

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №10 »



Традиции национальной кухни Праздничный стол Покрова

Выполнила:
Калугина Валерия- 9 класс

Руководитель:
учитель русского языка и литературы
Калугина Марина Егоровна

ТРОПАРЬ К ПОКРОВУ ПРЕСВЯТОЙ БОГОРОДИЦЫ

Тропарь, глас 4-й

Днесь, благовернии людие, светло празднуем, осеняеми Твоим, Богомати, пришествием, и к Твоему взирающе пречистому образу умильно глаголем; покрый нас честным Твоим покровом и избави нас от всякаго зла, молящи Сына Твоего, Христа Бога нашего, спасти души наша.

Кондак, глас 3-й

Дева днесь предстоит в церкви и с лики святых невидимо за ны молится Богу: Ангели со архиереи покланяются, апостоли же со пророки ликовствуют: нас бо ради молит Богородица превечнаго Бога.

Величание

Величаем Тя, Пресвятая Дево, и чтим Покров Твой честный, Тя бо виде святой Андрей на воздусе, за ны Христу молящуюся.

ПОКРОВСКОЕ ГУЛЯНЬЕ

Великий праздник Покрова Пресвятой Богородицы — один из самых чтимых в народе — последний и как бы венчающий череду посвященных Пресвятой Деве Марии праздников.

Поскольку Покров Пресвятой Богородицы напоминает свадебное покрывало, праздник этот считался покровителем браков. С Покрова обычно играли свадьбы. В этот день начинались Покровские ярмарки, торги.

Рачительные хозяева в это время начинали утеплять дом на зиму, «загоняли тепло» — приваливали завалинки, конопатили пазы мхом или паклей, промазывали рамы. Говорили: «Захвати тепла до Покрова», «Чини шубу до Покрова — не то не будет тепла».

Хозяйки, затапливая печь в горнице, приговаривали особые слова: «Батюшка-Покров, натопи хату без дров ».

К этому празднику все в избе мыли, чистили, убирали, наводя порядок.

МОЛИТВЫ ПЕРЕД И ПОСЛЕ ВКУШЕНИЯ ПИЩИ

ПЕРЕД ВКУШЕНИЕМ

Отче наш, Иже еси на небесех! Да святится имя Твое, да придет Царствие Твое, да будет воля Твоя, яко на небеси и на земли. Хлеб наш насущный даждь нам днесь; и остави нам долги наша, якоже и мы оставляем должником нашим; и не введи нас во искушение, но избави нас от лукавого. Очи всех на Тя, Господи, уповают, и Ты даеши им пищу во благовремени, отверзаеши Ты щедрую руку Твою и исполнявши всякое животное благоволения.

ПОСЛЕ ВКУШЕНИЯ

Благодарим Тя, Христе Боже наш, яко насытил еси нас земных Твоих благ; не лиши нас и Небесного Твоего Царствия, но яко посреде учеников Твоих пришел еси, Спасе, мир даяй им, прииди к нам и спаси нас.

ТАЙНАЯ МОЛИТВА ПЕРЕД ВКУШЕНИЕМ ПИЩИ ДЛЯ НЕУМЕРЕННЫХ В ПИТАНИИ (молитва для похудения)

Также молю Тебя, Господи, избави мя от пресыщения, сластолюбия и даруй мне в мире душевном с благоговением принимать щедрые дары Твои, да вкушая их, получу укрепление сил моих душевных и телесных для служения Тебе, Господи, в немногий остаток моей жизни на Земле.

Праздничный стол Покрова

На Покров готовят угощение из плодов нового урожая. Все это хорошее дополнение к скромным блюдам, которые традиционно подаются на праздничный стол. Стол на Покров богатый, но если праздник выпадал на среду или пятницу, то постный.

В этот день — в первый праздник холода — пекли блинцы (тонкие блины), «запекали углы», чтобы из жилища тепло не выдувало. Считается, что если на Покров истопить печь яблоней, то в доме всю зиму будет тепло.

Меню праздничного стола

Покрова:

- САЛАТ ИЗ ПТИЦЫ С ЯБЛОКАМИ
- САЛАТ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КОПЧЕНОЙ ГРУДИНКОЙ
- ХЛЕБ СО СВЕЖИМИ ГРИБАМИ
- СТУДЕНЬ ИЗ СВИНИНЫ
- ГОЛОВА СВИНАЯ ВАРЕНАЯ
- СЫРНОЕ МАСЛО
- БУЖЕНИНА
- ЯЗЫК ПО-ДОМАШНЕМУ
- ГУСИНЫЕ ШЕЙКИ
- БОРЩ СТАРИННЫЙ
- ГУСЬ, ЖАРЕННЫЙ ЦЕЛИКОМ
- РУЛЕТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМ ФАРШЕМ
- РЫБА ПОД МОРКОВНО-ТОМАТНЫМ СОУСОМ

