

ПАСХАЛЬНЫЕ КУЛИЧИ

Открытый интерактивный
урок по технологии на тему:
«Оформление пасхальных
куличей»

Подготовила: преподаватель
специальных дисциплин Голуб Е.А

История Великого

Великий пост это
важнейший и самый
древний из
многодневных
постов, это время
подготовки к
главному
православному
празднику — Светлому
Христову
Воскресению.

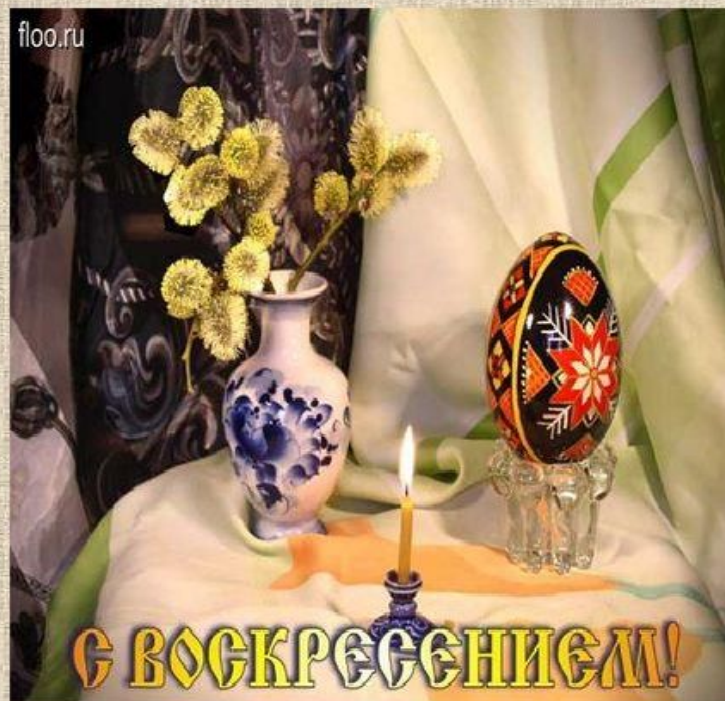
Сам Господь Иисус
Христос постился 40
дней, и поэтому наш
пост длится столько
же.



Обряды Пасхального

Традиции и обряды

- ◇ *Пасхальный стол*
 - Особое внимание уделялось убранству стола.
Белоснежная скатерть
, красивая посуда, цветы На такой скатерти хозяйки вышивали буквы ХВ, что означало «Христос Воскресе» На Пасху на стол ставят особые блюда, которые готовят только раз в году- пасхальный кулич, творожную пасху, крашеные яйца. Праздничный стол накрывали на весь день.



Традиции Великого праздника

ПАСХАЛЬНЫЕ ТРАДИЦИИ



- На Пасху принято христосоваться. Старые и молодые, дети и взрослые, мужчины и женщины целуют трижды друг друга. Принято, чтобы младшие словами «Христос Воскресе!» приветствовали первыми, а старшие отвечали им: «Воистину Воскресе!».
- Принято ходить друг к другу в гости, дарить крашеные яйца и куличи, играть в пасхальные игры.

Пасха

Пасха - это светлый праздник воскресения Христа. Этот праздник пришел на Русь из Византии вместе с крещением в конце X века.



Накануне Пасхи во всех храмах проходят всенощные бдения и крестный ход вокруг церкви. К этому времени уже во всех домах испекли традиционную праздничную выпечку - куличи, которые символизируют собой тело Христа, и выкрасили яйца. И прямо с утра, верующие отправляются по домам с угощением, даря друг другу крашеные яйца, приговаривая при этом: «Христос воскрес!» - «Воистину воскрес!». Этот обычай приветствия-поздравления, сопровождаемый обниманиями и поцелуями, получил название «христосование». Праздник христианской Пасхи продолжается семь дней и называется Святой неделей или Седьмицей.

Пасха - это день обильного угощения. После Великого Поста на стол в этот день выставляются самые разные и вкусные блюда. И среди них первое место занимают ритуальные кушанья. И, прежде всего, это пасхи, куличи и крашеные яйца.

