертую на мелкой терке морковь, приправить солью и перцем по вкусу и обжарить все вместе до полной готовности.



Яйца хорошо взбить с солью, добавить часть молока, всыпать просеянную муку и, помешивая, добавить оставшееся молоко. Следите, чтобы не образовались комочки. Тесто для блинов должно быть жидким, как негустая сметана.



Сковороду для блинов хорошо нагреть, смазать растительным маслом и пожарить с двух сторон тонкие блинчики.



В центр каждого блинчика положить по столовой ложке начинки и завернуть блин конвертиком.



Начиненные конвертики можно обжарить на сливочном масле, а можно подавать сразу.

Блины с творогом



Блины со свежим творогом хороши для завтрака или закуски, также они очень нравятся детям.

Вы можете приготовить фаршированные блинчики и хранить в морозильнике. Потом, чтобы получить свежие и вкусные блины с творогом, их достаточно разогреть.

Продукты

- 20 свежеприготовленных блинов
- 500 грамм свежего творога
- 1 яйцо
- 2 ст. л сахара
- 1 чайная ложка ванильного сахара (не добавляйте его, если вам не нравится вкус ванили)
- ½ чайной ложки соли
- Масло



1. Приготовить блины, собрать другие ингредиенты.



2. Положить творог в чашу, добавить сахар, ванильный сахар, соль и яйцо.



3. Все смешать.



4. Положить ложку творожной смеси на верхнюю часть блина.



5. И сложить, как показано на картинке.



6. Скрутите блин.



7. Должно получиться так как на картинке.



8. Повторите ту же процедуру с остальными блинами и начинкой. Теперь их можно подавать на стол, либо заморозить в морозилке.



9. Прямо перед подачей на стол, нужно разогреть сковороду на слабом огне с кусочком масла.



10. Разогреть фаршированные блины с обеих сторон, если вы заморозили блины то их нужно немного по дольше подержать на сковороде, чтобы они прогрелись, только нужно следить чтобы они не погорели. Подавать со сметаной или сгущенным молоком.

Инструкция по технике безопасности при кулинарных работах

При пользовании газовыми плитами

1. Перед использованием плиты хорошо проветрите помещение, включите вентиляцию. Убедитесь, что краны горелок и духового шкафа закрыты, откройте кран на газопроводе (черта на головке крана должна быть направлена вдоль оси трубы).

2. Следите за тем, чтобы пламя горелки было равномерным, синего цвета. Если оно желтого цвета и отрывается от горелки, отрегулируйте горелку.

3. Перед зажиганием горелки духового шкафа плиты проветрите его, открыв на 2-3 мин.

При пользовании электрической плиткой

1. Перед включением проверьте исправность шнура питания. Устанавливайте плитку на огнеупорную подставку (кирпич, асбест и т. п.). Не пользуйтесь плиткой с открытой спиралью.

2. При включении плитки штепсельную вилку вводите в гнезда штепсельной розетки до отказа. Не допускайте выключения вилки дерганием за шнур.

3. Для приготовления пищи на электроплитке пользуйтесь только эмалированной посудой.

При пользовании режущими инструментами

1. Соблюдайте максимальную осторожность. Картофель чистите желобковым ножом, рыбу - скребком, мясо проталкивайте в мясорубку деревянным пестиком. Передавайте ножи и вилки только ручкой вперед.

2. Хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарежьте на разделочных досках, соблюдая правильные приемы резания.

Пальцы левой руки должны быть согнуты и находиться на некотором расстоянии от лезвия ножа.

3. Соблюдайте осторожность при работе с ручными терками. Плотнo удерживайте обрабатываемые продукты (фрукты, овощи и т. д.), не обрабатывайте слишком маленькие части.

При работе с горячими жидкостями (вода, жир и др.)

1. Следите, чтобы при кипении содержимое посуды не выливалось через край. При сильном кипении сокращайте огонь или выключайте плиту.
2. Крышки горячей посуды берите полотенцем и открывайте от себя.
3. Сковородку ставьте и снимайте сковородником с деревянной ручкой.

IV. Заключительный этап

Выполнив проектную работу, я выяснила что русская кухня осталась традиционной. Описывая проектную работу «Россия – щедрая душа. Блины – традиционное блюдо русской кухни и как один из символов Масленицы» я ознакомилась с историей русской кухни и историей зарождения блинов, с национальным русским праздником «Масленица» с её традициями и обычаями. Изучила что, блин – один из символов Масленицы. Ознакомилась с разновидностью блинов и способом их приготовления. Узнала что, у русского народа за многие века сложилась своя национальная кухня и знать ее не мешало бы многим из нас. Дело не в том, чтобы использовать сегодня старинные рецепты как может показаться на первый взгляд, суть лежит глубже. Кулинария часть народной культуры и ее традиции должны жить и развиваться.

