




**Проект на тему:
«Пасхальный
обед»**

**выполнила
ученица 8а класса
Белик Карина.**

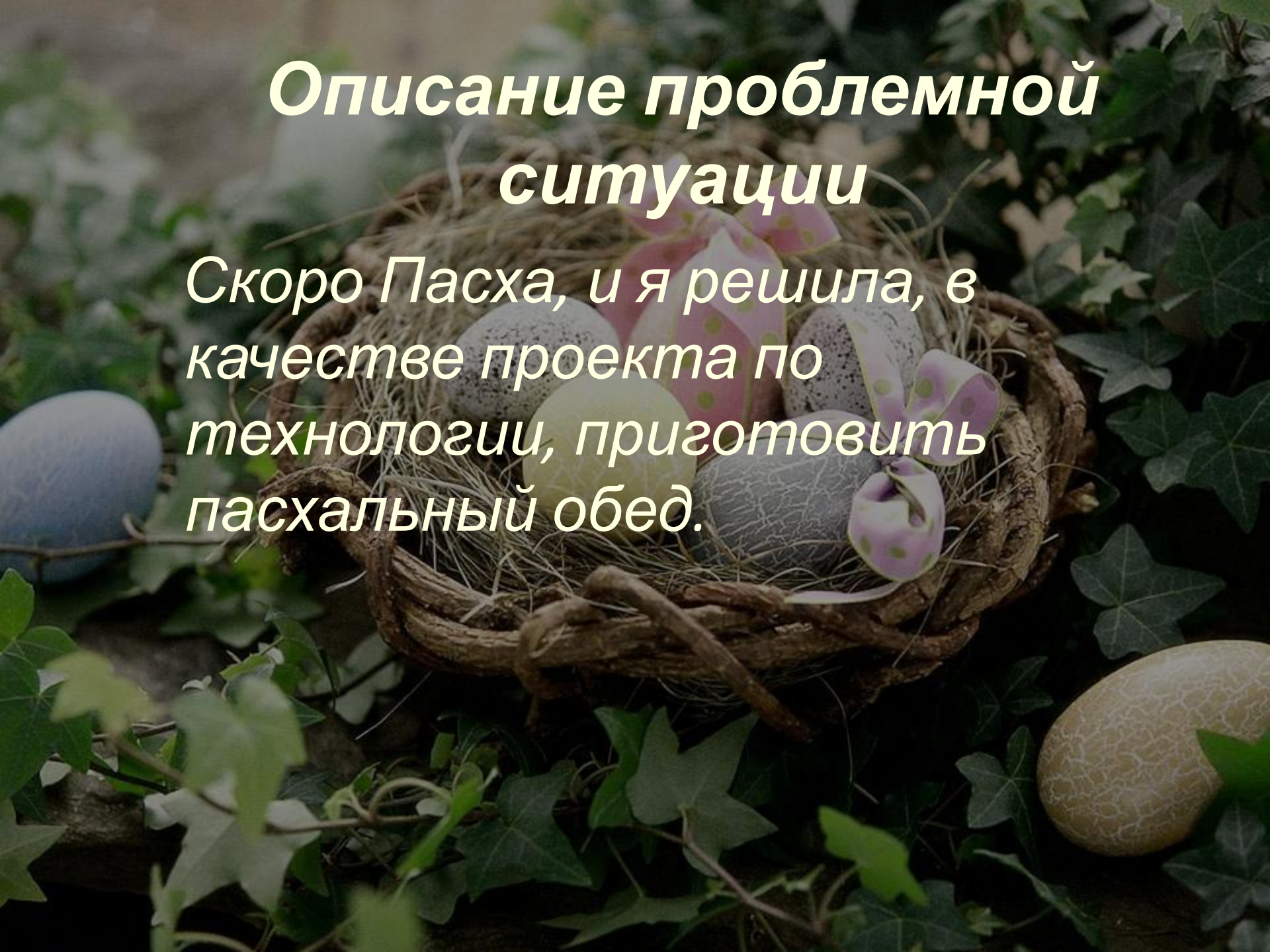


***Проект на тему:
«Пасхальный обед»***

*выполнила
ученица 8а класса
Белик Карина.*

Описание проблемной ситуации

Скоро Пасха, и я решила, в качестве проекта по технологии, приготовить пасхальный обед.



Цель проекта:

- Приготовить пасхальный обед.

Задачи:

1. Навести справку о праздновании Пасхи: об истории и проведении праздника, традициях, приготовлении праздничного стола.
2. Составить меню с учётом традиций этого праздника, предпочтения членов семьи и выделенного бюджета.
3. Приготовить обед.
4. Сделать выводы.

Значение праздника

Праздник Светлого Христова Воскресения, Пасха, - главное событие года для православных христиан и самый большой православный праздник. Слово "Пасха" пришло к нам из греческого языка и означает "прехождение", "избавление". В этот день мы торжествуем избавление через Христа Спасителя всего человечества от рабства Дьяволу и дарование нам жизни и вечного блаженства. Как крестной Христовой смертью совершено наше искупление, так Его Воскресением дарована нам вечная жизнь.

История установления празднования

В первые века христианства Пасху праздновали не везде в одно и то же время. На Востоке, в Малоазийских Церквах, праздновали ее в 14-й день нисана (марта), на какой бы день седмицы не приходилось это число. А Западная Церковь, почитая неприличным праздновать Пасху вместе с иудеями, совершала ее в первый воскресный день после весеннего полнолуния. Попытка установить согласие по этому вопросу между Церквами была сделана при св. Поликарпе, епископе Смирнском, в середине II века, но успехом не увенчалась. Два различных обычая существовали до Первого Вселенского Собора (325 г.), на котором было вынесено постановление праздновать Пасху (по правилам Церкви Александрийской) повсеместно в первое воскресенье после пасхального полнолуния, в пределах между 22 марта и 25 апреля, чтобы христианская Пасха всегда праздновалась после иудейской.