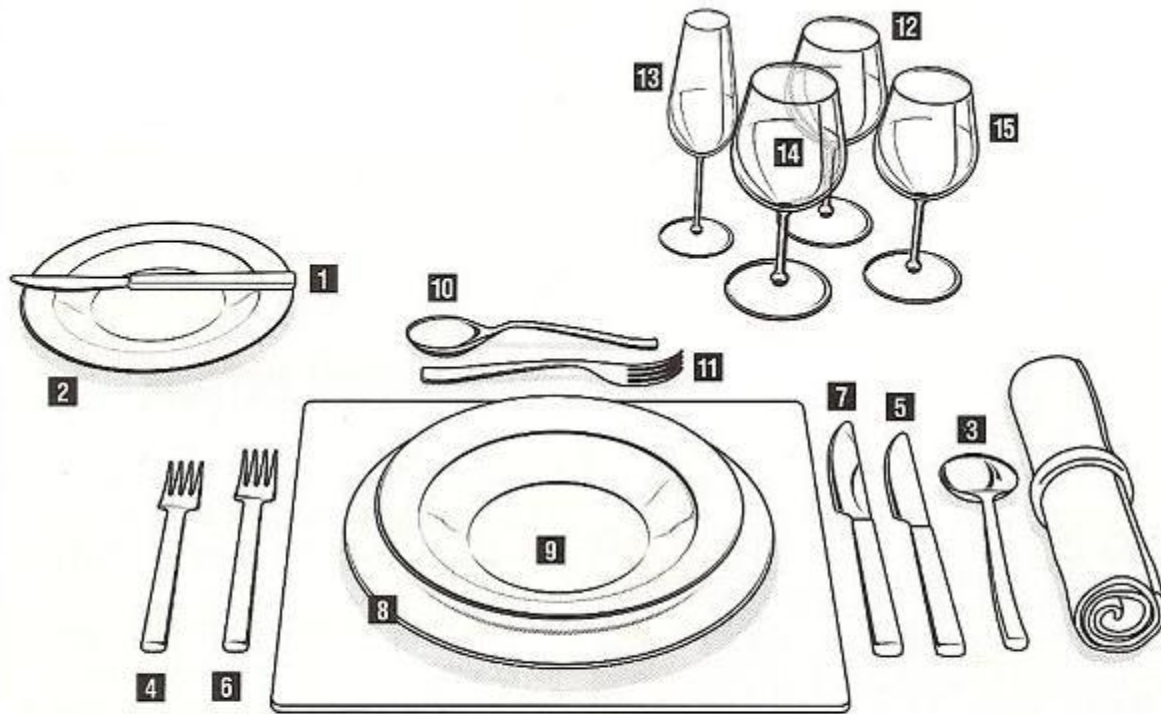
Меню праздничного стола Покрова:

- БИТОЧКИ РЫБНЫЕ С КАПУСТОЙ
- ГРИБЫ В СМЕТАННОМ СОУСЕ
- БАКЛАЖАНЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ
- ОЛАДЬИ ГРИБНЫЕ С СОСИСКАМИ
- БЛИНЧИКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С МЯСОМ
- ПИРОГ БЛИННЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ
- ПИРОГ РУССКИЙ С РИСОМ И ЯЙЦАМИ
- ПИРОЖКИ С ТВОРОГОМ (ДРОЖЖЕВЫЕ)
- ЯБЛОКИ В ЛИМОННОМ ТЕСТЕ

Последовательность подачи блюд:

- Холодные закуски
- Первое блюдо
- Второе блюдо
- Десерт
- Фрукты и кондитерские изделия

Столовая утварь



1. Нож для масла 2. Пирожковая тарелка — для хлеба и масла 3. Ложка (для первого блюда) 4. Вилка для морепродуктов (холодных закусок) 5. Нож для морепродуктов (закусок) 6. Вилка для мяса и салатов (основного блюда) 7. Столовый нож 8. Декоративная тарелка 9. Суповая тарелка 10. Dessertная ложка 11. Dessertная вилка 12. стакан для воды 13. Бокал для шампанского 14. Бокал для красного вина 15. Бокал для белого вина

Применение столовой посуды при сервировке

□ Для подачи хлеба, тостов, выпеченных изделий:

— при групповом — хлебницы, тарелки мелкие столовые (диаметром 240 мм).

□ Для подачи холодных закусок:

тарелки закусочные (диаметром 200 мм) - их используют также как подставки под салатники и т. п.;

салатники квадратные (размером 240, 360, 480 и 720 мм) — для салатов, солений, маринадов, грибов и др. — от 1 до 6 порций;

лотки, селедочницы длиной 250 и 300 мм, узкие — 100, 150 мм — для подачи рыбной гастрономии, семги, севрюги или осетрины натуральной или с гарниром, сельди, шпрот, сардин, сайры и т. д.;

блюда круглые (диаметром 300 и 350 мм) — для мясных и овощных закусок, канапе и банкетных блюд; индейки, седла бараньего и др.;

соусники (емкостью 100, 200 и 400 мл) — для холодных соусов или сметаны от 1 до 6 порций.

