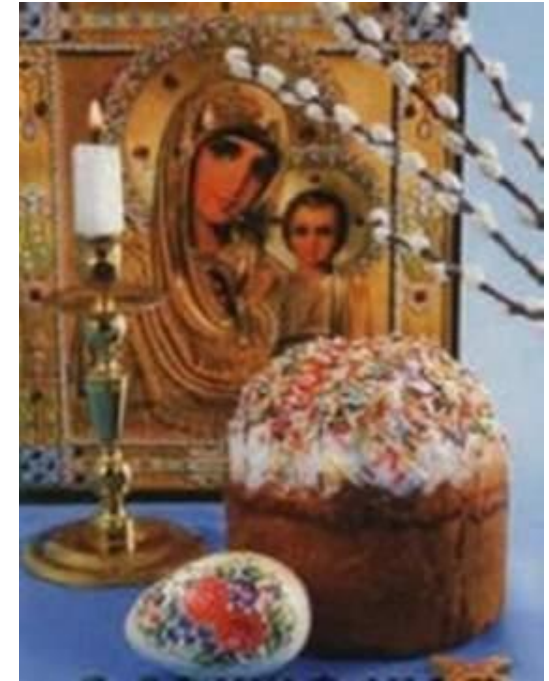


Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Парбигская средняя общеобразовательная школа»
Бакчарского района Томской области

Творческий проект
образовательная область «Технология»
Блок «Кулинария»

«Святая Пасха»



Выполнила:

ученица 10 класса
Слепченко Анна
Руководитель: учитель технологии
Крохина Ирина Петровна

Содержание

1. Обоснование идеи
2. Цель и задачи проекта
3. Историческая справка
4. Как отмечают Пасху в Европе
5. Традиции
6. Технология приготовления пасхального кулича
7. Анализ проделанной работы, самооценка
8. Подсчет себестоимости
9. Реклама изделия. Вывод
10. Отзыв о работе
11. Список используемой литературы

Обоснование идеи

Прошел праздник **Святой ПАСХИ!** Пасха для всей Европы – праздник значимый, долгожданный. Для христиан этот день – праздник праздников и торжество из торжеств: он – главный праздник в православии. Все встречают его радостно, гостеприимно, соблюдая все традиции. В день **Светлого Воскресения Христова** к столу подают особые блюда, которые готовят только раз в году, например, пасхальный кулич.



Цель:

- Через знакомство с традициями празднования Пасхи воплотить творческий замысел в реально приготовленное блюдо.

Задачи:

- Знакомство с обычаями и традициями празднованием Святой Пасхи;
- Формирование коммуникативной и информационной компетенций;
- Научится готовить традиционное блюдо - пасхальный кулич.