Яйцо, которое традиционно красилось в красные цвета и его оттенки, стало обязательным атрибутом и символом христианской Пасхи с XII века. А кулич всегда выпекали из дрожжевого теста, высоким и круглым. Сверху кулич украшают изображением креста. Считается, что если пасхальный хлеб удался, то в семье все будет благополучно. При еде кулич разрезают не вдоль, а поперек, сохраняя верхушку целой, чтобы покрывать ее оставшуюся часть кулича.

И, конечно же, по старому русскому обычаю в эти пасхальные



Пасхальный кулич



- Кулич – это церковно-обрядовый хлеб круглой формы. Пекли его из сдобного и сладкого теста, наверху украшали крестом, белковой глазурью и цветным пшеном.

Тесто для куличей



Тесто для куличей капризное, его нужно беречь от сквозняков и перепадов температур. Для выпечки используются специальные формы. Они сделаны из толстой жести, высокие, цилиндрической формы. Готовые куличи принято богато украшают глазурями, символическими надписями, орехами, цукатами или цветным сахарным мачком и крашеным пшеном. Эта цветная посыпка — признак классического кулича.

Приготовление теста

Приготовление дрожжевого опарного теста



Продукты:

На 1 кг теста - 4 стакана муки, 1 стакан воды или молока, 3—4 ст. ложки маргарина, 3 ст. ложки сахара, 1—2 яйца, 1 чайная ложка соли, 30 г дрожжей.

Опарное тесто готовят в два приема.

1. Из муки, молока и дрожжей готовят опару. Для ее замеса молоко (примерно 80% нормы) подогревают до 30°C, затем вливают в него разведенные в небольшом количестве теплого молока или воды и предварительно процеженные дрожжи. Жидкость размешивают и всыпают в нее подготовленную муку (примерно 50% нормы), добавляют немного сахара для подкормки дрожжей и все это размешивают до однородной массы. Из муки, содержащей хорошую эластичную клейковину, опару готовят более жидкую, а из муки со слабой клейковиной — более густую.

После замеса опару ставят в теплое место (25—30° С) на 1,5—3 часа для брожения.



Рецептура



Кулич по старинному рецепту

Ингредиенты

Мука – 600 г
Молоко – 250 мл
Сахар – 150 г
Свежие дрожжи – 30 г
Сливочное масло – 175 г
Яйца – 2 шт.
Ванильный сахар – 20 г
Лимон – 1 шт.
Апельсин – 1 шт.
Изюм – 100 г
Соль – ½ ч. л.

Приготовление

1. В миску просеять ½ стакана муки, добавить дрожжи, ½ стакана тёплого молока и 1 ст. л. сахара. Всё тщательно перемешать и поставить в тёплое место.
2. В другой миске растереть желток с 3 ст. л. сахара. Затем добавить цедру апельсина и лимона, размягчённое сливочное масло и ванильный сахар. Перемешать до однородной массы.
3. Получившуюся смесь добавить в опару, тщательно перемешать, влить оставшееся молоко и добавить соль.
4. Вымешивать тесто, постепенно добавляя муку.
5. Взбить белок с 2 ст. л. сахара и добавить в тесто. Засыпать изюм.
6. Оставить тесто в тёплом месте под полотенцем на 5-6 ч.
7. После того, как тесто поднялось, заполнить формочки (наполовину).
8. Поставить в разогретую до 100 °С духовку. Через 10 мин. увеличить температуру до 150 °С. По истечении ещё 15 мин. выставить 200 °С. Через 20 мин. куличи будут готовы.

Оформление



Особое значение имеет украшение пасхального кулича. По традиции орехами или изюмом выкладывают изображение креста или буквы "ХВ" - Христос Воскресе. Но есть и другие способы: куличи можно полить глазурью и помадкой, украсить сахарной пудрой, маком или специальными кондитерскими обсыпками.

Современное



Оформление



С наступающим праздником Светлой Пасхи!



Храни Вас Бог!
Спасибо за внимание!

