

- а) шаромыжники;
б) разгильдяи; +
в) мошенники;
г) кидалы?
38. Как называется добытчик меда лесных пчел:
а) бортник; +
б) медник;
в) медовар;
г) медонос?
39. Что человек не может делать с открытыми глазами:
а) плевать;
б) чихать; +
в) глотать;
г) зевать?
40. Про того, кто умеет свободно, гладко изъясняться, говорят, что...
а) он язык проглотил;
б) его язык до Киева доведет;
в) у него язык как лопата;
г) у него язык хорошо подвешен. +
41. Переведите на испанский «маленькие каштаны»:
а) штиблеты;
б) кастаньеты; +
в) куплеты;
г) браслеты.
42. Кто изобрел самолет:
а) братья Люмьер;
б) братья Райт; +
в) братья Гримм;
г) близнецы-братья?
43. Что такое «ланиты»:
а) щеки; +
б) ладони;
в) глаза;
г) губы?
44. Как моряки называют маленькую шляпку:
а) шарик;
б) бобик;
в) тузик; +
г) шляпик?
45. Эта вещь, принадлежавшая некогда самому Исааку Ньютону, была продана с аукциона за 730 фунтов. Что же это:
а) перстень;
б) то самое яблоко;
в) зуб мудрости; +
г) прядь волос?
46. Жители новозеландского города Лонгберна приняли закон, запрещающий кошкам выходить из дома...
а) без габаритных огней;
б) без ошейников с указанием адреса хозяина;
в) без охраны;
г) без колокольчиков на шее. + (Чтобы кошки не смогли подобраться к птицам.)

47. Название минерала «алмаз» происходит от греческого слова, означающего:

- а) несокрушимый; +
б) неистребимый;
в) небьющийся;
г) неподдающийся.

48. Вставьте недостающее слово во фразу Н. Векшина: «Куда (...), там твоя и судьба».

- а) ветер подует;
б) глаза глядят;
в) указывает дорожный знак;
г) вляпаешься. +

49. Чем был увенчан жезл греческого бога виноделия Диониса:

- а) Березовой сережкой;
б) еловой шишкой; +
в) грецким орехом;
г) винной бутылкой?

50. Как в XVI веке на Руси называлась святочная маска:

- а) Образина;
б) рыло; +
в) харя;
г) морда?



Н. В. Усова
д. Речане, Тверская область

Внеклассное мероприятие «Блины»

Цель: развитие познавательных способностей, интереса к предмету «Технология»; развитие мышления, памяти, внимания; расширение кругозора учащихся; воспитание коллективизма; обогащение словарного запаса; развитие фантазии.

Наглядность: карточки-задания; продукты для приготовления; электроплита; бумага; ручки; посуда; приборы; принадлежности для сервировки стола с блинами; призы.

Ход мероприятия

1-й ведущий. «Блин» — испорченное от «млин» (от глагола «мелить»), то есть изделие из намеленного, из муки. В русской кухне это блюдо, приготавливаемое из жидкого дрожжевого теста, специально выдержанного до состояния максимального образования в нем углекислого газа, что придает тесту особую разреженность и ускоряет приготовление. Блины разного типа, разной консистенции и из разной муки известны почти у всех народов. Большую популярность это блюдо получило у славянских народов, где имеет только специфическую — дрожжевую разновидность. В Западной Европе и Средней Азии блины приготавли-

вают преимущественно из пресного теста разного состава. На Русь блины из кислого теста были принесены варягами в IX веке.

2-й ведущий. Немного истории.

Каких только рецептов любимого кушанья не изобрели в самых разных уголках земли! К примеру, немцы и французы издавна отдавали предпочтение тонким блинцам, свернутым в рулетики с различной начинкой.

С тестом для блинов много экспериментировали и англичане, которые придумали добавлять в него местный эль и солодовую муку.

Мексиканцы пополнили блинное семейство своими знаменитыми тортильяс, в которые заворачивали фасолевую или мясную начинку с томатным соусом. А американцам особенно пришлось по вкусу толстые блины, больше напоминающие оладьи, с кленовым сиропом или беконом.

