

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Новгородский торгово – технологический техникум»

Презентация по дисциплине:  
«Организация обслуживания предприятий индустрии питания»  
Тема: «Составление постного меню Великого поста»

Проект подготовил студент 3 курса  
Группы 17тт-08 Иванов В.

Что же такое «пост» - это религиозно обусловленная традиция временного воздержания от принятия пищи и питья, сопряжённого с другими духовно-аскетическими практиками.

Великий пост - это центральный пост во всех исторических церквях, цель которого — подготовка христианина к празднованию Пасхи.

С 4 -10 марта идет неделя перед Великим постом. На протяжении всей недели можно есть все, кроме мяса.

С 11 марта по 27 апреля длился Великий пост.

Во время поста не разрешается есть продукты животного происхождения (мясо, молоко, яйца, животный жир) по этому меню составлено в основном на растительной пищи, в некоторые дни делают исключения для рыбы.

В связи с этим, предлагаю вам следующие блюда.

# Постное меню в Великий пост.

## Салаты и закуски:

**Грибная икра** - мелко  
нарезанные тушеные грибы , с  
жареным луком.

1/200. 150-00



**Салат с тыквой и сельдереем-** Легкий салат с сочными ломтиками тыквы и хрустящим сельдереем и нежным шпинатом дополнен кисло-сладкими зернами граната и пикантной заправкой с добавлением кленового сиропа.

1/200. 200-00



## Супы:

**Рассольник** - Блюдо русской кухни, суп, основой которого являются солёные огурцы, дополненный огуречным рассолом.

1/300. 190-00



## **Кислые суточные грибные щи**

- Тушеная капуста на грибном бульоне с добавлением белых грибов и зелени.

1/300. 250-00



## Вторые блюда:

**Гречневая каша с грибами и луком** – Ароматная гречневая каша с классической заправкой из пассерованных грибов с луком.

1/300. 300-00





**Вареники с капустой и грибами** - Сочная капуста, ароматные шампиньоны с лучком обжарены до золотистого цвета и приправлены перцем.

1/200. 310-00



## Десерты:

**Пирог с капустой и рыбой-** в постное тесто выкладывают нарубленную рыбу укутанную капустой.

1/220. 350-00



**Вареники с вишней** – Сочные вареники с натуральной вишней, придающей блюду характерный кисло-сладкий вкус.

1/220. 250-00



## Горячие напитки:

**Черный чай**

1/200. 40-00



## Холодные напитки:

**Компот из яблок**

1/200. 100-00



## Компоты из груш

1/200. 100-00



**Квас из лимона:**

1/200 140-00

