МОУ Средняя общеобразовательная школа №7 г.Ртищево Саратовской обл.

**« Печем блины к Масленице»**

Урок мастер-класс для учеников 8 класса

Провела учитель технологии

Федякина Инна Анатольевна.

2023 г.

Привычки милой старины;

У них на Масленице жирной

Водились русские блины.

**Цель занятия:**   Познакомить учеников с народным праздником – Масленица, с укладом жизни русского народа и историей происхождения народных бытовых обрядов.

– развивать умение работы с мукой и тестом, составлять рецепты.

– [взаимопомощь](http://www.pandia.ru/text/category/vzaimopomoshmz/), доброта, дисциплина, ответственность к порученному делу.

**Тип занятия:** комбинированный

**Форма обучения**: групповая

**Оборудование**: электрическая плита; миксер;

**Кухонный инвентарь:** посуда, инструменты, стол, чашка, миксер, ложки, мерка, сковорода, тарелки, прихватка, лопатка

**Продукты:** мука, молоко, яйца, сахар, соль, растительное масло, сода.

***Таблица 1 Технологическая карта. Последовательности выпечки блинчиков***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | **Технологическая последовательность выполнения** | **Технические условия**[**выполнения работы**](http://www.pandia.ru/text/category/vipolnenie_rabot/) | **Оборудование, инструменты, приспособления** |
| 2 | Технология приготовления жидкого теста для блинов | Последовательность замеса в муку добавляем соль, вбиваем яйца с сахаром, отдельно соединить молоко все размешать и соединить с мукой | Стол, чашка, миксер, ложки, мерка, тарелки, половник |
| 3 | Соотношение жидкости и муки | 600 гр. муки,1 литр молока | Стол, чашка, миксер, ложки, мерка, тарелки, половник. |
| 4 | Требования к жидкому тесту для блинов | Тесто должно быть эластичное, жидкое без комочков по консистенции как жидкая сметана | Чашка миксер, ложки, мерка, тарелки, половник |
| 5 | Приемы выпечки блинов | Разогреть сковороду, смазать растительным маслом влить на сковороду 0,5 половника теста сделать круговое движение, чтобы тесто распределилось равномерно по сковородке | Сковорода, прихватка, половник, жидкое тесто, плита |
| 6 | Качество готовых блинов | Блин должен быть круглой формы , без разрывов, слегка поджаренный с обоих сторон, смазать маслом | Блюдо, кисть для смазывания блинов |

**Ход занятия:**

1.**Организационная часть ( 2 мин)**

**2. Этап подготовки воспитанников к усвоению нового материала (3 мин)**

Сообщение темы нового материала; Техника безопасности.

**3. Этап усвоения новых знаний (10 мин).**

Каждый день на масленичной неделе имеет свое название:

* Понедельник – встреча. К первому дню Масленицы устраивались общие горы, качели, столы со сладкими яствами. Дети ладили утром соломенную куклу – Масленицу, да наряжали ее.
* Вторник – заигрыши. С утра девицы и молодцы приглашались покататься на горах, поесть блинов.
* Среда – лакомка. В среду тещи приглашали своих зятьев к блинам, а для забавы любимого зятя созывали родных.
* Четверг – широкий четверток, разгул, перелом. Катались по улицам, выполняли разные обряды, творили кулачные бои. Сходились петь песни.
* Пятница – тещины вечерки. Зятья угощали блинами своих тещ, иногда и всю родню. Зять обязан был с вечера пригласить лично тещу.
* Суббота – золовкины посиделки.  Дети строили снежный городок. Затем ватага разделялась: одни охраняли городок, другие должны были силой взять его.
* Воскресенье – проводы Масленицы, прощанья, целовник. В преддверии Великого поста, стремясь очиститься от всего греховного, люди просили друг у друга прощение.
* Прощались с зимой, встречали весну. Последний раз катались с гор, устраивали битвы снежками. Сжигали чучело зимы, ели блины.
* Блин – символ Масленицы и одно из основных обрядовых блюд.

Какие ингредиенты необходимы для изготовления блинов?

**РЕЦЕПТУРА БЛИНОВ**

1. ***Блины гречнево-пшеничные царские (дрожжевые)***

Поставить опару из 3 стак. гречневой муки , 0,6 л теплого кипяченого молока и 25 г дрожжей. Когда поднимется, прибавить 5 желтков, растертых со 100 г сливочного масла и 200 г сметаны, чуть менее 3 стак. пшеничной муки, 0,3 л теплого молока по 1 ст. ложке соли и сахарного песка. Тщательно вымешивать лопаткой до тех пор, пока тесто не будет отставать от неё, и поставить в теплое место на 1,5-2 часа. Тогда отдельно взбить 5 белков и 0,3 л сливок, соединить их, положив белки в сливки. Положить эту смесь в тесто, осторожно, сверху вниз размешать, дать постоять 10-15 минут, чтобы немного подошло и испечь.

1. ***Блины пшеничные молочные***

5-6 яиц смешать с 0,6-0,9 л молока, прибавить 1,8 стак. муки, соли по вкусу. Тщательно размешать и испечь тонкие как лист писчей бумаги, блины. Готовые блины смазать маслом, сложить вчетверо и подать.