Самое интересное, что к блинам во многих европейских странах относились не только как к лакомству, но и как к своеобразному развлечению. По средневековой традиции в Грешный вторник (последний день перед началом Великого поста у католиков) устраивались забавные гонки, целью которых было добежать до финиша, на ходу подбрасывая блины на сковородках (уронивший блин выбывал из игры). Эта традиция жива и в наши дни. Кроме того, в Англии ежегодно проводятся состязания по скоростному подбрасыванию блинов. Победитель такого состязания Ральф Лауэ из Лейпцига в 1997 году установил мировой рекорд, за две минуты подбросив блин целых 416 раз!

1-й ведущий. А вот на Руси заморской традиции беготни с блинами не суждено было прижиться. Первые блины выкладывали на подоконник для проходящих мимо странников и нищих. В Москве до XVIII века масленичные гулянья проходили на Москве-реке и Неглинной, от Сретенских ворот до Троицких, а позже были перенесены на Девичье поле, где устраивались балаганы. И, как воспоминание об этих праздниках, в субботу первой недели поста снова пекли блины, но уже постные, а сам этот обычай назывался «тужилкой по Масленице».

2-й ведущий. В былые времена во Франции пытались объявить блины национальным французским блюдом. Но есть ли на свете земледельческие народы, не умеющие печь блины? Так что над этим французским притязанием посмеялись, да и только! Позднее над «патриотами», желающими объявить блины чисто русским блюдом, посмеялись и в России. Блины — очень древнее блюдо, изобретенное задолго до появления современных народов.

О блинах

Известны русские блины из пшеничной, ячневой (ячменной), овсяной, просяной, гороховой, гречневой (гречишной) муки и их различного сочетания, в разных пропорциях.

Лучшая пропорция муки: 2,5 стакана пшеничной, 1 стакан гречневой.

Обычная: 4 стакана пшеничной муки.

Соотношение жидкости (вода + молоко) и муки в блинах: в равных долях по объему (на 3 стакана муки — 3 стакана жидкости), дрожжей — 10–15 г на каждый стакан муки.

Кроме того, после подхода теста — перед выпечкой блинов — в него добавляется для улучшения вкуса небольшое количество сливочного масла (20–25 г на 3 стакана муки), а также горячее молоко или сливки и взбитый белок одного-двух яиц.

Если в тесто добавить 1–2 ст. ложки растительного масла, сковороду не придется смазывать перед каждым блином, и блины не будут прилипать к сковороде.

Порядок приготовления следующий:

1. Приготовление опары.
2. Замес теста (мука, дрожжи, вода, масло, сахар, соль) и его выстойка, подход.
3. После подхода теста введение добавок (сливки, белок).
4. Выпекание блинов.

Блины выпекаются только на предварительно вычищенных солью с маслом и прогретых черных (чугунных) сковородках. Перед выпечкой каждого блина сковородка смазывается тонким слоем растительного масла при помощи половинки луковицы, насаженной на вилку. Пока блин печется на одной стороне, другая, после затягивания пленкой, также смазывается маслом «луковичной щеточкой».

Каждая сторона блина выпекается в течение двух минут.

Первый конкурс

Напишите как можно больше продуктов, которые можно использовать для припека.

Блины с припеком

Существуют разновидности блинов с припеком (с начинкой):

1. На верхнюю (еще не жаренную) 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) на блин выкладываются желаемые продукты и сверху вновь тонко заливают тестом; когда ниж-

няя сторона готова, блин перевертывают и жарят до готовности.

Получается нечто похожее на жареный пирожок.

Для припека обычно используют мелко нарезанные готовые продукты: жареный лук, жареную морковь, варенные вкрутую яйца, предварительно отваренные и обжаренные грибы — свежие и сушеные, соленую или иную готовую рыбу (можно из консервов), растертый до однородности творог (можно с различными добавками), а также самые разнообразные паштеты. Все зависит от вкуса и фантазии кулинара и имеющихся под рукой продуктов.

Второй конкурс

Напишите как можно больше продуктов, с которыми можно подавать блины.

