

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №3 г. Юрьев - Польского»
Владимирская область

Творческий проект по образовательной области
«Технология»
Блок «Кулинария»

«Святая ПАСХА»



Выполнила: ученица 8-Б класса Кулинская Мария
Руководитель: учитель технологии высшей
квалификационной категории Гарьянова И. В.

Обоснование идеи

Скоро праздник **Святой ПАСХИ!** Пасха для нашей семьи – праздник значимый, долгожданный. В нашей семье встречают его радостно, гостеприимно, соблюдая все традиции. В день **Светлого Воскресения Христова** к столу подают особые блюда, которые готовят только раз в году, пасхальный кулич – одно из них.

Свой проект по технологии я посвящаю этому Христианскому празднику, представлю свой рецепт приготовления кулича.

Звездочка обдумывания



Православная Пасха

Пасха - самый большой и светлый православный праздник. Слово "Пасха" означает "освобождение", "избавление", "искупление".

По традиции, в первый день Пасхи жены остаются дома, а мужчины ходят по домам и поздравляют своих близких и знакомых. Столы всюду накрыты весь день. На столах уже все не постное. Обязательно нужно посетить всех родственников, потом хороших знакомых в особенности старших и пожилых. На второй день Пасхи полагается, чтобы жены ходили по домам, а мужья сидели дома, но это не практикуется. В наше время, в дни пасхи, многие просто ходят друг к другу в гости или устраивают праздничный ужин.

Традиционное меню пасхального стола - это крашеные яйца, пасха, кулич, утка с яблоками, студень. На Пасху принято дарить подарки, и всегда они должны хоть чем-нибудь напоминать о воскресении, обновлении, плодородии.

Как отмечают Пасху в Европе и что подарить на Пасху?

Германия

Дания

Словения

Канада

Англия

Франция

Исландия

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.

Соблюдаем традиции

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.





Рецепт кулича

Классический

Норма продуктов: 10 стаканов муки, 3 стакана теплого молока, 50 г дрожжей, 2 стакана сахара, 7 яиц, 0,5 стакана топленого масла, 1,5 стакана изюма, 1 чайная ложка соли, кондитерские приправы (ваниль, кардамон) по вкусу.

Способ приготовления:

1. Разводим опару на 3 стаканах молока, 6 стаканах муки и дрожжах. Ставим ее в тепло.
 2. Растираем 5 желтков с 2 стаканами сахара, солью и приправами.
 3. Когда опара подойдет, кладем в нее растертые желтки, вбиваем еще 2 яйца, вливаем чуть разогретое топленое сливочное масло. Вводим 4 стакана муки (тесто не должно быть слишком крутым) и хорошенько вымешиваем.
 4. Добавляем изюм и даем тесту подойти (примерно 3 - 5 часов).
 5. Снова вымешиваем тесто и снова убираем его в теплое место, на 2 - 3 часа.
 6. Готовое тесто перекладываем в форму, даем ему подняться до трех четвертей высоты формы и выпекаем в горячей духовке.
-

Экономическое обоснование

Наименование продукта	Цена	Стоимость
Мука	1 кг – 25 рублей	2 кг – 50 рублей
Молоко	1 литр - 25 рублей	3 ст. – 19 рублей
Дрожжи	50 г – 23 рубля	50 г – 23 рубля
Яйца	Домашние	-
Масло сливочное	1 пачка – 25 рублей	0, 5 ст. – 12 рублей
Изюм	Домашние запасы	-
Соль	Домашние запасы	-
Труд		50 рублей
ИТОГО:		154 рубля



Рекламный бренд

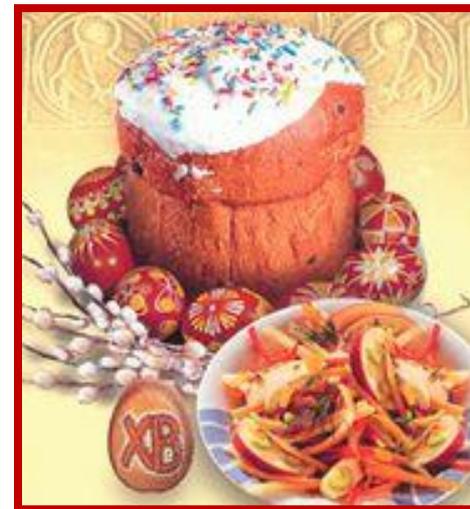


**Выпечка от Марии
наполнена добром и
положительными эмоциями**



Самоанализ

Совместный труд со своей бабушкой 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.



Используемая литература

- «100 лучших рецептов домашней выпечки» Автор: Г.С. Выдревич Издательство: Эксмо, Тercия Год: 2008
 - "Энциклопедия домашней выпечки" Тойбнер Х., Вольтер А. Москва, изд. АСТ-Астрель, 2002г
 - «Сладкая фантазия» Издательство: Рипол Классик, 2010 г.
-