

День святого Патрика

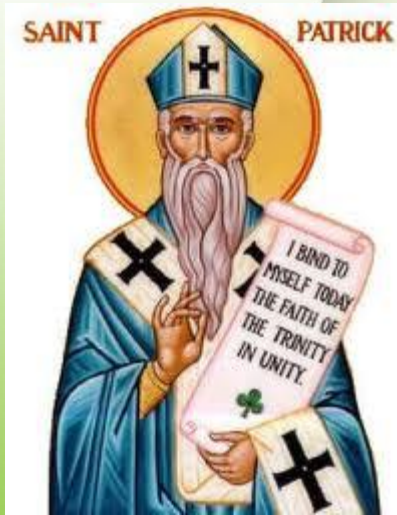


Цель:

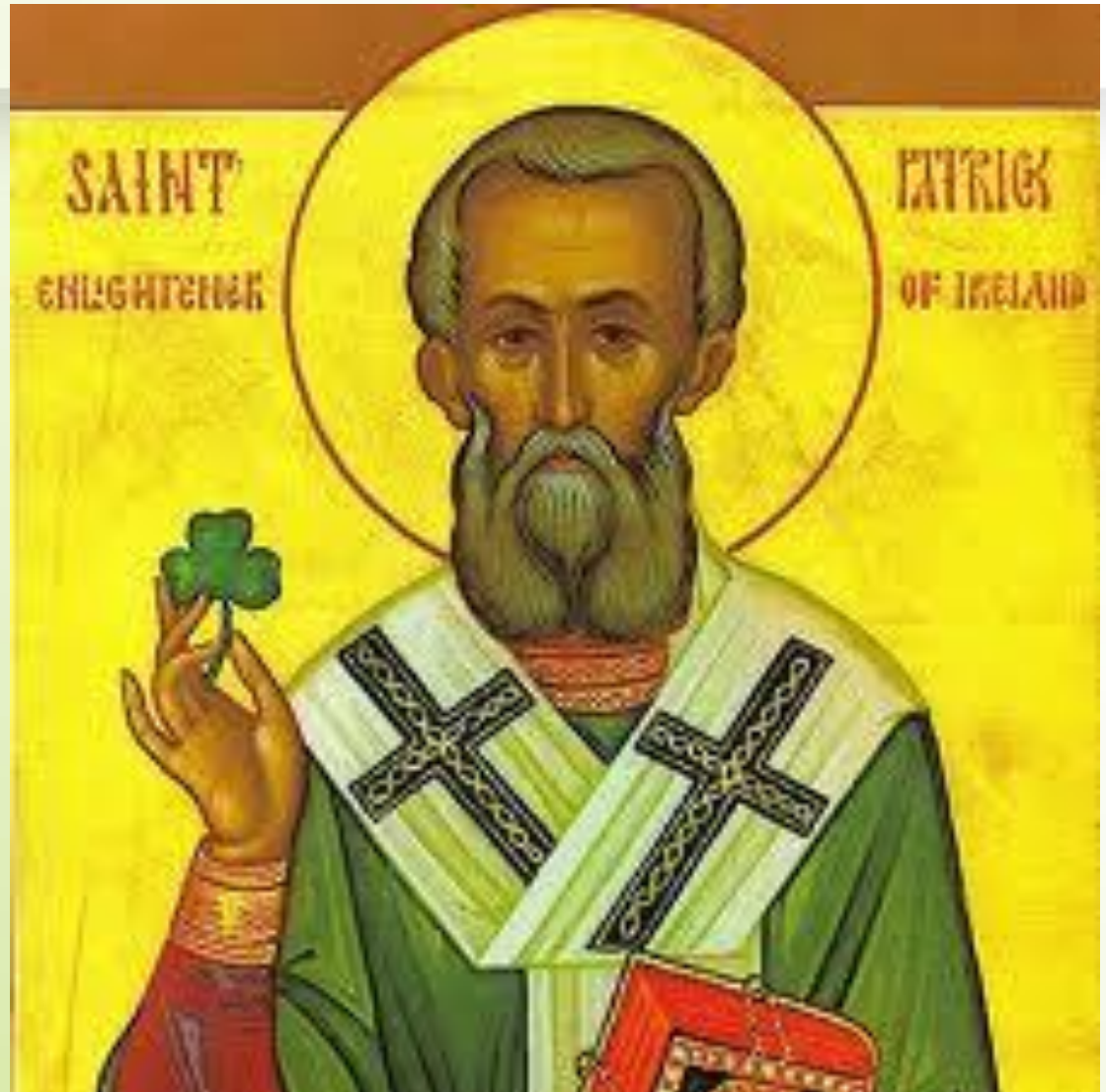
найти, изучить, сравнить материал о традициях проведения праздника День Святого Патрика в Ирландии и других странах, в том числе и в России для того, чтобы узнать, насколько схожи наши народы в любви к веселью и в почитании традиций



