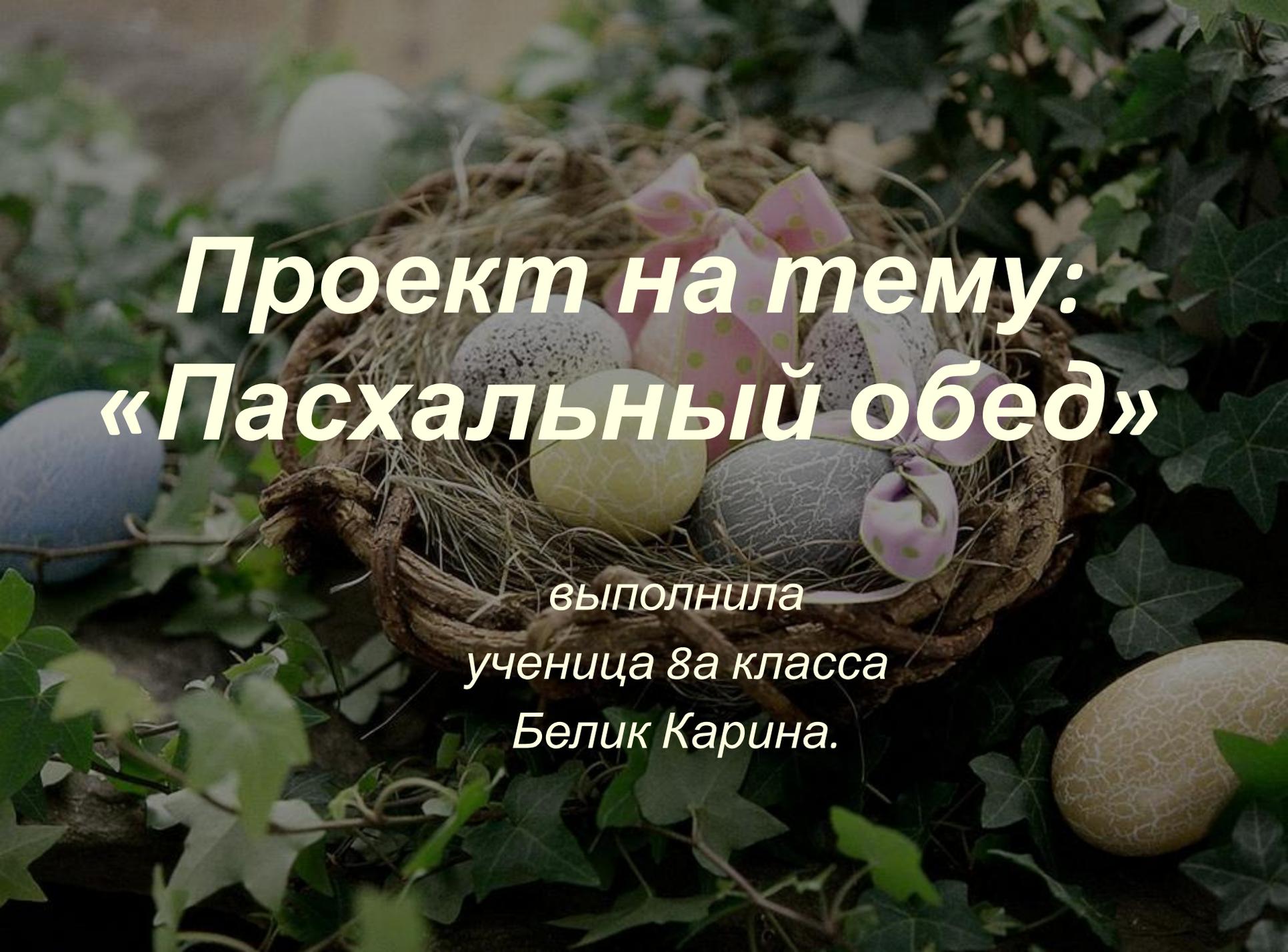




**Проект на тему:  
«Пасхальный  
обед»**

**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**

**Пасхальный 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 крашеные 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.             |
|                         |              | <b><u>Итого</u></b> | <b><u>323,9</u></b> |



# 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.*