Они хранили в жизни мирной   
Привычки милой старины;  
У них на Масленице жирной  
Водились русские блины.  
*А.С. Пушкин*

**Цель урока:**

* Ознакомить учащихся с питательной ценностью муки и технологией приготовления блинов.
* Ознакомить с укладом жизни русского народа и историей происхождения народных бытовых обрядов.
* Воспитать бережное отношение к продуктам, умение работать в коллективе, чувство ответственности.

**Оборудование:** электрическая плита; миксер; блинница.

**Кухонный инвентарь:** посуда, инструменты, приспособления.

**Продукты:** мука, молоко, яйца, сахар, соль, мед, масло.

– презентация “Масленица”

**Ход урока**

**1. Организационный момент**(рассадить гостей).

Три человека в народных костюмах поют зазывную Масленице:

Ой, Масленица, протянись!  
За белую березу зацепись!  
Сказали: Масленице семь годков,   
А нашей Масленице семь деньков.  
Ой, да Масленица на двор въезжает!  
Широкая на двор въезжает!  
Ой, да Масленица, широкая, погости недельку,  
А вы, люди, Масленицу встречайте, встречайте!  
Да к себе – то Масленицу зазывайте, зазывайте!

**2. Беседа.**

Использование презентации: “Встречаем масленицу, печем блины”

*Масленица –*один из самых любимых в народе праздников. Древние славяне отмечали праздник проводов зимы и встречи весны – в честь языческого бога плодородия и скотоводства Волоса (Велеса). После принятия христианства на Руси праздник этот сохранился и с 16 века стал называться Масленицей. (слайд – 2)

Этот праздник олицетворял пробуждение природы от зимней спячки, означал начало работ к предшествующему севу. (слайд – 3)

Масленица и по сей день живет как проявление надежды на сытый год, поэтому она была и остается обильной и очень сытной. И сейчас любят россияне Масленицу – праздник веселый, озорной. (слайд – 4)

Скоро Масленицы бойкой  
Закипит широкий пир,  
Пышут бешеные тройки,  
Снег, топоча у крыльца.  
*Петр Вяземский*

Прощались с зимой, встречали весну. Последний раз катались с гор, устраивали битвы снежками. Сжигали чучело зимы, ели блины. (слайд – 5)

Блин – символ Масленицы и одно из основных обрядовых блюд.

Стихия масленичных гуляний оказалась столь близка и Чайковскому, и Римскому-Корсакову, и Островскому, и другим людям искусства. В Санкт-Петербурге и сейчас на Масленицу у Адмиралтейства строя высокую деревянную гору и заливают водой. С конца 19 века гулянья происходили на Марсовом поле. Центральной фигурой праздника все же была сама Масленица – кукла из соломы, которую наряжали в сарафан, шапку, опоясывали кушаком, ноги обували в лапти, усаживали на сани и возили с песнями. (слайд – 6)

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. (слайд – 7)

Прощаю всех, кто добрые слова  
Мне говорил, не веря в них нисколько.  
И все – таки как ни было мне горько,   
Доверчивость моя была права.  
Прощаю всех я, кто желал мне зла.  
Но местью душу я свою не тешил.   
Поскольку в битвах тоже не безгрешен.   
Кого – то и моя нашла стрела.  
*А. Дементьев*

- Что же является главным угощением на Масленицу? (блины) (слад – 8)

Блины на Масленицу пекут каждый день:

1день – блинища, 2 день – блины, 3 день – блинцы, 4 день – блинчики, 5 день – блинки, 6 день – блиночки, 7 день – царские блины. (слад – 9)

**Классификация теста.**

Тесто

Как вы думаете, из какого вида теста можно приготовить блин?

Дрожжевое, бездрожжевое, приготовленное опарным способом, приготовленное безопарным способом, сдобное, не сдобное, пресное, заварное, бисквитное, слоеное, песочное.

Ответ: дрожжевое и бездрожжевое (слайд – 10)

Все изделия из теста должны иметь пористую структуру, чтобы горячий воздух при выпечке проникал в изделие.

Вещества, которые создают такую структуру, называются разрыхлителями. Что для дрожжевого теста является разрыхлителем? – дрожжи.

Что для бездрожжевого теста? – питьевая сода, гашеная уксусом.

Схема приготовления дрожжевого теста.

* ЗАМЕС
* БРОЖЕНИЕ
* РАЗДЕЛКА
* РАССТОЙКА
* ВЫПЕЧКА

При замесе теста муку просеивают (обогащение кислородом, первичная обработка), соль и сахар растворяют, дрожжи размешивают в теплой воде (35- 37 гр).