Святой Патрик



- Патрициус - "отец своим людям"



Обычаи и традиции

- восхождение паломников на святую гору «Croagh Patrick»



Обычаи и традиции

- традиция прикреплять к одежде листок трилистника, символизирующий крест.



Обычаи и традиции



- традиция распития хотя бы одной рюмочки спиртного в каком-нибудь ирландском баре. Существует так называемая "Чарка Патрика"



Обычаи и традиции



- Традиционно в День святого Патрика устраиваются парады.



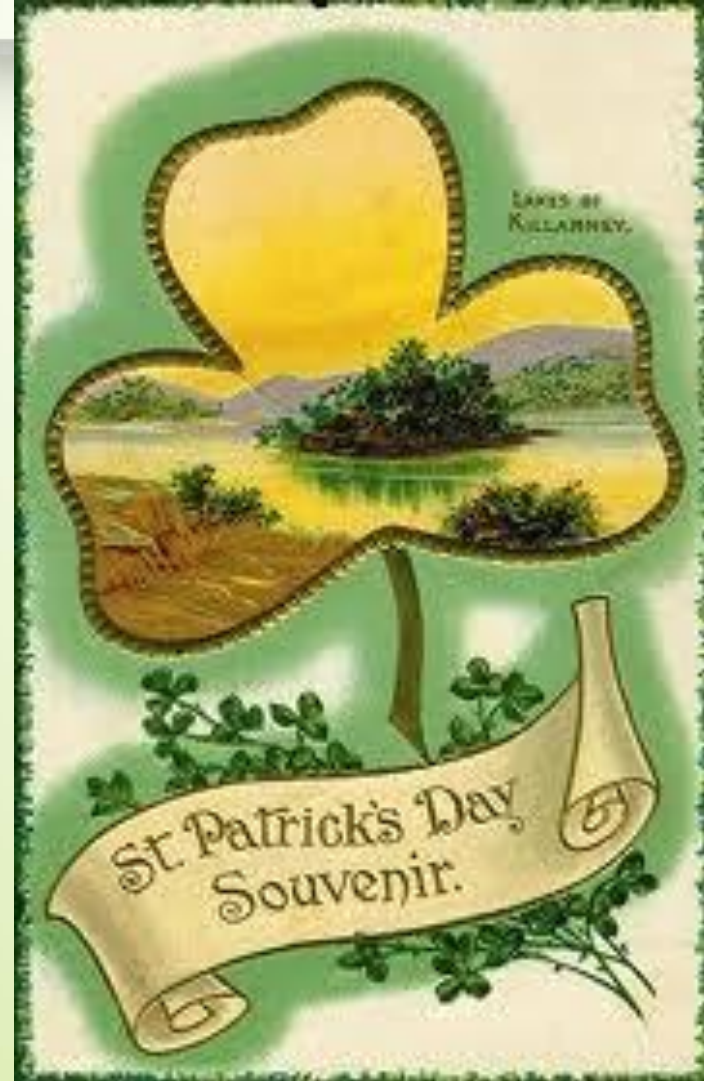
День святого Патрика в России



15 марта 1992 года тысячи восхищенных москвичей, которые выстроились вдоль Нового Арбата стали свидетелями первого в истории Российской столицы парада, посвященного Дню Святого Патрика.

