

Прочитайте внимательно статью из Википедии и выполните задания.

Блины́ — блюдо русской, немецкой, кавказской кухонь, выпекаемое из жидкого теста на сковороде.

Русские блины выпекаются из пшеничного дрожжевого теста. Подаются горячими с растопленным сливочным маслом или сметаной. Также могут быть поданы с икрой, солёной (копчёной) рыбой и любым другим гарниром по желанию. Блины из пресного теста в кулинарии называются *блинчиками*. В них может быть завёрнута различная начинка: творог, мясо, рис, грибы, варенье, яблоки. В осетинской и чечено-ингушской кухнях блины готовят из смеси пшеничной и кукурузной муки.



В Западной Европе и Средней Азии блины готовят из пресного теста. Блинчики фр. crêpe пекут во Франции, Австрии и США.

Блины разных народов: мордовские пачат, болгарские палачинки, венгеро-закарпатские палачинта, польские налесники, украинно-белорусские налистники, монгольские гамбир, индийские доса, эфиопские ынджера.

В русской кухне блины появились не позднее IX века. Предшественниками блинов и оладьев из дрожжевого теста (кислого, заквашенного) были блинчики, оладьи и лепёшки из пресного теста. Блины пекли из различных видов муки и их смесей: пшеничной, гречневой, ржаной, овсяной, пшённой, гороховой. Простонародье в основном использовало ржаную муку. Красными называли блины из гречневой муки, белыми — из пшеничной.

Из практики выпекания блинов произошёл известный фразеологизм «первый блин комом», когда при попытке перевернуть первый блин (или снять со сковороды, если блины пекутся в русской печи) он часто рвётся и сминается по причине недостаточной густоты теста или промасленности и нагрева посуды (плохо отделяется от неё).

Фразеологизм известен с XVIII века.

Задание 1. Как называются блины в разных народах и странах мира? **Соотнесите** название блинов и страну, **опираясь** на текст статьи.

А.Польша	1. <u>налистники</u>
Б.Украина и Белоруссия	2. <u>ынджера</u>
В.Монголия	3. <u>палачинки</u>
Г.Эфиопия	4.налесники

Д.Индия	5. <u>доса</u>
Е.Болгария	6. <u>палачинта</u>
	7. <u>гамбир</u>

Прочитайте внимательно статью из Википедии и выполните задания.

Блины — блюдо русской, немецкой, кавказской кухонь, выпекаемое из жидкого теста на сковороде.

Русские блины выпекаются из пшеничного дрожжевого теста. Подаются горячими с растопленным сливочным маслом или сметаной. Также могут быть поданы с икрой, солёной (копчёной) рыбой и любым другим гарниром по желанию. Блины из пресного теста в кулинарии называются блинчиками. В них может быть завёрнута различная начинка: творог, мясо, рис, грибы, варенье, яблоки. В осетинской и чечено-ингушской кухнях блины готовят из смеси пшеничной и кукурузной муки.



В Западной Европе и Средней Азии блины готовят из пресного теста. Блинчики фр. crêpe пекут во Франции, Австрии и США.

Блины разных народов: мордовские пачат, болгарские палачинки, венгеро-закарпатские палачинта, польские налесники, украино-белорусские налистники, монгольские гамбир, индийские доса, эфиопские ынджера.

В русской кухне блины появились не позднее IX века. Предшественниками блинов и оладьев из дрожжевого теста (кислого, заквашенного) были блинчики, оладьи и лепёшки из пресного теста. Блины пекли из различных видов муки и их смесей: пшеничной, гречневой, ржаной, овсяной, пшённой, гороховой. Простонародье в основном использовало ржаную муку. Красными называли блины из гречневой муки, белыми — из пшеничной.

Из практики выпекания блинов произошёл известный фразеологизм «первый блин комом», когда при попытке перевернуть первый блин (или снять со сковороды, если блины пекутся в русской печи) он часто рвётся и сминается по причине недостаточной густоты теста или промасленности и нагрева посуды (плохо отделяется от неё). Фразеологизм известен с XVIII века.

Задание 2. На перемене шестиклассник Серёжа в разговоре с одноклассниками о рыбалке услышал интересную фразу, в которой был употреблён известный фразеологизм: «Ты первый раз был на рыбалке и смог сразу поймать такую большую рыбу? Молодец! Первый блин всегда комом!»

Верно ли был употреблён фразеологизм в данном контексте?

Да	☐
Нет	☐

Прочитайте внимательно статью из Википедии и выполните задания.

Блины — блюдо русской, немецкой, кавказской кухонь, выпекаемое из жидкого теста на сковороде.

Русские блины выпекаются из пшеничного дрожжевого теста. Подаются горячими с растопленным сливочным маслом или сметаной. Также могут быть поданы с икрой, солёной (копчёной) рыбой и любым другим гарниром по желанию. Блины из пресного теста в кулинарии называются блинчиками. В них может быть завёрнута различная начинка: творог, мясо, рис, грибы, варенье, яблоки. В осетинской и чечено-ингушской кухнях блины готовят из смеси пшеничной и кукурузной муки.



В Западной Европе и Средней Азии блины готовят из пресного теста. Блинчики фр. crêpe пекут во Франции, Австрии и США.

Блины разных народов: мордовские пачат, болгарские палачинки, венгеро-закарпатские палачинта, польские налесники, украино-белорусские налистники, монгольские гамбир, индийские доса, эфиопские ынджера.

В русской кухне блины появились не позднее IX века. Предшественниками блинов и оладьев из дрожжевого теста (кислого, заквашенного) были блинчики, оладьи и лепёшки из пресного теста. Блины пекли из различных видов муки и их смесей: пшеничной, гречневой, ржаной, овсяной, пшённой, гороховой. Простонародье в основном использовало ржаную муку. Красными называли блины из гречневой муки, белыми — из пшеничной.

Из практики выпекания блинов произошёл известный фразеологизм «первый блин комом», когда при попытке перевернуть первый блин (или снять со сковороды, если блины пекутся в

русской печи) он часто рвётся и сминается по причине недостаточной густоты теста или промасленности и нагрева посуды (плохо отделяется от неё). Фразеологизм известен с XVIII века.

Задание 3. Прочитайте данные утверждения. Найдите все **верные** варианты, которые представлены в статье.

- ☐ Тесто для блинов делали не только из пшеничной и ржаной муки, но и из гороховой и пшённой.
- ☐ Красными называли блины из пшеничной муки, белыми – из гречневой.
- ☐ Устойчивое словосочетание «первый блин комом» известно с XVIII века.
- ☐ Простой народ чаще всего для приготовления теста использовал ржаную муку.
- ☐ В Средней Азии оладьи и лепёшки готовят из пресного теста.
- ☐ Известно, что в русской кухне блины появились позднее IX века.
- ☐ В Западной Европе любимой начинкой для блинов считается джем.