

3–7 лет

Расскажите ДЕТЯМ *о хлебе*

Баранки/Блины/Булка/
Ватрушка/Калач/Каравай/
Крендель/Печенье/
Пирог/Пряник/
Сухарь/
Чёрный хлеб

для занятий
в детском
саду и дома



МОЗАИКА
СИНТЕЗ
2012

Э. Л. Емельянова
Расскажите детям о хлебе
Серия «Расскажите детям»

Текст предоставлен правообладателем
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=5816013
Расскажите детям о хлебе: Мозаика-Синтез; Москва; 2010
ISBN 978-5-86775-809-7

Аннотация

Наглядно-дидактическое пособие «Расскажите детям о хлебе» предназначено для групповых и индивидуальных занятий с детьми 3-7 лет в детском саду и дома. Пособие с успехом может быть использовано на занятиях по ознакомлению с окружающим миром, для развития речи и мышления, в логопедических играх, для развития логического мышления, при обучении детей дошкольного и младшего школьного возраста иностранному языку.

Содержание

Блины	4
Булка	7
Конец ознакомительного фрагмента.	9

Э. Емельянова

Расскажите детям о хлебе

Блины



Блины – одно из самых древних и популярных мучных изделий. По мнению А. П. Чехова: «... они появились на белый свет раньше русской истории, пережили ее всю от начала до последней странички, что лежит вне всякого сомнения, выдуманы также, как и самовар, русскими мозгами...»

Интересно и происхождение слова «блин» – это иска-

женное слово «млин» от глагола «молоть». «Мелин», или «млин», означает изделие из намеленного, то есть из муки.

Блинам уже более двух тысяч лет. Интересно, что за этот период они практически не изменились. Меняются вкусы и мода, а блины остаются неизменными – вкусными, ароматными, красивыми.

Блины – русское национальное блюдо, но встречаются по всему миру. Русские блины сильно отличаются от своих собратьев. Они «мягки, рыхлы, ноздреваты, пышны, легки и при этом как бы полупрозрачны, с четко различимым рисунком многочисленных пор. Такие блины как губка впитывают в себя растопленное масло, сметану, отчего делаются сочными, лоснящимися и вкусными» (Похлебкин). Едят блины с соусами, начинками. Есть блины сладкие, т. е. со сладкими начинками, и есть сытные, с начинкой из мяса, рыбы, икры и т. д.

Разные поверья и традиции связаны у русских людей с блинами. Блины – обязательное угощение на Масленицу, непременно лакомство этого праздника. Об этом напоминают многие пословицы и поговорки, припевки: «Как на Масленой неделе в потолок блины летели», «Без блина не маслена», «На горках покататься, в блинах поваляться» и т. д.

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

А. С. Пушкин. «Евгений Онегин»

Возможно, блины приобрели такую невероятную популярность не только из-за вкуса и аромата, но из-за своего вида, напоминающего красное солнышко.

*Гэй ты, круглый блин, всем нам господин!
Бока твои масляные, ты как солнце красное.
Кто тя будет есть, тому горя несть!*

Испечь хорошие блины не просто. Это целый ритуал. Существуют поговорка «Первый блин комом», что означает, что первый блин не всегда получается и, чтобы испечь вкусный блин, надо немало потрудиться.

Для некоторых людей блины становятся серьезным увлечением. Они собирают старинные рецепты блинов, придумывают новые.

Самый большой в мире блин был испечен в Москве 15 марта 2002 г. Это был не традиционный круглый блин, а длинный и узкий. Его длина составила 1 км, масса – 300 кг, общая площадь – 150 м^2 .

Булка



«Хочешь есть хлеб, не сиди на печи», – гласит французская поговорка.

На протяжении многих веков люди выпекали пресный плоский хлеб – лепешки. Лепешки было принято не резать, а ломать и есть, размочив в супе или похлебке. Так делали до тех пор, пока люди не научились замешивать тесто на дрожжах, благодаря которым хлеб стал рыхлым и пышным. Тогда во Франции, а затем и в других странах стали популярны булки, сделанные в виде шара. В переводе с французского слово *boules* означает круглый. Булки выпекали в особых

булочных, тесто слегка подслащивали. Вслед за французами булки стали выпекать немцы.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.