Символы праздника

- **Трилистник**
- Сегодня во время празднования Дня святого Патрика трилистник прикрепляют к одежде.



Символы праздника



- Лепреконы - это маленькие сказочные существа, промышляющие сапожным ремеслом - шьют сапоги для других сказочных существ.

Праздничная кухня

• Американский пивной суп

Необходимые продукты:

пиво темное - 2 стакана

хлеб ржаной - 200 г

вода - 1/2 стакана

цедра лимона тертая - 1 ст. ложка

сахар - 1 ст. ложка

Способ приготовления:

С хлеба срежьте корки. Мякиш мелко нарежьте, залейте пивом и оставьте на 3 часа. Смесь пива с хлебом доведите до кипения, добавьте цедру, сахар и варите 5 минут. Измельчите смесь в блендере до получения однородной массы и доведите ее до кипения. При подаче оформите сливками.



Праздничная кухня

• Говядина в пивном соусе

Необходимые продукты:

мякоть говядины - 1,2 кг

пиво темное - 2 стакана

лук репчатый - 4 головки

цуккини - 400 г

чеснок рубленый - 1 ст. ложка

маслины без косточек - 50 г

сахар - 1 ст. ложка

мука пшеничная - 2 ст. ложки

масло оливковое - 6 ст. ложек

перец черный молотый, соль по вкусу

Способ приготовления:

Лук и цуккини нарежьте кубиками.

Говядину нарежьте порционными кусками, посолите, поперчите и обжарьте на масле. Добавьте лук, цуккини, чеснок, посыпьте сахаром и жарьте 3 минуты. Муку спассеруйте, влейте пиво, варите соус 10 минут. Затем добавьте говядину, маслины и тушите до готовности. Подавайте блюдо с маринованными овощами, оформив зеленью.



Праздничная кухня

- **Овощи, припущенные с сыром**

Необходимые продукты:

пиво светлое - 2 стакана

капуста - 400 г

морковь - 3 шт.

картофель - 6 шт.

шпик копченый - 800 г

лук репчатый - 1 головка

чеснок - 1 зубчик

масло сливочное - 4 ст. ложки

лавровый лист - 2 шт.

перец черный молотый, соль по вкусу

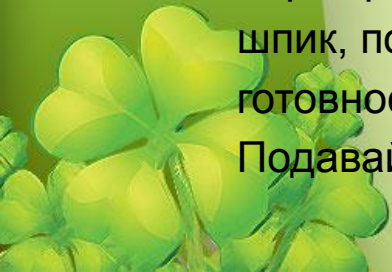
Способ приготовления:

Капусту нарежьте шашками, картофель и шпик — кубиками.

Лук, морковь и чеснок также нарежьте кубиками и спассеруйте на масле.

Картофель залейте пивом, припускайте 10 минут, добавьте остальные овощи, шпик, посолите, поперчите и припускайте еще 20 минут. За 5 минут до готовности добавьте лавровый лист.

Подавайте овощи, посыпав зеленью.



Праздничная кухня

• Печенье к пиву

Необходимые продукты:

мука пшеничная - 3 1/2 стакана

сыр плавленый - 300 г

маргарин - 350 г

вода - 4 ст. ложки

яйца - 2 шт.

мак - 2 ст. ложки

соль - 1/2 ч. ложки

Способ приготовления:

Из муки, плавленого сыра, маргарина, одного яйца, соли и воды замесите тесто. Сделайте из него большой шар и поставьте на холод на 30 минут.

Раскатайте тесто в пласт толщиной 1 см, смажьте взбитым яйцом, посыпьте маком и с помощью формочек вырежьте печенье.

Выпекайте 10 минут при 230°C .



Заключение



- Изучив, проанализировав всю имеющуюся у меня информацию о Дне святого Патрика, я могу сделать следующий вывод:
- День Святого Патрика - праздник христианский, что сближает верующих людей.