Русская кухня - это не только щи да каша, хотя и эти блюда заслуживают внимания. Известный гурман Брийа-Саварен признавал только 3 кухни, в число которых входила и русская.

Русская национальная кухня сложилась под влиянием различных природных, социальных, экономических и исторических факторов и ее особенностью является обилие и разнообразие продуктов, используемых для приготовления блюд.

В глубокой древности в нашей стране выращивалась рожь, пшеница, ячмень, овес, просо. И праздничная трапеза на Руси никогда не обходилась без пиров и блинов. К некоторым супам, например, к ухе принято подавать выпечку - расстегаи. К пирогам относились серьезно и обстоятельно. Приготовление кулебяки или курника потребует от вас времени и умения. Проще с блинами, которые для многих давно стали визитной карточкой русской кухни. Блины пекли на масле, добавляли начинку или складывали в блинчатые пироги. Активно использовался творог, его добавляли в начинки ватрушек и шанег.

Блин был и остается символом солнца, источником всего живого. Наши предки встречали весеннее солнце веселым праздником «Масленица» и лучшего символа, чем румяный блин трудно было найти.

Хорошо сказал о блинах писатель А.И.Куприн: «...блин настоящий царь, витязь и богатырь Москвы, тысячелетний блин. Блин кругл, как настоящее щедрое солнце. Блин полит растопленным маслом – это воспоминание о жертвах, приносимые могущественным идолам. Блин – символ солнечных красных дней, хороших урожаев, ладных браков и здоровых детей».

Прошло более тысячи лет, забыты языческие боги, а добрая традиция встречать весну, солнце блинами, обильно, политые маслом, живет и будет еще долго жить.

Экономический расчет

Блины с начинкой из творога, изюма и лимона		
Название ингредиентов	масса	цена
Для теста		
Мука	1,5-2 стакана	10 рублей
молоко	0,5 литра	11 рублей
Яйца	2-3 штуки	12 рублей
Сахар	1 ст. л	1 рубль
Масло растительное	1 ст. л	2 рубля
Соль		
Для начинки		
Творог	250 г	20 рублей
Сметана	2 ст. л	2 рубля
Изюм	50 г	7.5 рублей
Лимон	¼ штуки	2.5 рубля
сахар	2-4 ст.л	4 рубля
Итого.		72 рубля

Блины с мясной начинкой		
Названия ингредиентов	масса	цена
Для теста		
яйцо	2 шт.	8 рублей
Сахар	2 ст. л	2 рубля
Соль	1 ч. л.	0.5 рублей
Мука	250 гр.	5 рублей
Молоко	600 мл.	42 рубля
Для начинки		
Фарш мясной	250 г.	80 рублей
морковь	1 шт.	10 рублей
Итого.		147.5 рублей.

Блины с творожной начинкой		
Название ингредиентов	масса	цена
Для теста		
Яйцо	2 шт.	8 рублей
Сахар	2 ст. л	2 рубля
Соль	1 ч. л.	0.5 рубля
Мука	250 г.	5 рублей
Молоко	600 мл.	42 рубля
Для начинки		
Творог	500 гр.	40 рублей
Яйцо	1 шт.	4 рубля
сахар	2 ст. л.	2 рубля
Итого.		103.5 рублей

Библиографический список используемой литературы

- Блинная курочка /«Наша кухня» №10,2009. – ООО «Толока».
- Выпечка / Г.Поскребышева. – М.: «Олма Пресс,2001.
- Золотистый блин /Ирина Мясогутова /«Наша кухня» №5, 2009. – ООО Толока.
- Пословицы русского народа. / Сб. В. Даля т-2.
- Праздник для детей и взрослых .м:_ Астрахань. 1998г.
- 500 рецептов славянской трапезы./ В.Н .Ковалев, 1991г.
- Русская кухня: Традиции и обычаи / В.И.Ковалев, Н.П.Могильный. – М.: Сов.Россия.
- Русская кухня: Кулинарное искусство народов мира./ Л.В. Антипова С.В. Мостовая. – Воронеж, 1991г.
- Энциклопедия. Кулинарии / Р.В. Андреева, Воронеж, 1994г.
- Энциклопедия «Кирилл и Мефодия».
- Сайт gurmaniya.uz;