День святого Патрика

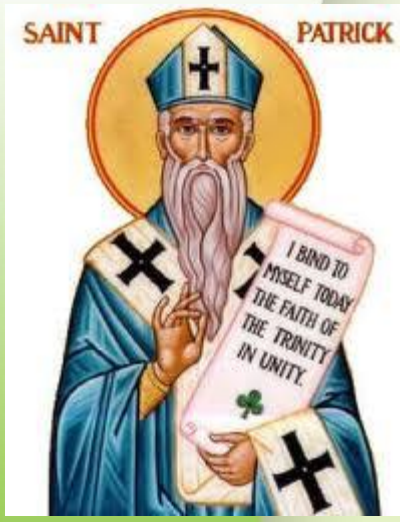
900igr.net

fppt.com

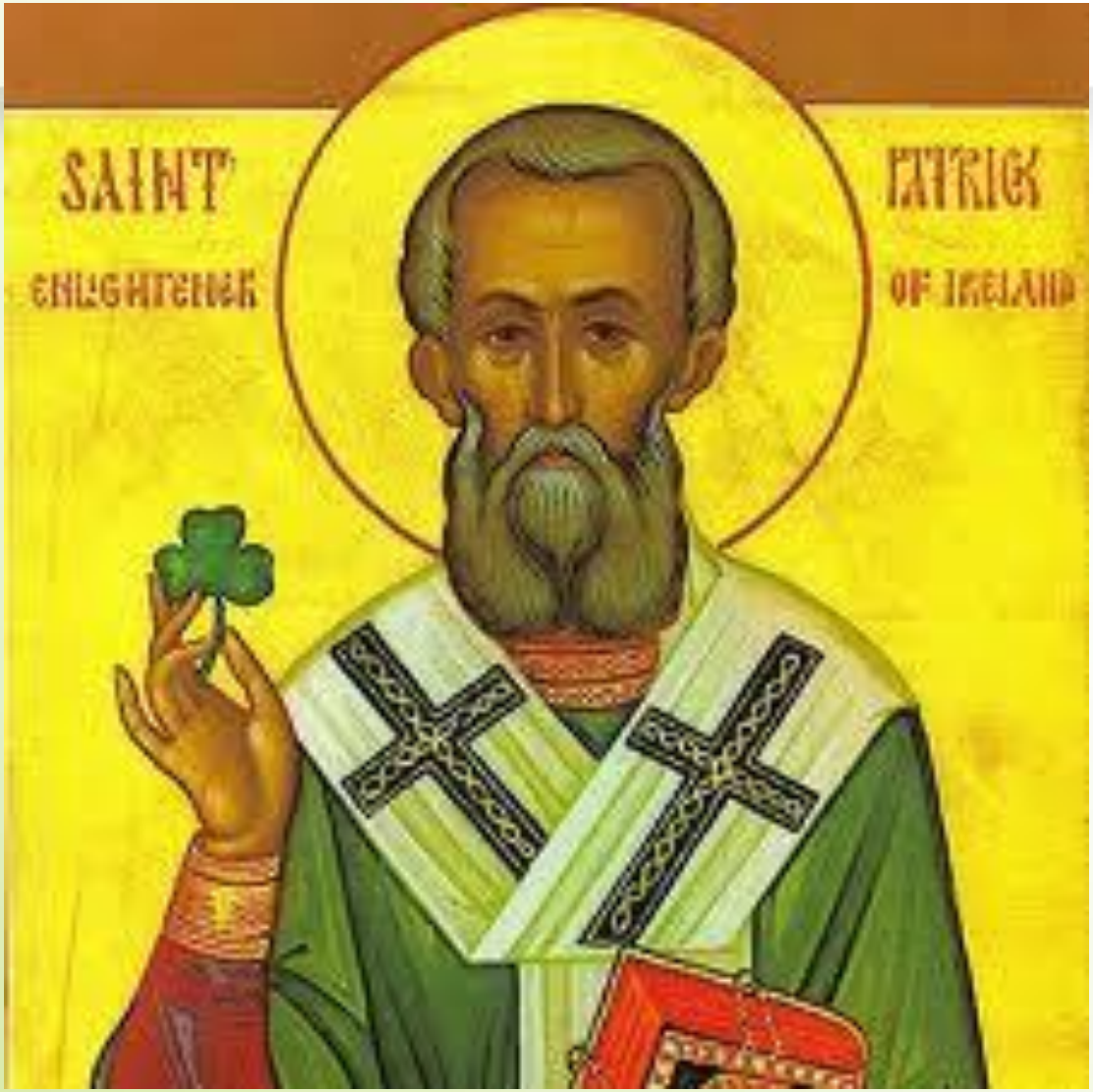
Цель:

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

fppt.com



Святой Патрик

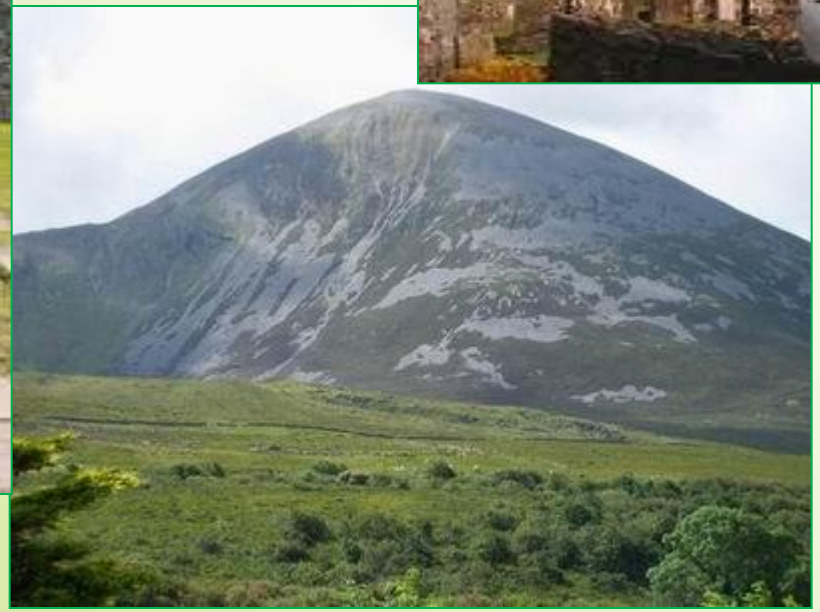


- Патрициус - "отец своим людям"

fppt.com

Обычаи и традиции

- восхождение паломников на святую гору «Croagh Patrick»



fppt.com

Обычаи и традиции

- традиция прикреплять к одежде листок трилистника, символизирующий крест.

fppt.com

Обычаи и традиции

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

fppt.com

Обычаи и традиции

- Традиционно в День святого Патрика устраиваются парады.

fppt.com

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.

fppt.com

Символы праздника

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

fppt.com

Символы праздника

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

fppt.com

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.

fppt.com

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.

fppt.com

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.

fppt.com

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 230ºС .

fppt.com

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.

fppt.com