Мастер- класс «Все о блинах».

Звучат шутки, песни смех.

Появляются ведущие: мальчик и девочка в русских костюмах.

Хозяйка: Пожалуйте, гости дорогие, пожалуйте!

Хозяин: Веселья вам да радости!

Хозяйка: Давно мы вас ждём, поджидаем. Праздник без вас не начинаем!

Хозяин: У нас для каждого найдётся и словечко, и местечко.

Хозяйка: Припасли мы для вас забавушки на всякий вкус, кому – сказку, кому – правду, кому – песенку.

Гости рассаживаются по местам.

Ведущая: скоро ли слово сказывается, да не скоро дело делается!

Вот и мы с вами сегодня займемся делом. Будем постигать все секреты блинного искусства.

Блин — испорченное от млин (от глагола мелить), то есть изделие из намеленного, из муки. В русской кухне блюдо, приготавливаемое из жидкого дрожжевого теста. Блины разного типа, разной консистенции и из разной муки известны почти у всех народов, от англичан до узбеков.

 Наибольшее развитие это блюдо получило у славянских народов, где имеет только специфическую — дрожжевую разновидность. (В Западной Европе и Средней Азии блины приготавливают преимущественно из пресного теста разного состава.) На Русь блины из кислого теста были принесены варягами в IX веке.

Известны русские блины из пшеничной, ячневой, овсяной, гречневой муки и их различного сочетания, в разных пропорциях.

Блин на Руси всегда ассоциируется с солнцем, поэтому и самый весенний праздник Масленица тоже тесно связанна с блинами. Об этом напоминают многие пословицы и поговорки, припевки: «Как на масляной неделе в потолок блины летели».

 Конкурс: «Похвала блинам»

Команды берут по одному «блину» со словами: «Угощайтесь-ка блинами, ведь они…» и добавляют похвалу блинам. Тот, кто более щедр на комплименты, побеждает.

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».

1. И теперь мы переходим к домашнему заданию.

Дома вы должны были приготовить оригинальный рецепт блинов на форматеА4 и испечь по нему блины.

* Овсяные блины
* Гречневые блины
* Ячневые блины
* Усольское созвездие – традиционные.
* Дрожжевые блины-

Наша задача- создать кулинарный шедевр блина фаршированного. Для этого можете использовать все, что найдете на нашем столе.

Пусть наше замечательное жюри оценит Ваши шедевры.

Оксана: А пока жюри оценивает, мы немного поиграем.

Есть словарь Даля, или Блиндаля!

По нему читаем: блин — он мой,

То есть род его мужской!

На сцену выйдут реальные блин-пацаны,

Которые очень любят блины.

*На сцену приглашаем 4 мальчика.*

Толпа ведь хочет хлеба и зрелищ!

Но сегодня будет логичнее нам

Вместо хлеба ударить по блинам!

А испечем мы блины не простые,

А блины зрелищные!

(К первому.) Вы у нас будете «Блин блинский» — необъятный,

Очень вкусный и очень приятный!

А ну покажите свою необъятность!

И громко скажите без всяких прелюдий

На всю площадь: «Гуляем, люди!»

(Ко второму.) Вы у нас такой один,

Вы у нас «Ажурный блин».

А ну создайте умный вид —

Интеллигентный индивид!

И удивление не сходит с лица.

Ваша фраза: «Ишь ты, красная девица!»

(К третьему.) Торопыга всем знакомый.

Познакомьтесь-ка: «Блин комом»!

Очень он нетерпелив,

В танце он неукротим!

Страстный взгляд изобразив!

Тут, Вы гости, берегись!

Он кричит: «Посторонись!»

(К четвертому.) Ну а это «Блин горелый» —

Хулиганистый и смелый!

Разогретый крепким чаем,

Говорит всем: «Зажигаем!»

А сейчас каждый блин себя покажет,

О себе расскажет.

Красивою походочкой

Пройдет по сковородочке.