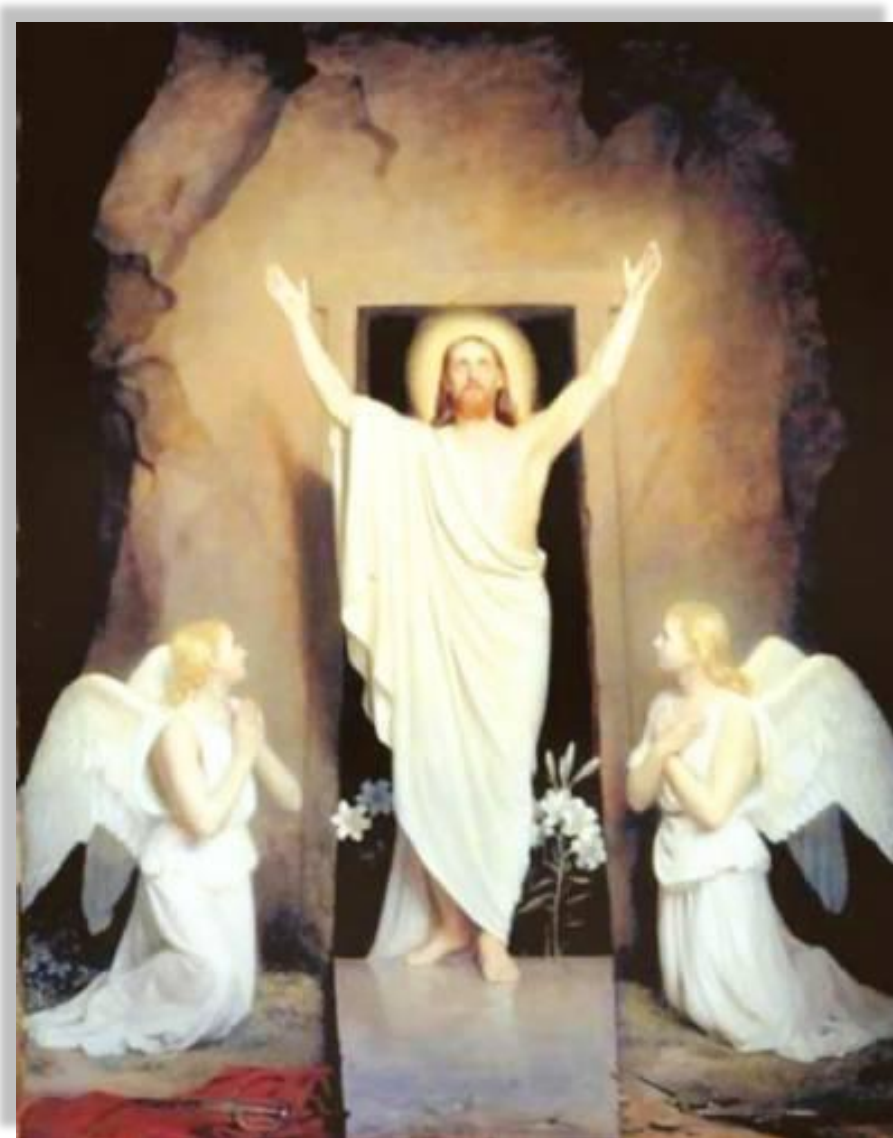
История праздника

Слово "Пасха" пришло к нам из греческого языка и означает "прехождение", "избавление".

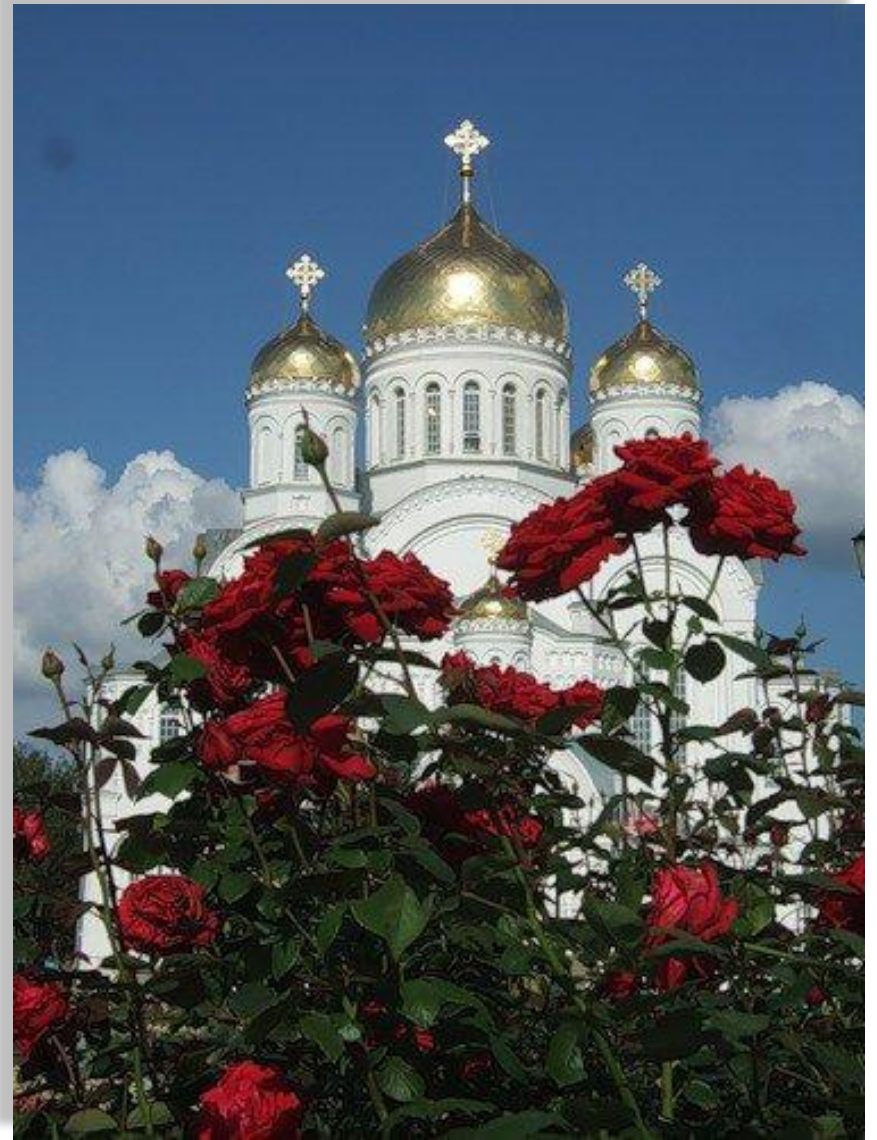
На Пасху отмечается воскресение Иисуса Христа, который своей смертью искупил людские грехи и Своим воскресением дал надежду на жизнь после смерти.