Блины едят свежее испеченными

Обычно блины после приготовления просто сдабриваются маслом (сливочное предварительно оставляют в теплом месте, чтобы хорошо размягчилось или даже немного «потекло»), или маслом, тщательно разболтанным с подсолненным сырым яйцом или желтком, или сметаной (в которую можно добавить нарубленную зелень, специи по вкусу).

Популярны блины с соленой (копченой) рыбой, селедкой, икрой.

Иногда к блинам растирают масло и крутые яйца, используют творог (в том числе с различными добавками) или другие смеси.

Блины подают в качестве хлеба и к некоторым первым блюдам (это по вкусу).

1-й ведущий. Казалось бы, что в них особенно — обыкновенное запеченное тесто. И какому народу неизвестны блины? Но так может рассуждать только тот, кто никогда не пробовал настоящих русских блинов.

Трудно сказать, когда впервые блины появились на нашем столе, однако достоверно известно, что они были ритуальным блюдом еще у языческих славянских народов.

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».

2-й ведущий. В старину блин сопровождал человека всю его жизнь — от рождения (роженицу кормили блином) и до самой смерти (обязательное блюдо во время поминальных обрядов).

Самые разные поверья и традиции связаны у русских людей с блинами. Но прежде всего блины, как мы уже говорили, обязательное угощение на

Масленицу, ставшее как бы необходимым атрибутом весеннего праздника. Об этом напоминают многие пословицы и поговорки, припевки: «Как на Масленой неделе в потолок блины летели» и т. д.

Третий конкурс

Кто больше назовет пословиц о блинах.

Без блина — не Масленица, без пирога — не именины.

Блин и без масла в рот лезет.

Блины да оладьи — замотались сваты.

Блинцы, блинчики, блины как колеса у весны.

Блины пекла, да со двора стекла.

В блин лопот завернуть.

Блин брюху не порча.

Блин добро не один.

Блин не клин, брюха не расколет.

Где блины, тут и мы; где с маслом каша, тут место наше.

Матушка прислала попросить мучки да молочка, сковородочки да подмазочки, хочет блины печь, а помазок у нас свой есть.

Не корми блином, напои прежде водой.

Не подбивай клин под овсяный блин — поджарится и сам свалится.

Не рад и блину, как кирпичом в спину.

Первый блин комом.

Скоро только блины пекутся.

Сухой блин горло дерет.

Это Масленица идет, блин да мед несет.

Тот же блин, да на другом блюде.

Четвертый конкурс

Кто больше споет частушек о блинах.

Ассорти, ну просто рай,

Блин получше выбирай.

Все блины здесь хороши,

Мы пекли их от души.

А с начинкою грибной —

Объеденье просто, ой.

Вы попробуйте сейчас,

И порадуйте вы нас.

Вы блины гречишные

Хоть раз ели с сыром?

Они очень пышные,

Пробуем всем миром.

Здесь блиночки, му-му,

Не пойдем их дать кому.

Каждый будет очень рад —

Не блиночки, а отпад.

Вот крестьянские блиночки.

Просим вас отведать.

Они очень сытные —

Можно не обедать.

Эти важные блины

Царскими зовутся.

Среди вас охотники
Пробовать найдутся?

А ажурные блины
Словно в дырку сетка.
Быстро пробуйте сейчас —
Мы печем их редко.

Ну, а в этих у нас мак —
Можно с чаем, можно так,
Вы побольше чая пейте,
Ешьте блинчик, не жалейте.

1-й ведущий. А помните у Пушкина в «Евгении Онегине»?

Они хранили в жизни мирной
Привычки милой старины:
У них на масленице жирной
Водились русские блины.

Масленица, пожалуй, самый веселый из праздников восточнославянского 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.

2-й ведущий. 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 зазябшую кровь в его жилах, схватила за руки и пустилась с ним плясать до обморока.

Русский народ называл Масленицу веселою, широкою, разгульною, честною, тридцати братьев сестрою, сорока бабушек внучкой, трех матерей дочкой и т. д.

