

В музее ребята знакомятся с экспонатами кухонной утвари, узнают об особенностях приготовления блюд в русской печи.

Рассказывает об истории русской кухни и празднике «Масленица» руководитель музея Поднавознова Е.О., педагог-организатор Никитина Е.В.



Но главное – это приготовление блинов. Русские блины отличаются особой консистенцией: они мягки, рыхлы, ноздреваты, пышны и легки.

Блины пшеничные и гречишные, блинчики с начинками из творога и джема, блинчики,

фаршированные мясом, грибами, паштетом - такой ассортимент могли приготовить и попробовать гости.

В русской кулинарии блины – это и закуска, и горячее, и десерт. Блины можно подать стопочкой, завернуть в них начинку и свернуть в виде рулетика или узелочка. В современной кухне используется приготовление десерта в виде торта из блинов.

Для школьников мастер-класс по приготовлению и приемам подачи блинов проводят профессионалы - мастер п/о Чудаев А.А. и его учащиеся.

Традиционно в масленичные дни в техникум приезжают учащиеся школ города и области, они получают рецепты приготовления традиционных блинов, узнают об особенностях русской кухни и быта.



