



Организация праздника «Пасха».

План-конспект комбинированного урока
Особенности и разнообразие праздничных
блюд.

Методика демонстрации оформления
праздничных блюд.

Ткач Л.А.
Учитель технологии
ГБОУ средняя школа № 201

Урок: Организация праздника «Пасха».

- Особенности и разнообразие праздничных блюд.



Цель урока:

- Обобщить и закрепить полученные знания о культуре, обычаях, укладе жизни, ритуальных и обрядовых блюдах, приготавливаемых на Руси.



Задачи:



- Обучающая: обобщить полученные знания о культуре, обычаях, укладе жизни, ритуальных и обрядовых блюдах, приготавливаемых на Руси.
- Развивающая: развивать исполнительские умения и творческие способности.
- Воспитательная: воспитывать эстетический вкус, внимательность, прививать навыки культуры, труда и

Средства обучения:

- Учебные таблицы по охране труда, СГТ. Инструменты и приспособления согласно технической документации. Посуда и инвентарь – в соответствии с карточками для дежурных.



Структура урока:

- I. Организационная часть
- Проверка готовности учащихся к уроку.
- Сообщение темы и цели урока.



План урока:

- I. Организационная часть 5 минут
- а). Подготовка к занятию.
- б). Контроль посещаемости
- с). Сообщение темы и цели урока
- II. Изложение нового материала 25 минут
- а). Историческая справка о празднике Пасха.
- б). Правила приготовления пасхи, кулича, крашеных яиц.
- III. Выполнение практической работы 45 минут
- а). Приготовление пасхальных блюд
- б). Сервировка стола, подача блюд
- IV. Подведение итогов. Заключительный момент. 10 минут
- Анализ работы и оценка выполненной работы
- V. Уборка рабочих мест 5 минут
- а). Мытье посуды
- б). Уборка стола

Средства обучения и **наглядные пособия:**

- Помещение оформлено в русском стиле: глиняная и деревянная утварь, чайная посуда, самовары, расписные полотенца, скатерть, зеленая поляна, таблицы, рецепты,

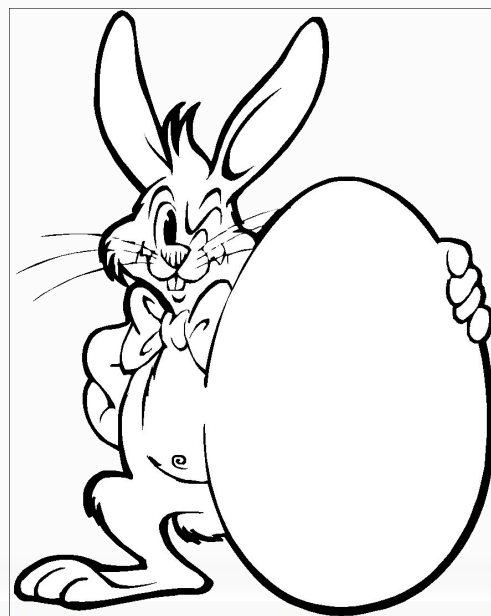
II. Изложение нового материала

- *а). историческая справка о празднике Пасха.*
-
- *Бывало, накрывается*
- *В гостиной стол огромный,*
- *На нем и яйца красные,*
- *И пасха, и кулич!*
- *Н.А.Некрасов*

- Пасха является самым торжественным праздником во всех христианских странах. Это самый древний церковный праздник, который отмечался еще апостольское время.
- Придя на Русь из Византии, христианство принесло и празднование Пасхи. Праздник Пасхи был самым торжественным и получил название: «праздником праздник и торжество из торжеств».
- Слово «Пасха» происходит от греческого «страдание» и от еврейского «переход». В V в. Церковь разработала правила и сроки празднования пасхи, упорядочила обряды, каноны и окончательно утвердила их на своих Вселенских соборах на все времена. Было установлено, что христианская Пасха – это праздник Воскресения Христова.
- Готовиться к Пасхе начинают с Великого четверга. Красят яйца, а в пятницу пекут куличи и делают пасху. Что касается изготовления куличей, то эта традиция пришла из Византии, где по весне уже собирали первый урожай зерновых. Из муки нового урожая выпекался хлеб, ему придавалась круглая форма, чтобы его не спутали со старым хлебом. Куличи всегда считались торжественными, дорогими и трудоемкими изделиями.