Тот факт, что Масленица действительно была разгульным праздником, нашел свое отражение, например, в литературе. В одном из стихотворений, опубликованных в «Сатирическом вестнике» за 1870 год, нарисован такой «портрет» русской Масленицы:

Вот вам румяная и жирная богиня,
Обжорства и питья и драк всех героиня,
Шатается по городам, по селам, деревням...

Праздник продолжался неделю, и каждый день имел свое название. Назовите какое!

Понедельник называли встречею, вторник — заигрышем, среду — лакомкой, четверг — переломом или разгулом, пятницу — тещиними вечерами, субботу — золовкиными посиделками, воскресенье — проводами, целовальником, прощенным днем.

1-й ведущий. В четверг начиналась «широкая Масленица».

Каждая хозяйка старалась угостить своих домашних и гостей на славу. И главным блюдом были блины.

На лакомки, то есть в среду Масленой недели, тещи приглашали «на блины» зятёв с женами.

Особенно этот обычай соблюдался в отношении молодых, недавно поженившихся. Наверняка отсюда и пошло выражение «к теще на блины». Обычно в этот день «для удовольствия любимого зятя» собиралась на гулянье вся местная родня.

Зато в пятницу, на тещины вечера, зять угощал блинами тещу с тестем. Правда, «угощение» было весьма своеобразным. По обычаю, зятя и дочери звали старших поучить их уму-разуму, и такое приглашение считалось для родителей великой честью, о нем обычно знали все соседи и родня.

2-й ведущий. Пренебрежение зятя к этой традиции очень тяжело переживалось, осуждалось и поселяло вечную вражду между ним и тещей.

Советы по приготовлению блинов

Печь блины, как говорится, дело нехитрое. И все же некоторые советы, которые мы хотим дать, думается, не повредят даже опытным хозяйкам. Тем более что эти советы мы почерпнули из разных старых кулинарных книг, которые в свое время пользовались популярностью и доверием современников.

Итак, чтобы ни первый, ни второй блин не были «комом», нужно запомнить основные правила и приемы замешивания теста.

Блины чаще всего готовят из дрожжевого теста. Правда, наряду с дрожжами иногда в качестве разрыхлителя можно использовать кислое молоко, соду и яичные белки.

Вначале замешивают опару. В старину, когда ставили первую опару для блинов, соблюдали определенные обряды, и вообще это считалось таинством и проделывалось втайне от домашних и тем более посторонних.

Одни хозяйки выходили вечером готовить опару на реку, озеро или к колодцу. Другие готовили ее на своем дворе из снега при свете месяца. При этом они причитали:

Месяц ты, месяц,
золотые твои рожки,
взгляни в окошко,
подуй на опару.

Свежие дрожжи также предварительно разводят в воде или молоке. Потом добавляют нужное для опары количество жидкости и постепенно, постоянно помешивая лопаткой, всыпают муку. Консистенция теста должна быть жидкая, как у сметаны. Обычно на одну часть жидкости кладут одну часть муки.

Замешивать опару следует в деревянной либо эмалированной посуде, размер которой нужно выбрать с учетом того, что объем теста увеличивается в 2–3 раза.

Когда тесто замешано, кастрюлю с ним покрывают полотенцем и ставят в теплое место. Ни в коем случае не накрывайте посуду с опарой плотной крышкой — тесто должно «дышать». Если опара подходит слишком быстро, ее следует размешать и переставить в более прохладное место.

Но вот опара увеличилась в 2–3 раза. В кастрюлю добавляют оставшуюся муку и компоненты, которые указаны в рецепте (яичные желтки, соль, сметана, масло и пр.). Тесто тщательно перемешивают и снова ставят в теплое место. После того как тесто поднимется во второй раз, оно готово для выпекания блинов.

Конечно, лучше всего печь блины в русской печи, хорошо протопив ее мелкими сухими березовыми дровами. Равномерный жар, словно волшебник-невидимка, усеивает тесто многочисленными дырочками, румянит его, делает особенно привлекательным. А что за дух стоит на кухне, когда пекутся блины! И нет уже терпения дожидаться первого блина.

1-й ведущий. О посуде.