Пасха Христова
отмечается в 1-ое
воскресение, которое
следует за первым
полнолунием после
мартовского
равноденствия.
Так этот праздник
выпадает каждый год на
разные дни, обычно этот
период попадает в
интервал с 22.03 по 25.04
по старому стилю.



К достойной встрече Пасхи верующие готовятся шестью неделями Великого поста. В течение всей пасхальной седмицы царские врата, северные и южные двери в алтаре, не затворяются в символ того, что Господь воскресением своим открыл нам врата царства Божия.



Как отмечают Пасху в Европе

Германия

Исландия

Словения

Канада

Англия

Франция

Дания



ХРИСТОС ВОСКРЕС!



Пасха в **Германии** - очень популярный праздник. Праздничным персонажем является Пасхальный заяц



Исландцы очень бережно хранят традиции, поэтому праздник Пасхи там не теряет своей значимости. Самым главным Пасхальным подарком в **Исландии** является небольшая открытка, на которой приводится старинная мудрость или цитата из Библии.





Праздник Пасхи в
Словении очень
популярен. Главным
действующим
персонажем является
цыпленок





В **Канаде** Пасха - это праздник шоколада. Мужчинам и особенно детям на Пасху дарят много-много шоколада, а также игрушечных зайцев и цыплят. Женщинам преподносят цветы: тюльпаны и гиацинты.



Пасха в **Англии** - самый настоящий праздник шоколада! К Пасхе готовят широкий ассортимент шоколадных яиц, которые являются самым популярным подарком.



Пасха во **Франции** имеет особое очарование. Раскрашиванию яиц там уделяют мало внимания, зато вокруг звенят колокольчики – символ Пасхальной радости. Большой популярностью во Франции пользуются шоколадные монетки. Их дарят всем подряд в знак безбедной жизни до новой Пасхи.



В **Дании** Пасха широко отмечается. Яйца приносит детям Пасхальный заяц. Среди других популярных персонажей - Пасхальный цыпленок и ягненок.



Соблюдаем традиции

По пасхальной традиции в дни Святой Пасхи мы приветствуем друг друга словами: "Христос Воскресе!" - и отвечаем: "Воистину Воскресе!"

Этот обычай появился ещё во времена первых учеников и учениц Спасителя. После Воскресения Иисуса Христа они при встрече говорили: "Воистину воста Господь".

Практически все пасхальные традиции возникли в богослужении. Символами Пасхи становятся всё, что выражает Обновление (Пасхальные ручьи), Свет (Пасхальный огонь), Жизнь (пасхальные куличи, яйца и зайцы).

Традиционное меню пасхального стола на Руси - это крашеные яйца, пасха, кулич, утка с яблоками, студень.



Пасхальный кулич выпекают вечером в чистый четверг. Освящают вместе с пасхой и яйцами в ночь на воскресенье во время пасхальной литургии. После этого пища считается благословленной, и именно ею нужно заканчивать подвиг поста. И лишь после того, как верующие попробуют освященные пасхи, куличи и яйца, можно приступать к другим праздничным блюдам. Кстати, пасхальный кулич принято есть в течение всей Светлой Седмицы, то есть целую неделю после Светлого Христова Воскресения.



Пасхальные яйца верующие дарят друг другу как символ чудесного появления на свет — Воскресения Христова.

По Преданию, когда Мария Магдалина поднесла в подарок императору Тиберию яйцо как символ Воскресения Христова, император, усомнившись, сказал, что как яйцо из белого не становится красным, так и мёртвые не воскресают. Яйцо в тот же миг стало красным.

Хотя яйца красят в разные цвета, традиционным является красный, как цвет жизни и победы.



Традиционно на Руси готовят творожную пасху, на которую, как правило, ставят печати с буквами «ХВ» и агнцем. Символом Пасхи является агнец, в форме которого в России обычно пекут пирог.



А вы об этом знали?

В Пасху нельзя ходить на кладбище, потому что Христово Воскресение - это праздник живых, а не мертвых.

Для поминовения усопших существуют специальные дни - Родительская суббота и Радуница - ее отмечают на десятый день после Пасхи.



Пасха - это семейный праздник, в течение всего дня родственники приходят поздравить друг друга.