Применение столовой посуды при сервировке

□ Для подачи первых блюд:

тарелки глубокие для подачи супов полупорциями (емкостью 300 мл) — для супов; в качестве подстановочных к ним применяются закусочные тарелки;



Для подачи вторых блюд:

тарелки столовые мелкие (диаметром 240 мм) — для рыбных, мясных, блюд из птицы, дичи и др.;

блюда круглые (диаметром 500 мм) — для блюд из птицы, дичи, овощных блюд, цветной капусты, куриных котлет и др.; на этих блюдах кушанье приносят и раскладывают по тарелкам, которыми сервируют стол перед подачей вторых блюд.

Применение столовой посуды при сервировке

□ Для подачи десерта (сладких блюд):

тарелки десертные мелкие (диаметром 200 мм) — для пудинга, каши гурьевской, суфле и т. п.;

тарелки десертные глубокие (диаметром 200 мм) — для клубники со сливками и других сладких блюд.

□ Для подачи фруктов и кондитерских изделий:

тарелки десертные мелкие (диаметром 200 мм) — для яблок, груш, винограда, арбуза и др. (отличаются от закусочных рисунком с изображением фруктов; если их нет, подаются закусочные тарелки);

вазы с плоской поверхностью на низкой ножке (диаметр 300 мм) — для пирожных и тортов круглой формы;

пирожковые тарелки — для подачи кондитерских изделий.

Приготовление оригинально оформленного запеченного мясного блюда «Полет картофельный с мясным фаршем»!





Материалы:

картофель
яйца



мясо



растительное и сливочное масла



соль

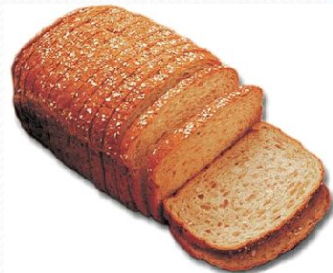


перец

лук репчатый



сухари





Оборудование:

- рабочий стол;
- кастрюли;
- противни;
- эл.плита,
- эл. мясорубка;
- сковороды;
- ножи;
- доска разделочная



Способы обработки мясного фарша:

1 способ. Сырое мясо нарезают на кусочки, обжаривают, заливают небольшим количеством бульона или воды и тушат до готовности. Затем пропускают через мясорубку, соединяют с пассированным репчатым луком, кладут соль, молотый перец.

2 способ. Мясо нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку. Фарш обжаривают до готовности, добавляю пассированный репчатый лук, соль, перец, зелень./Этим способом мы будем готовить/



Техника безопасности:



1. ПРИ ПАССЕРОВАНИИ ОВОЩЕЙ ПРОДУКТЫ КЛАСТЬ В КИПЯЩИЙ ЖИР АККУРАТНО, НЕ ДОПУСКАЯ РАЗБРЫЗГИВАНИЯ ЖИРА.
2. СКОВОРОДА ПЕРЕД ЖАРКОЙ ДОЛЖНА БЫТЬ СУХОЙ.
3. ГОРЯЧУЮ ПОСУДУ БРАТЬ ТОЛЬКО С ПОЛОТЕНЦЕМ.
4. ПОСЛЕ ВАРКИ КАРТОФЕЛЯ, ВОДУ СЛИВАТЬ ОСТОРОЖНО. УБРАТЬ ЛИЦО ИЗ-ПОД СТРУИ ПАРА.
5. НЕЛЬЗЯ ХОДИТЬ ПО КУХНЕ С НОЖОМ, А ЕСЛИ ЭТО НЕОБХОДИМО, НОЖ ДОЛЖЕН БЫТЬ В ОПУЩЕННОЙ РУКЕ ОСТРЫМ КОНЦОМ ВНИЗ.
6. МЫТЬ НОЖ ТОЛЬКО С ТУПОЙ СТОРОНЫ.
7. ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПРИСТУПИТЬ К РАБОТЕ, НЕОБХОДИМО ВЫМЫТЬ РУКИ С МЫЛОМ.

Экономический расчет:



Продукты	Стоимость за 1 шт. (1 кг.)	Количество	Всего
Мясо	160 р.	1.5 кг.	240 р.
Картофель	30 р.	3 кг.	90 р.
Яйца	4р.	7 шт.	28 р.
Растительное масло	50 р.	30 гр.	15 р.
Соль	8 р.	2 ч. л.	8 коп.
Перец	7 р.	4 гр.	1, 4 р.
Лук репчатый	25 р.	2 шт.	5 р.
Сухари	20 р.	20 гр.	20 р.

Итого: 400,2 р.

Экологическое обоснование:

При приготовлении картофельного рулета с мясным фаршем у нас остались следующие отходы:

1. Картофельные очистки;
2. Луковая шелуха;
3. Скорлупа яиц.

Проблема экологии - одна из самых актуальных проблем в современном обществе. Мы предлагаем оставшиеся после приготовления блюда продукты использовать в качестве кормовой добавки в сельском хозяйстве. Это не вредит окружающей среде, а приносит пользу в домашним животным.



Фото изделия



Спасибо за внимание !

