



Пасхальный стол-декор и сервировка

*Конкурсную работу выполняла
Студентка 243 группы
Абалихина Анастасия Александровна*

Добрый весенний праздник



Ой, какая широкая и добрая душа у данного весеннего праздника. Отмечает данный праздник любая христианская семья. В Этом году пасха выпала на 19 апреля.

Каждый год море людей православных и просто христианских семей стараются сделать праздник радостным, весёлым и незабываемым.

Узнаем же скорее о широкой истории, изучим интересные блюда, которые нужно готовить в этот день, и какие подарки нужно дарить.

Пример моих праздничных куличей прямо перед вами, только посмотрите!



Сергей Бехтеев (1879–1954)

Воскресенье

*Христос воскресе, сестры-братья,
Прошла печаль и скорбь поста,
Раскроем жаркие объятия,
Сомкнем горячие уста!..*

*Сегодня праздник Воскресенья,
Сегодня благовест гласит
О дне великом всепрощенья,
Забвенья горя и обид.*

*Ликует лес, поля и доли,
Весенней негою дыша,
И слышит тайные глаголы
Благоговейная душа.*

*И эта радость Воскресенья
Звучит и в рокоте ручья,
И в каждом шорохе растенья,
И в каждой трели соловья.*



На Пасхе

*Хоть он теперь не богомолен,
Наш заблудившийся народ,
И звон умолкших колоколен
Его к молитве не зовет,
Но голос сердца изначальный
В его душе еще звучит,
И в светлый день первопасхальный
«Христос воскресе» говорит.
Тогда, покорный древним силам,
В распах кладбищенских ворот
Идет народ к родным могилам,
Идет, идет, идет, идет.
И на могилах теплит свечи,
И крошит хлеб, и кормит птиц,
И молится, и чаует встречи
С заветным сонмом милых лиц.
Тот голос сердца не задушишь!
Его ничем не истребить!
И каждый, кто имеет уши,
Достоин веровать и жить.*



Празднование дня Светлого Воскресения Иисуса Христа

сопровождается массой христианских традиций. Почти все традиции Пасхи возникают в богослужениях. На протяжении сорока дней все приветствуются друг с другом: «Христос воскрес!», а в ответ говорят: «Воистину воскрес!». При таком приветствии обязательно трижды поцеловаться.



Очень часто после этого происходит обмен крашеными яйцами.

А вообще главный праздник Православной Церкви, установленный апостолами в честь Воскресения Христа. Христиане, празднуя Пасху, торжествуют избавление через Христа всего человечества от рабства диаволу и дарование нам жизни и вечного блаженства. По важности благодетельных, полученных нами через Воскресение Христово, Пасха является "Праздником праздников и Торжеством из торжеств", почему и богослужение сего Праздника отличается величием и необычайной торжественностью.



Ну а теперь наверное стоит перейти к самой теме, которая заключается в сервировке и украшении Пасхального стола. Дело это довольно таки увлекательное и красочное, так же, как и сами блюда, приготавливаемые на столь прекрасный Православный праздник.



Традиционные блюда на Пасху.



На Пасху предполагается особенно обильная и разнообразная трапеза. В доме каждого верующего христианина на праздничном Пасхальном столе присутствуют традиционные блюда, которые несут в себе глубокое символическое содержание. Традиционно, после окончания богослужения верующие разговляются (т.е. прекращают пост) кусочком пасхального кулича, крашеных яиц и самой пасхой.

В нашей семье из далеких времён семейных остались свои рецепты, которые пережили первую мировую войну и ВОВ 1945. Я расскажу один рецепт из списков наших многочисленных бумаг с ингредиентами и прочим.

Наша семья придаёт этому празднику большое значение, и естественно я буду передавать это своим детям так же. Не мало важно передавать всё, как оно есть из рода в род.