- Обычай приготовления творожной пасхи берет начало с незапамятных времен и связан с тем, что весной у крестьян на Руси были только молочные продукты и яйца. Поэтому они и использовали их для приготовления праздничных кушаний и прежде всего пасхи. Форма пасхи в виде усеченной пирамиды – символа Гроба Господня появилась в конце 18 века и сохранилась до нынешних дней.
- Практически без изменения остались и традиции празднования Пасхи. Начинают празднование Пасхи в Великую субботу, верующие идут в храм. Утром, вернувшись из храма, садятся за празднично накрытый стол, уставленный куличами, пасхами и другими всевозможными кушаньями.
- В старое время всю светлую неделю над весенними улицами стоял колокольный звон, у всех было праздничное настроение. Неделя проходила в радостных трапезах, люди одаривали друг друга подарками. И, конечно, всюду был символ Пасхи – красочные пасхальные яйца. Пасхальное яйцо – символ плодородия, возрождающейся жизни, но яйцо имеет и особое значение в христианстве как символ воскресения, отсюда освящение яиц, которое существует с IV в. Н.э.

- Особое внимание уделяется убранству стола. К празднику стол накрывается с особой торжественностью: белоснежная скатерть, красивая посуда, и непременно украшается цветами. Традиционными цветами Пасхи считаются тюльпаны, нарциссы и веточками зелени. На самом видном месте или в центре стола ставят яркие ритуальные блюда со всевозможными украшениями. На пасхальный стол выставляют различными наливками, настойками и все явства, чем богат дом. Пасхальный стол не имеет никаких запретов, но рыбные блюда на нем обычно не присутствуют. Празднуют Пасху и многие неверующие, так как Пасха – начало весны, пробуждение природы.



Кулич пасхальный с цукатами

- Для рецепта вам потребуется:
- мука - 5.5 стакана
- дрожжи - 50г
- молоко - 1-1.5 стакана
- яйцо (желтки) - 10 шт.
- яйцо (белки) - 3 шт.
- сахар - 1 стакан
- масло сливочное - 250-300г
- изюм (без косточек) - 1/2 стакана
- коньяк - 1-2 ст.л.
- цукаты - 1-2 ст.л.
- цедра лимона - 3 ч.л.
- или кардамон - 1 ч.л.
- или мускатный орех (тертый) - 1 ч.л.
- ванильный сахар - 3-4 ч.л.
- соль - по вкусу
- Заварите 1/2 стакана муки в 1/2 стакана кипящего молока, размешайте до получения эластичной массы. Дрожжи разведите в 1/2 стакана теплого молока, смешайте с 1/2 стакана муки и поставьте в теплом месте приблизительно на 10 минут. Затем приготовьте дрожжевую смесь, соединив полученное тесто с разведенными в молоке дрожжами, размешайте ее, накройте полотенцем и поставьте в теплое место для подъема.
- Желтки, сахар, соль сотрите в однородную массу и взбейте добела. Половину этой заливки влейте в дрожжевую смесь, добавьте четверть стакана муки, вымесите, дайте подойти в течение 1 часа, затем долейте другую половину заливки и добавьте еще 5 стаканов муки. Месите тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.
- В готовое тесто влейте постепенно небольшими порциями растопленное сливочное масло, вымесите, добавьте пряности, коньяк и дайте тесту подойти вторично. После вторичного подъема осадите тесто до первоначального положения, добавьте в него 1/6 стакана изюма, цукаты, предварительно обваляв их в муке, и дайте тесту еще раз подойти. Подготовленное таким образом тесто залейте в посыпанные мукой формы до половины, засыпьте сверху оставшимся изюмом и цукатами и дайте подняться. Обмажьте яичным желтком и поставьте в духовку на 45 минут.
- Из белков и сахара сделайте глазурь и украсьте ею кулич.



Рецепт кулича

Ингредиенты



- 500 мл молока
- 11 г сухих дрожжей (или 50-60 г сырых дрожжей)
- 1-1.3 кг муки
- 6 яиц
- 200 г сливочного масла или маргарина
- 250-300 г сахара
- 300 г изюма
- 1 ч.л. ванильного сахара

глазурь:

- 2 белка
- 100 г сахара

Рецепт приготовления

Из указанного количества ингредиентов получается 3 кулича высотой 11 см и шириной 17 см и 6 маленьких куличей высотой 7 см и шириной 6 см.