К микрофону подойдет

И речь для всех гостей толкнет!

Каждый участник дефилирует под свою музыку.

Сковородка на печи,

Но печет не калачи.

Один проходит за другим —

Появился первый блин.

Бицепсами водит —

«Блин блинский» толпу заводит!

Этот товарищ культурный —

Выходит «Блин ажурный».

Суперрезвым блин бывает —

«Блин комом» выступленье начинает!

И появляется еще один

Рубаха-парень — «Горелый блин»!

Обращаюсь к зрителям:

Выбрать кого хотите вы?

Таня Ю: 3. Мастер –класс по выпечке блинов.

Существует огромное количество рецептов по приготовлению блинов, но сегодня мы с Вами будем учиться печь блины с ПРИПЕКОМ (своеобразные блины с начинкой):

1) На верхнюю (еще не жареную) поверхность выпекаемого блина тонким слоем наносится пастообразный пищевой продукт (творог, мясной или рыбный фарш) и, после перевертывания, быстро припекается к блину (если фарш используется сырой, после перевертывания надо тщательно жарить до его полной готовности и образования красивой поджаристой корочки).

 2) Тонко нарезанный кусочками или полосками продукт (например, соленая рыба) выкладывается на раскаленную сковороду и заливается блинным тестом; далее блин выпекается, как обычно.

3) На сковороду очень тонким слоем наливается половина теста, предназначенного для блина, после небольшого подпекания нижней стороны (чтобы начинка не "проваливалась" в жидком тесте до дна) на блин выкладывают желаемые продукты и сверху вновь тонко заливают тестом; когда нижняя сторона готова, блин перевертывают и жарят до готовности. Получается нечто, похожее на жареный пирожок.

*Проводится практическое занятие по обучению приготовления блинов с припеком.*

*Таня Р.:Зал делится на две части, одна по сигналу правой руки ведущего кричит: "Блины!", другая по сигналу левой - "С припеком!" После этих слов выполняются движения, которые оговариваются в кричалке.*

*Как на масляну неделю*

*Каждый день с утра мы ели... Что?*

*Блины! С припеком!*

*Вокруг себя с подскоком!*

*В обед чай пивали,*

*Горстями в рот кидали… Что?*

*С припеком! Блины!*

*Поклон для Зимы!*

*Ну а в ужин, как всегда,*

*Лучшая для нас еда…Что?*

*Блины! С припеком!*

*Встаньте к сцене правым боком!*

*У тещи бывали*

*И целый день жевали… Что?*

*С припеком! Блины!*

*Поклон для Весны!*

*Все обиды прощали*

*И маслом поливали… Что?*

*Блины! С припеком!*

*Вокруг себя с подскоком!*

5. приготовление блинных тортов.

Предлагаю Вам оформить свои гостинцы- блины и красиво подать к нашему столу торт из блинов. Пока ребята трудятся, давайте я Вам немного еще расскажу ИЗ ИСТОРИИ: На Руси почти до середины XIX века черную, красную и прочую рыбью икру считали едой для самых бедных крестьян, а ценили только рыбье мясо. Даже крестьяне побогаче, икру не ели. Помните в фильме "Иван Васильевич меняет профессию" знаменитую сцену с огромными лоханками рыбьей и маленькой порцией "заморской" баклажанной икры? На самом деле, в те времена тот, кто посмел бы подать на пиршественный царский стол рыбью икру, не сносил бы головы за такое оскорбление, хотя в своем ежедневном питании Иван Грозный был прост. Но если в наше время у вас под рукой найдется рыбья икра в достаточном количестве, закусочный блинный торт можно прослоить и ей. Тоже будет вкусно.

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... 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 откусил...»

6. Слово жюри.

7. Чаепитие.

8. Фото на память

Требования:

Команда- 4 человека.

Блины- 30 шт.

Оригинальный рецепт блинов ф. А4 +15 шт. блинов