Рецепт нашего семейного кулича



1 кг муки
1,5 стакана молока
6 яиц
300 г слив. Масла
2 стакана сахара
50 г дрожжей
¼ ч. л. Соли
1 пак. ван. Сахара
1 лимон
1 стакан орехов

1. Приготовить опару. В тёплом молоке развести дрожжи. Добавить половину муки, размешать, поставить в теплое место на 40 минут.
2. Желтки оделить от белков. Желтки растереть с сахаром, добавить в опару вместе с солью, ванильным сахаром, сливочным маслом. Дать подойти.
3. Белки взбить миксером в пену. Грецкие орехи мелко порубить. Цедру лимона натереть на терке. Добавить все в тесто вместе с остатками муки. Тесто должно быть средней густоты.
4. Хорошо вымесить тесто, чтобы отставало от стенок посуды. Поставить в тепло. Дать подойти в течение 1 часа.
5. Форму с высокими бортами выложить промасленной бумагой. Положить тесто в форму на ½ объема. Дать подойти. Выпекать в нагретой до 180 градусов духовке около 1 часа.

Выход: 1 большой кулич 1 маленький
Либо 2 средних и 3 маленьких



Для куличей мы не скупимся
и покупаем
муку только высшего сорта и
обязательно просеиваем её.



Пасхальный кулич по своей форме напоминает артос — хлеб, который освящается на пасхальном богослужении и раздается верующим в субботу Светлой седмицы.

Пасхальный кулич на праздничном столе символизирует присутствие Божие в мире и в человеческой жизни. Сладость, сдоба, красота пасхального кулича, таким образом, выражают заботу Господа о всяком человеческом существе, Его сострадание, милосердие, снисхождение к немощам человеческого естества, готовность услышать любую молитву, прийти на помощь последнему грешнику.



Столь же ароматной является еще одна непременная принадлежность пасхального стола — **творожная пасха**, которая также имеет свою глубокую, укорененную в Священном Писании символику. Земля, где в кисельных берегах текут молочные реки, является одним из наиболее распространенных архетипов, характерных для самых разных культур. Молочные реки в кисельных берегах были вековой мечтой русского крестьянина, которая воплотилась в сказках и народных песнях.



Рецепт Творожной пасхи



Творог 2-5% - 500 гр. (в брикете)
Сметана 15% - 150 гр.
Кокосовое масло (растит.можно) – 50 мл.
Экстракт ванили – пару капель
Подсластитель – по вкусу
Сухофрукты 125 гр. (У меня папайя/изюм/курага 50/40/25)
Я советую добавить ещё 50 гр. Сухофруктов.

Готовим:

- Сухофрукты замачиваем в горячей воде 20 минут.
- Творог пробиваем блендером до гладкой текстуры.

- Добавляем сметану, масло, подсластитель и ванилин. Перемешиваем.
- Песочницу ставим на тарелку (будет стекать сыворотка) и выкладываем марлей далее выкладываем нашу массу, хорошо её утрамбовывая.
- Накрываем кончиками марли, сверху прикрываем тарелкой и ставим что-то тяжелое (у меня 3-х литровая банка огурцов)

- Убираем на ночь в холодильник (минимум 12 часов)



Нежнейшая творожная
Пасха готова!♥



Сервировка стола



Пасха - светлый праздник, символизирующий возрождение, новую жизнь, и чтобы подчеркнуть возвышенность чувств, которая, безусловно, охватывает каждого верующего человека, мы выбрали теплую цветовую гамму для оформления стола. Желтый - как символ жизненной силы, радости, света; зеленый - олицетворение природы и свежести; красный - цвет любви, который в Пасху приобретает более глубокое значение, символизируя безграничную любовь Иисуса ко всем людям. А также нейтральный белый цвет, который всегда смотрится торжественно.

Мы привыкли к традиционному оформлению праздничного стола - белые скатерти, салфетки, столовое серебро, фарфоровая или фаянсовая посуда, - то не стоит категорически отказываться от столь элегантного варианта.

Для этого нам потребовалось столько пашотниц и рюмочек для яиц, сколько будет приглашено гостей; а также по числу гостей - пасхальных одноцветных яичек, розовых бутонов, коротко срезанных у основания, маркер, клей. На каждом яйце написали имя гостя, приклеили к тупому основанию небольшой бутон розы и поместили "приглашения" в пашотницы в том порядке, в котором хотели видеть гостей за своим столом.