Рецепт кулича



Ингредиенты

500 мл молока

11 г сухих дрожжей (или 50-60 г сырых дрожжей)

1-1.3 кг муки

6 яиц

200 г сливочного масла или маргарина

250-300 г сахара

300 г изюма

1 ч.л. ванильного сахара

глазурь:

2 белка

100 г сахара



Рецепт приготовления кулича

1. Молоко немного подогреть (чтобы оно было чуть теплое), растворить в нем дрожжи.
2. Добавить 500 г муки, хорошо размешать.
3. Поставить в теплое место. Я наливаю в миску теплую воду, в нее ставлю емкость с тестом. Накрывать полотенцем.
4. Опара должна увеличиться вдвое (на это потребуется около 30 минут).
5. Отделить белки от желтков. Желтки растереть с сахаром. Белки взбить со щепоткой соли в пену.
6. В подошедшую опару добавить желтки, перемешать.



7. Следом добавить размягченное масло, белки и перемешать.



8. Добавить оставшуюся муку, замесить тесто. Тесто необходимо хорошо вымесить, оно не должно быть крутым и не должно прилипать к рукам.



9. Снова поставить тесто в теплое место. Дать тесту хорошо подняться.

10. Изюм замочить в теплой воде на 10-15 минут, затем всю воду слить.



11. В подошедшее тесто добавить изюм, перемешать и снова поставить тесто в теплое место. Подождать пока тесто хорошо поднимется.



12. Форму смазать маслом, выложить тесто на 1/3 высоты формы.

13. Накрыть пленкой или полотенцем.



14. Дать тесту еще раз подняться уже в форме. Поставить в разогретую до 100 градусов духовку, выпекать 10 минут. Затем температуру прибавить до 180 градусов, выпекать до готовности (у меня кулич высотой 11 см и шириной 17 см выпекался 35 минут, 10 минут при температуре 100 градусов и 25 при температуре 180 градусов).

Чтобы проверить готовность кулича, проткните его спичкой (или зубочисткой), если она сухая - кулич готов.



ГОТОВИМ глазурь

15. Белки взбить со щепоткой соли в пену.



16. Добавить сахар, взбивать до устойчивых пиков.



17. Готовые горячие куличи смазать глазурью и посыпать кондитерской посыпкой или украсить цукатами.



**Приятного
аппетита!!!**



Самоанализ

Совместный труд со своей мамой мне всегда нравится, и всегда меня учит чему-то новому. Поэтому я с удовольствием приготовила кулич к пасхе. Все мои домочадцы его оценили, и он пришелся им по душе. Я всегда любила готовить, а теперь еще люблю печь.



Экономическое обоснование



Наименование продукта	Цена за кг или шт.	Стоимость
Мука	1 кг - 22 рубля	2 кг - 44 рубля
Молоко	1 литр - 30 рублей	500мл - 15 рублей
Дрожжи (сухие)	11 г - 12 рублей	11 г - 12 рублей
Яйца	1 шт. - 5 рублей	6 шт. - 30 рублей
Масло сливочное	1 пачка - 25 рублей	200 г - 25 рубля
Сахар	1 кг - 53 рубля	400 г - 32 рубля
Изюм	1 кг - 130 рублей	300 г - 39 рублей
Соль	Домашние запасы	-
Труд		50 рублей
ИТОГО:		247 рублей

Пропорция рассчитана для семьи из 4 человек на 3 дня.





Рекламный бренд

**«Куличи от Ньюши»
Бери, твори, и кушай.**

**Куличи изготовлены из
экологически чистых и
натуральных продуктов**



Отзыв о работе

Тема презентации «Святая Пасха» актуальна, т.к. современное подрастающее поколение не знает истории христианских праздников.

Анна постаралась в доступной, понятной форме донести до аудитории суть пасхального праздника. Используя яркие краски, красочный наглядный материал, содержательно изложила структуру каждого слайда.

Презентация отличается единообразием в оформлении материала, присутствует психологический подход к выбору цвета в презентации (белый, голубой).

Проведена большая поисковая работа по отбору интересного и полезного материала.

Презентация соответствует эстетическим нормам.

Работа была предоставлена на районной, IV школьной научно – практической конференции «Творчество. Поиск. Знания»



Используемая литература

1. «100 лучших рецептов домашней выпечки» Автор: Г.С. Выдревич Издательство: Эксмо, Тercия Год: 2008
2. "Энциклопедия домашней выпечки" Тойбнер Х., Вольтер А. Москва, изд. АСТ-Астрель, 2002г
3. «Сладкая фантазия» Издательство: Рипол Классик, 2010 г.
4. <http://ru.wikipedia.org>
5. <http://www.zavet.ru>
6. <http://www.pravenc.ru>
7. <http://rusfolklor.ru>
8. <http://www.ethnomuseum.ru>