Пасхальные традиции

Практически все пасхальные традиции возникли в богослужении. Даже размах пасхальных народных гуляний связан с разговением после Великого поста — времени воздержания. Символами Пасхи становятся всё, что выражает Обновление (Пасхальные ручьи), Свет (Пасхальный огонь), Жизнь (Пасхальные куличи, яйца и зайцы)

Пасхальные традиции:



Крашенные
яйца

Пасхальные кулич

Подготовка к празднику

*Православные христиане
подготавливаются к этому
величайшему празднику Великим
Постом, который длится 48 дней.
Потом есть целая серия праздников
связаны с Воскресением Христовым
и все они отсчитываются от него.*

Празднование

- Празднование Пасхи начинается с участия в пасхальном Богослужении. Оно совершенно особенное, отличающееся от обычных церковных служб, очень «легкое» и радостное. В православных храмах, как правило, пасхальная служба начинается ровно в полночь, но лучше прийти в храм заранее, чтобы не оказаться за его порогом — большинство церквей в пасхальную ночь переполнены.
- На пасхальной литургии все верующие стараются обязательно причаститься Тела и Крови Христовых. А после того, как окончится служба, верующие «христосуются» — приветствуют друг друга целованием и словами «Христос воскрес!».
- Придя домой, а иногда прямо в храме, устраивают пасхальный пир. В течение пасхальной недели во всех церквях, как правило, разрешается любому желающему звонить в колокола. Празднование Пасхи продолжается сорок дней — ровно столько, сколько Христос являлся Своим ученикам после Воскресения.
- На сороковой день Иисус Христос вознесся к Богу Отцу. В течение сорока дней Пасхи, а особенно на первой неделе — самой торжественной — ходят друг к другу в гости, дарят крашеные яйца и куличи, играют в пасхальные игры.

Пасхальный стол

На пасхальном столе обязательно должны быть:

- **Крашеные яйца.** С началом первой седмицы поста заботливые хозяйки начинают коптить луковичное перо, которое окрашивает яйцо в самый правильный густой красно-коричневый цвет. Красный цвет пасхального яйца символизирует всепобеждающую Божественную Любовь.
- **Пасхальный кулич.** 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.
- Столь же ароматной и преукрашенной является еще одна неременная принадлежность пасхального стола — **творожная пасха**, которая также имеет свою глубокую, укорененную в Священном Писании символику: это символ пасхального веселья, сладости райской жизни, блаженной Вечности, которая не является бесконечным дрящимся временем, бессмысленным повторением одного и того же.

Составление меню

Итак, я решила, что в качестве основного блюда у меня будет творожная пасха и крашенные яйца для украшения. Пасху я выбрала, потому что никогда её не пробовала, и члены моей семьи одобрили мой выбор.

Ингредиенты:

- 1 кг творога (9-20%)
- 200 г сливочного масла
- 5 яиц
- 200 г сахара
- палочка ванили или 1 ч.л. ванильного сахара
- 400 мл сливок (10-20%)
- 100 г орехов (любых по вкусу)
- 100 г изюма
- 100 г цукатов



**Из указанного количества ингредиентов
получаются
2 пасхи, высотой 10 см, диаметром 12 см.**

Порядок приготовления:

1.



Творог протереть через сито, либо пропустить через мясорубку.

2.



Добавить размягченное (не топленое) масло, перемешать.



*Палочку ванили разрезать.
Вынуть семена.*



*Яйца взбить с
сахаром.*



*Добавить сливки,
перемешать.*



*Добавить семена
ванили.*

7.



Поставить массу на средний огонь, довести до кипения и варить при постоянном помешивании до тех пор, пока масса не начнет густеть. Затем массу следует немного остудить.

8.



Орехи мелко порубить.

9.



Если цукаты крупные, их надо нарезать.

10.



Смешать творог, цукаты, орехи, изюм (изюм предварительно

11.



В творог добавить яичную массу, перемешать.

12.



Пасочницу застелить марлей, Выложить творожную массу сложенной в 2-3 слоя. Края марли пасочницу должны свисать.

13.



14.



Края завернуть. Форму поставить в тарелку или миску, так как будет стекать сыворотка.

15.



Поставить груз. Форму вместе с грузом поставить в холодильник на 12 часов. Затем края марли убрать, форму перевернуть, убрать марлю. Украсить пасху.

Готовое блюдо:



Способы украшения яиц



Подсчёт себестоимости

<u>Продукт</u>	<u>Цена</u>	<u>Количество</u>	<u>Стоимость</u>
Творог	26 руб./250г	1 кг	104 руб.
Сливочное масло	52 руб./200г	200 г	52 руб.
Яйца (для пасхи)	42 руб./дес.	5 шт.	21 руб.
Сахар	32,5 руб./кг	200 г	6,5 руб.
Палочка ванили	-	1 шт.	-
Сливки	15 руб./0,5л	400 мл	15 руб.
Орехи грецкие	196 руб./кг	100 г	19,6 руб.
Изюм	158 руб./кг	100 г	15,8 руб.
Цукаты	210 руб./кг	100 г	21 руб.
Яйца (для украшения)	42 руб./дес.	10 шт.	42 руб.
Набор для украшения яиц	30 руб./шт.	1 шт.	30 руб.
		<u>Итого</u>	<u>323,9</u>



Вывод

Я приготовила пасхальный обед, выполнив поставленные задачи:

- посмотрев историю праздника Пасхи, я больше узнала о его проведении;*
- узнала, как готовится пасха и приготовила это блюдо, уложившись в предоставленный мне бюджет.*