Меню Пасхального стола

Первые блюда

- Борщ с квашеной капустой

Вторые блюда

- Картофель жаренный
- Котлеты по-киевски

Закуски

- Фаршированный перец

Десерт

- Крашеные пасхальные яйца
- Творожная пасха
- Кулич
- Крученик



Борщ Украинский

Ингредиенты



ГБПОУ ЭТК №22
(наименование предприятия)

Рецептура № 183 (Сбор. рец. блюд 2008)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: «Борщ украинский»

Наименование продуктов	Вес брутто (в г)	Вес нетто и п/ф (в г)	Вес готового продукта (в г)	Вес нетто на _____ порцию	Технология приготовления и оформления блюда
Свекла	75	60			 <p>Свеклу шинкуют, добавляют уксус, масло сливочное, сахар, томатное пюре и тушат до готовности с добавлением небольшого количества бульона. Морковь нашинкованную и лук, нарезанный полукольцами, пассеруют с жиром.</p> <p>В кипящий бульон кладут нарезанный дольками картофель, доводят до кипения, закладывают нашинкованную капусту и варят 10-15 мин, затем добавляют тушеную свеклу и пассерованные овощи. За 10-15 мин. до окончания варки вводят пассерованную муку, разведенную бульоном, перец сладкий, соль, специи.</p> <p>Готовый борщ заправляют перед подачей шпиком, растертым с чесноком, сметаной и нарубленной зеленью.</p> <p>Отпуск: в суповой тарелке на подстановочной тарелке. $t=75^{\circ}\text{C}$</p>
Капуста б/к	50	40			
Морковь	25	20			
Картофель	107	80			
Лук репчатый	18	15			
Чеснок	2	1			
Томатная паста	15	15			
Мука пшеничная	3	3			
Шпик	5	5			
Масло сливочное	10	10			
Сахар	5	5			
Уксус 9 %-ный	5	5			
Перец сладкий	14	10			
Сметана	10	10			
Петрушка (зелень)	7	5			
Соль	10	10			
Черный перец горошком	0,1	0,1			
Лавровый лист	0,04	0,04			
Бульон:					
Кости пищевые	100	100			
Морковь	7	5			
Петрушка (корень)	6	4			
Лук репчатый	6	5			
Вода	310	310			
Выход:			500		

Предс. цикловой комиссии ДМНЦ _____

Зам. директора по УПР _____

Зав. лаборатории _____

Котлеты по-киевски

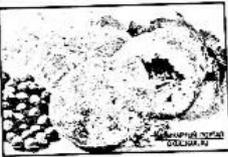


БПОУ ЭТК №22
(наименование предприятия)

Рецептура № 659,697 (Сбор. рец. блюд 2008)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: «Котлеты по-киевски с картофелем «Пай»»

Наименование продуктов	Вес брутто (в г)	Вес нетто и п/ф (в г)	Вес готового продукта (в г)	Вес нетто на ___ порцию	Технология приготовления и оформления блюда
Куриное филе	166	166			 <p>Подготовленное большое филе нарезают вдоль с внутренней стороны, разворачивают мякоть и слегка отбивают до толщины 2,5-3мм; сухожилия слегка надрезают. На середину кладут сформованный в виде груши кусочек масла сливочного (предварительно охлажденного). Сверху кладут слегка отбитое малое филе и формируют. Котлеты смачивают в льезоне, панируют в белой панировке, еще раз в льезоне и снова в белой панировке. До жарки хранят в холодильнике. Жарят во фритюре 5-7 мин. и доводят до готовности в жарочном шкафу.</p> <p>Картофель нарезают тонкой соломкой и жарят во фритюре, консервированный зеленый горошек прогревают со сливочным маслом.</p> <p>Отпуск: котлеты гарнируют и поливают сливочным маслом. Котлеты можно подавать на гречках. Т= 65°С.</p>
Масло сливочное	30	30			
Яйца	¼ шт.	10			
Хлеб пшеничный	128	128			
Соль	3	3			
Черный перец молотый	0,5	0,5			
Гарнир:					
Картофель	200	180			
Горошек зеленый консервир.	30	30			
Соль	1	1			
Масло сливочное	5	5			
Масло растительное	200	200			
Выход:			340		



