

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.

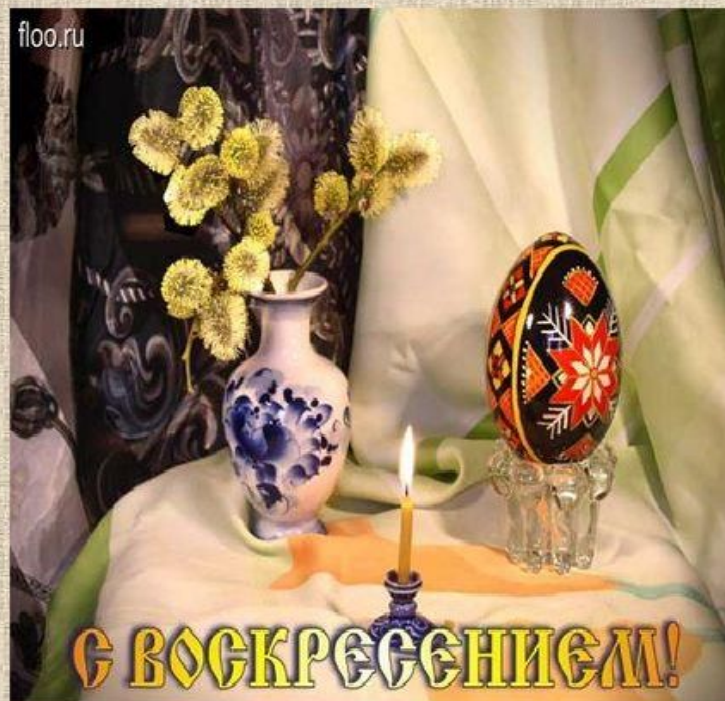
Сам Господь Иисус
Христос постился 40
дней, и поэтому наш
пост длится столько
же.



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!