Сковороды лучше выбрать чугунные. Размер их должен быть небольшой, так как русские блины выпекают величиной с блюдце. В старые времена, как мы уже говорили, продавались специальные сковороды для блинов. Они состояли из нескольких маленьких сковородок, сваренных вместе. Важно, чтобы сковороды были абсолютно чистыми. Для этого их ставят на огонь, дно посыпают солью, прокаливают, а затем протирают сухой чистой тряпкой. После такой подготовки сковороды блины не пригорают, легко отстают от ее дна.

2-й ведущий. Если вы завели специальную сковороду для блинов, то, однажды подготовив ее, старайтесь больше не мыть. Иначе каждый раз перед выпечкой блинов придется снова прокаливать сковороду. Тесто на нее лучше выливать деревянным черпаком, но можно и любым другим половником, главное, чтобы в нем помещалась порция теста для одного блина. Если тесто окажется слишком густым, его нужно разбавить теплым молоком. Делают это так: откладывают в миску несколько ложек теста, размешивают его с молоком и только после этого соединяют с основной массой.

Перед тем как вылить тесто на раскаленную сковороду, ее смазывают растительным маслом либо несоленым салом. В качестве помазки можно использовать половину картофелины, чистую тряпочку, намотанную на вилку. Когда блин зарумянится, покраснеет с одной стороны (с нижней), а с другой весь покроется дырочками, его следует перевернуть лопаткой. Готовые блины укладывают стопкой, смазывая каждый сливочным или топленым маслом, и ставят в теплое место, чтобы не остыли. Для этой цели существует специальная блинница — большое керамическое блюдо с полусферической крышкой.

Пятый конкурс

Кто испечет самый большой блин. Кто испечет самый маленький блин. Кто испечет самый тонкий блин. Кто испечет самый толстый блин.

Подведение итогов. Вручение призов. Чаепитие с блинами.

С. В. Россинская
г. Тольятти, Самарская область

Чашечка январского настроения «О! Это целое искусство — сидеть, «помешивая» чувства...»

Всего неделю назад январь осторожно отворил дверь и тихонько проскользнул внутрь. На мягких кошачьих лапах проследовал в комнату и, пока мы спали, нарядился в мой любимый свитер. А когда настало утро, январь, как ни в чем не бывало, уже попивал чай на кухне и лениво пролистывал книгу с картинками. На столе для каждого из нас стояло по большой дымящейся чашке.

Мы еще удивленно переглядывались и сонно терли глаза, а январь уже нахлобучивал смешную шапку с помпоном и завязывал коньки. Но когда мы наконец-то вспомнили, что наши коньки лежат на балконе за коробками со старыми журналами и пустыми цветочными горшками, как январь уже катился с горки. Стоило нам отстоять длинную очередь из смеющейся и толкающейся ребятни, как наш друг январь уже приветливо улыбался и грел руки о пузатую чашку какао.

Вот так всегда с январем!.. Он делает серьезный вид и многозначительно хмурит белесые брови, как и положено солидному зимнему месяцу. А на самом деле еще суший мальчишка — читает под одеялом книжки про пиратов, жует овсяное печенье и забывает обо всем на свете, когда летит с горы на санках.

Ни одной мутной краски в памяти...

...Я прекрасно помню, что в детстве в начале января всегда было много снега. Это были сказочные зимы! Ни одной мутной краски в памяти, одна сплошная радость.

День солнечный — подобие открытки —

Зима опять пробилась в фаворитки:

Опять любима, пламенно желанна,

Так девственна, но женственно жеманна!

...Загадочное мерцание шариков среди хвойных ветвей, оживающие елочные игрушки и потрескивание свечей, в котором могла услышаться удивительная история, и не одна. Помню все до мелочей — как скользили полозья санок, как пахли мокрые варежки и бабушкины пироги, и в прихожей образовывалась под санками лужица. А рейтузы и озябшие ножки согревались потом на батарее, где из окна была видна морозная синь и часть горки.

...Наш маленький домик стоял на краю города, у леса, и, казалось, парил среди снежной белизны. Он парил под музыку Микаэла Таривердиева из кинофильма «Ирония судьбы».

Тишина в заснеженном лесу.