Предс. цикловой комиссии ДИМПЦ _____

Зам. директора по УПР _____

Зав. лабораторией _____



Фаршированный перец

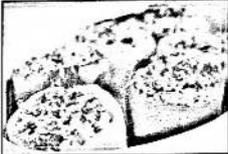


ГБПОУ ЭТК №22
(наименование предприятия)

Рецептура № 373,799 (Сбор. рец. блгод 2008)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: «Перец, фаршированный овощами и рисом»

Наименование продуктов	Вес брутто (в г)	Вес нетто и и/ф (в г)	Вес готового продукта (в г)	Вес нетто на порцию	Технология приготовления и оформления блюда
Перец сладкий	187	140			 <p>Сладкий перец моют, удаляют плодоножку и семена, бланшируют. Затем наполняют фаршем, кладут на порционную сковороду, смазанную маслом и заправляют соусом. Запекают в жарочном шкафу до готовности при 180°С.</p> <p>Фарш: Рис отваривают в кипящей подсоленной воде. Лук нарезают полукольцами, морковь нарезают соломкой и пассеруют отдельно. Рис и овощи соединяют, добавляют мелкорубленную зелень, перемешивают.</p> <p>Соус сметанный с томатом: в пассерованную на масле муку добавляют томатное пюре и продолжают пассеровать 5-7 мин. Готовую охлажденную до 70°С пассеровку разводят горячей сметаной.</p> <p>Отпуск: посыпают рубленой зеленью и подают на порционной сковороде. Т= 65°С</p>
Петрушка (зелень)	10	7			
Соль	3	3			
Перец черный молотый	0,5	0,5			
Фарш:					
Морковь	28	22			
Рис	11	11			
Лук репчатый	36	30			
Помидоры	74	63			
Масло растительное	15	15			
Соус сметанный с томатом №799:					
Сметана	60	60			
Масло сливочное	10	10			
Мука пшеничная	10	10			
Томатная паста	20	20			
Соль	1	1			
Перец черный молотый	0,1	0,1			
Выход:			250		



Предс. цикловой комиссии ДИМПЦ

Зам. директора по УПР

Зав. лаборатории



Крупеник

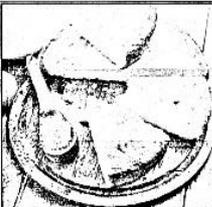


ГБПОУ ЭТК №22
(наименование предприятия)

Рецептура № 391 (Сбор. рец. блод2008)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: «Крупеник»

Наименование продуктов	Вес брутто (в г)	Вес нетто и п/ф (в г)	Вес готового продукта (в г)	Вес нетто на _____ порцию	Технология приготовления и оформления блюда
Крупа гречневая	40	40			 <p>Готовую рассыпчатую кашу охлаждают до 60-70 °С, добавляют протертый творог, сахар, маргарин, сырые яйца и перемешивают. Подготовленную массу выкладывают на смазанную маслом и посыпанную сухарями противень. Поверхность смазывают смесью яйца со сметаной (5 г) и запекают.</p> <p>Отпуск: подают со сметаной. Т= 65°С</p>
Молоко	50	50			
Вода	40	40			
Творог 9-%	81	81			
Сахар	10	10			
Яйца	½ шт.	20			
Сухари панировочные	5	5			
Маргарин	5	5			
Сметана	35	35			
Соль	3	3			
Выход:			230		

Предс. цикловой комиссии ДИМПЦ _____

Преподаватель _____

Зав. лаборатории _____



Украшение яиц

- Яйца, окрашенные в один цвет, назывались крашенками; если на общем цветном фоне обозначались пятна, полосы, крапинки другого цвета - это была крапанка. Еще были писанки - яйца, раскрашенные от руки сюжетными или орнаментальными узорами.
- мы красили яйца в отваре луковой шелухи и в настое трав.



Вот и конец!



Хочется каждому пожелать в этот прекрасный праздник, как можно больше счастья и улыбок.

2020 год даётся нам всем тяжело, но так как праздник православный, и связан он с Богом. То вспомним Библию, что Бог нам не даёт того, с чем бы мы не справились!

С светлым праздником Пасхи!

Ваша студентка 243 группы

Абалихина Анастасия Александровна

