



## *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 чает 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 непременно 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><b>Отпуск:</b> в суповой тарелке на подстановочной тарелке. <math>t=75^{\circ}\text{C}</math></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			
<b>Бульон:</b>					
Кости пищевые	100	100			
Морковь	7	5			
Петрушка (корень)	6	4			
Лук репчатый	6	5			
Вода	310	310			
<b>Выход:</b>			<b>500</b>		

Предс. цикловой комиссии ДМНЦ \_\_\_\_\_

Зам. директора по УПР \_\_\_\_\_

Зав. лаборатории \_\_\_\_\_

# Котлеты по-киевски

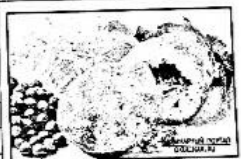


БПОУ ЭТК №22  
(наименование предприятия)

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><b>Отпуск:</b> 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			
<b>Гарнир:</b>					
Картофель	200	180			
Горошек зеленый консервир.	30	30			
Соль	1	1			
Масло сливочное	5	5			
Масло растительное	200	200			
<b>Выход:</b>			340		



Предс. цикловой комиссии ДИМПЦ \_\_\_\_\_

Зам. директора по УПР \_\_\_\_\_

Зав. лабораторией \_\_\_\_\_



# Фаршированный перец

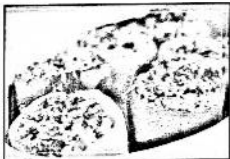


ГБПОУ ЭТК №22  
(наименование предприятия)

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><b>Фарш:</b> 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><b>Соус сметанный с томатом:</b> 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><b>Отпуск:</b> 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			
<b>Фарш:</b>					
Морковь	28	22			
Рис	11	11			
Лук репчатый	36	30			
Помидоры	74	63			
Масло растительное	15	15			
<b>Соус сметанный с томатом №799:</b>					
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			
<b>Выход:</b>			250		



Предс. цикловой комиссии ДИМПЦ \_\_\_\_\_

Зам. директора по УПР \_\_\_\_\_

Зав. лаборатории \_\_\_\_\_



# Крупеник

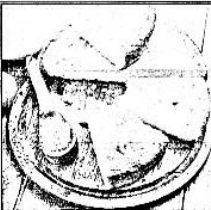


ГБПОУ ЭТК №22  
(наименование предприятия)

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><b>Отпуск:</b> 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			
<b>Выход:</b>			<b>230</b>		

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*