Все компоненты соединяют и оставляют для брожения.

Белки муки впитывают воду, и , набухая, образуют клейковину, которая придает тесту эластичность. При брожении теста дрожжи сбраживают вещества, называемые сахаридами с образованием углекислого газа, который, улетучиваясь, и создает пористую структуру. При брожении образуется еще и молочная кислота, которая улучшает эластичность клейковины.

Избыток сахара, жира и яиц задерживает развитие дрожжей.

Какие изделия можно приготовить из дрожжевого теста?

**3. Практическая работа.**

Напомнить учащимся о безопасных условиях работы на кухне (прихватки, подставки при работе с горячими поверхностями, осторожность при работе с нагретым маслом и т.д.).

Приготовление горячих напитков: чай, сбитень, выпечка блинов.

Форма работы – бригадная (повара, официанты, дежурные по кухне).

Какие национальные напитки вы знаете? (вопрос к учащимся).

Сбитень появился на Руси очень давно, но особенно распространился в 18 веке. Готовили его в больших, похожих на самовар чайниках или в самоварах, а пили из специальных стаканчиков с выгнутыми наружу краями. Сбитень – это мед, прокипяченный в воде с различными пряностями.

Норма продуктов: вода 1 –литр, мед – 150 г, корица – 5 г, гвоздика – 5 г, кардамон – 5 г, имбирь – 5 г, лавровый лист – 2 г.

Корица – высушенная кора ветвей коричных деревьев, вкус слегка жгучий, сладковатый, аромат очень нежный.

Гвоздика – это высушенные нераспустившиеся бутоны гвоздичного дерева, жгучий вкус и сильный аромат.

Кардамон – это высушенные недозрелые семена травянистого растения, культивируют в Индии, Китае, на острове Шри-Ланка. Кардамон ценится за свой аромат.

Имбирь – это измельченные корневища растений, напоминающего камыш (Юго-Восточная Азия), добавляют в сладкое тесто и другие сладкие блюда, к мясу и рыбе.

Лавровый лист – это сушеные листья лавра. Горький вкус, обладает тонким ароматом.

Чай на Руси стали употреблять с 6 в., но широкое распространение получил только в 18 в. Основную массу экстрактивных веществ составляют танины, т.е. дубильные вещества. Чем выше сорт чая, тем больше танинов.

Все сорта чая содержат кофеин, стимулирующий сердечную деятельность. Эфирные масла придают чаю аромат. В чае содержатся витамины С, Р, В, РР. На качество напитка влияет вода. Чем мягче вода, тем вкуснее чай. Соли кальция и магния, содержащиеся в жесткой воде, вступают в реакцию с танинами, и качество чая снижается. Жесткость воды можно уменьшить при кипячении ее в самоваре, т.к. у него большая поверхность нагрева, на которую и оседает накипь.

Заваривают чай в керамических чайниках, которые обладают малой теплопроводностью. В металлических чайниках чай не заваривают, т. к. железо, взаимодействуя с танинами, дает соединения темного цвета.

На один стакан чая полагается 50 мл заварки и 150 мл кипятка (50 мл заварки соответствует 1—2 г сухого чая).

Какие травы можно использовать для приготовления лесного чая?

Текущий инструктаж по технике безопасности: при работе с горячими жидкостями, при работе с электроплитой.

**Сервировка стола.**

Праздничный стол начинается с парадной скатерти. В словаре С. И. Ожегова читаем: скатерть кусок ткани особой выработки, которой покрывали стол. В старину скатерть на Руси называли “столешник”. Делали ее из домотканого полотна и всегда прямоугольной формы. Учитывая, что за праздничным столом обычно предполагается несколько смен блюд, обилие столовых и чайных приборов, под скатерть хорошо подложить мягкую ткань. Это приглушит стук тарелок, вилок, меньше будет биться посуда, а блюда с горячей закуской не оставят следов на полированном столе.

Учащимся можно показать, как правильно расстилать скатерть, это очень важно, особенно если за столом будет много гостей. Так, если скатерть прямоугольная или квадратная, ее углы должны закрывать ножки стола, если круглая или овальная – центр скатерти должен совпадать с центром стола. Края ее должны быть спущены не менее, чем на 25 см и не более чем до сидения стула.

**4. Итог урока.**

1. Стадия рефлексии
2. Что нового узнали на уроке?
3. Какие блины можно приготовить на Масленицу?
4. Что можно подавать к блинам?
5. Связь, с какими учебными предметами прослеживалась на уроке?
6. Анализ характерных ошибок и их причин.

Сообщение оценки работы каждого учащегося.

Уборка кабинета, мытье посуды (дежурные).