1. ***Блины гурьевские скороспелые***

Около 5 стак. пшеничной муки растереть с 8 желтками и 200 г сливочного масла. Непрерывно размешивая лопаткой, развести простоквашей (около 0,8 л до надлежащей густоты. Вымесить тесто, добавить 8 взбитых в пену белков, осторожно перемешать и испечь тонкие блины.

1. ***Блинчики***

5 желтков растереть с 1 ст. ложкой растопленного сливочного масла, добавить 0,8 стак. просеянной пшеничной муки, 1 чайную ложку сахарного песка, 0,5 чайной ложки соли, 0,4 л молока, размешать, чтобы не было комков, осторожно сверху вниз, смешать с 3-мя взбитыми белками и испечь тонкие блинчики. Каждый блинчик сложить вчетверо и подать с сахаром, вареньем, желе, повидлом, кремом, фруктовым или ягодным соком либо пюре.

1. ***Блинцы молочные***

5 яиц смешать с 1,2 л молока, добавить 1,8 стак. пшеничной муки, соли по вкусу, тщательно перемешать. Чтобы не было комков, и испечь тонкие блинцы. Сложить вчетверо и подать с маслом.

Но а мы с вами будем печь простые традиционные блины. Вот рецепт:

1 литр молока

4 яйца

4 ст. ложки сахара,

6 ст. ложек подсол. масла,

4 стакана муки,

1 ч. ложка сода, соль

**4. Объяснения**. Рецепт и состав теста для блинчиков; (5 мин)

Какие рецепты блинов вы знаете? Правила выпечки блинчиков? На каком славянском празднике главным блюдом являются блины? Технология замеса жидкого теста для блинчиков?

**Подведение итогов теоретической части урока.**

– Чем отличается праздник Масленицы от других русских праздников?

– Что необходимо, чтобы приготовить вкусные блины?

– Повторите операции выпекания блинов?

– Кто из вас, ребята, сможет самостоятельно приготовить блины?

– Сейчас мы разделимся на бригады, и будем учиться печь блины.

**5.Этап применения знаний на практике (40 мин).**

Вводный инструктаж:

виды блинов; технология приготовления жидкого теста; требования к качеству теста и готовым блинчикам; подробный разбор технологии приготовления жидкого теста, работа с технологической картой; организация рабочего места; показ приемов выпечки блинчиков; оценка и определение лучших готовых блинчиков.

**Приготовление блинов.** Группы работают, опираясь на технологические карты и консультации воспитателя.(Технологические карты)

**Технологические сведения о приготовлении теста.**

– Что нужно, чтобы приготовить такие блины?

**Ответ:** Конечно, нужны продукты для приготовления блинов и специальное оборудование.

– Какие продукты нужны для приготовления блинов?

**Ответ:** масло, соль, сода, яйца, мука, молоко, сахар

– Какое оборудование необходимо?

**Ответ:** плита, сковорода, венчик, миска, прихватки, лопатка

– Назовите основной компонент теста для блинов?

**Ответ:** мука

– Как проводится первичная обработка муки?

**Ответ:** Перед замешиванием теста муку обязательно просеивают через сито, удаляют комочки

– Какие правила обращения с мукой необходимо соблюдать при приготовлении теста?

**Ответ:** Нельзя сыпать муку в жидкость. Нужно понемногу подливать жидкость в углубление в лунке, замешивая до равномерной густоты.

– Как можно улучшить качество теста?

**Ответ:** Следует применять разрыхлители – дрожжи, соду, кислое молоко, яичные белки

– Какое бывает тесто?

**Ответ:** Тесто бывает дрожжевое и без содержания дрожжей.

1. **Практическая работа воспитанников**
2. **Дегустация ( 20 мин)**

- Создается обстановка праздника: самовар, полотенца, блины, ароматный чай.

- Сервировка стола к чаепитию. (Используется чайный сервиз)

Подавать блины горячими с маслом, сметаной, вареньем, с мёдом – к чаю.

**Чаепитие с блинчиками.**

**8. Подведение итога занятия. Рефлексия. (5 мин)**

* Что нового узнали на занятии?
* Какие блины можно приготовить на Масленицу?
* Что можно подавать к блинам?
* Сможете ли вы теперь самостоятельно сделать тесто для блинов? Выпекать блины?
* Анализ характерных ошибок и их причин.
* Всем ли вам комфортно на занятии?
* Чем запомнится занятие?

**Итог занятия.** Обсуждение вкуса блинов, других рецептов выпечки блинов.

* Домашнее задание – испечь блины, используя любой изученный рецепт.

**Самооценка занятия.** Я вижу, вы справились с заданием, у вас получились замечательные блины. Девочки и мальчики очень любят такие мастер - классы, атмосфера на занятиях всегда веселая, доброжелательная. В процессе усвоения материала девочки проявляют активность, взаимовыручку, всегда положительные эмоции.

**9.Уборка рабочих мест (5 мин)**

Занятие рассчитано на 90 минут.

**Ссылки и литература.**

* http://bufeta.net/maslenitsa-pechem-blinyi.html- масленица печем блины.
* http://pervyj-blin.ru/bliny-i-maslenitsa-narodnyj-prazdnik-kogda-prinyato-pech-bliny/ - Блины и Масленица — народный праздник когда принято печь блины.
* Кожина. Технология. Обслуживающий труд 7 класс