Пасхальные яйца

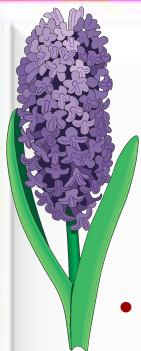


- Одним из атрибутов пасхального стола являются крашеные яйца. По преданию их появление связано с именем Марии Магдалины. Святая, чтобы пробудить у властных особ интерес к христианству, поднесла императору Тиберию окрашенное в красный цвет яйцо со словами: "Христос воскрес!" Красный цвет яйца напоминает о том, что искупление человечества совершилось пролитием на кресте крови Христа Спасителя.
- **История.** Как и столетия назад, христиане дарят друг другу крашеные яйца, говоря: "Христос воскрес! - Воистину воскрес!". Освященное яйцо за пасхальным столом едят первым, когда, придя от заутрени, садятся за трапезу. Но роль яйца этим не исчерпывается. Яйца дают родным, соседям, пришедшим поздравить, берут с собой, когда идут в гости, раздают нищим, оставляют в церкви.
- **Магические свойства.** Освященному яйцу приписываются магические свойства. Считалось, что оно может потушить пожар, если его кинуть в огонь, потому-то такие яйца даже хранили за иконой на случай пожара (и прежде чем бросить его в огонь, трижды обегали с ним вокруг дома). На Ярославщине с пасхальным яйцом искали пропавшую или заблудившуюся в лесу корову или овец. Пасхальным священным яйцом гладили скотину по хребту, чтобы она не болела и шерсть у нее была гладкая; делали это перед первым выгоном скота на пастбище.
- Чудодейственную силу приписывают и скорлупе освященного яйца, а также крошкам от разговенья. Их собирали, смешивали с "четверговой" солью и клали вместе с зерном для посева. Кстати, "четверговая" соль, которую готовили в тот же день, когда красили яйца, т. е. в "чистый" четверг, использовалась для посола кушаний, которые готовились к Пасхе и на Пасху.
- **Народные забавы.** Любимой пасхальной забавой, особенно у русских, является катание яиц. Оно начинается в первый день Пасхи, после обеда, и продолжается часто всю пасхальную неделю. Катали яйца просто с какого-нибудь бугорка или делали для этого специальные лоточки. Когда катящееся яйцо ударяется об яйцо, лежащее на земле, играющий забирает это яйцо себе. Смотреть, как катают яйца, раньше обычно собиралась чуть ли не вся деревня.

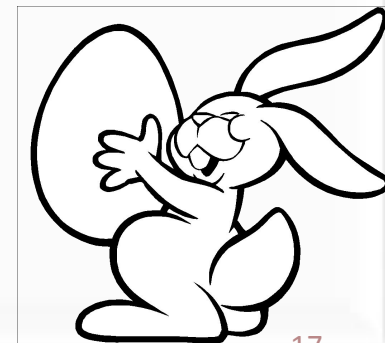
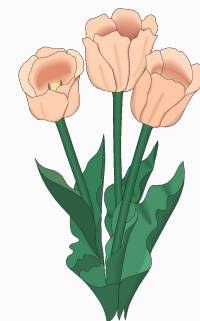
Ну, а теперь поподробнее об окраске яиц. Как во всяком деле, в окраске яиц есть свои особенные секреты.

- **Луковая шелуха.** Самый простой и всем доступный способ - окрашивание яиц в разные оттенки красного цвет луковой шелухой. Для этого заранее собранную луковую шелуху положите в кастрюлю вместе с тщательно вымытыми яйцами, залейте холодной водой и варите 10 минут. Окрашенные яйца извлеките из отвара, вытрите насухо, а затем для блеска протрите пропитанной растительным маслом тряпочкой. Луковый отвар можно использовать неоднократно.
- **Березовые листья.** При желании яйца можно красить и в отваре из молодых березовых листочков, соблюдая те же правила, что и при окраске луковой шелухой. Правда, цвет яичной скорлупы будет не красный, а желтый.
- **Цветные лоскутки.** Другой способ окрашивания состоит в следующем: вымытые и высушенные яйца обвяжите яркими цветными красящими нитками, положите в кастрюлю, залейте холодной водой, варите 15-20 минут. Затем выньте, снимите нитки, и яйца будут иметь мраморный рисунок. Остается только нанести несколько капель растительного масла и растереть мягкой тряпочкой по поверхности яйца. По такому же рецепту окрашивают яйца цветными линяющими лоскутами, предварительно завернув в них яйца и обвязав нитками
- **Акварельные краски.** Красить яйца, соблюдая некоторые правила, можно и акварельными красками. Для этого сваренное в течение 8-10 минут яйцо выньте, насухо вытрите, поставьте в фарфоровую или стеклянную рюмку и раскрасьте с помощью кисточки верхнюю половину яйца (на горячем яйце краска мгновенно высыхает). Затем переверните окрашенную высохшую часть яйца вниз и окрасьте оставшуюся половину. Важно, чтобы во время крашения яйца были горячими, тогда краска или лак скорее высыхают.
- В России существовала художественная традиция изготовления сахарных, шоколадных, деревянных, стеклянных яиц, и даже золотых и серебряных яиц, украшенных драгоценными камнями. Русские "писанки" покрывались затейливыми символическими узорами, а также на них рисовали виды природы, жанровые сценки, храмы и иконки. Стоит и Вам проявить себя в этом занятии, чтоб праздник вышел по всем правилам.

Пасхальные символы



- **Яйцо** – Символ весны. Традиция красить яйца пришла из древнего Египта. Первоначально яйца красили только в «яркий» (красный) цвет, потому что именно этот цвет отождествляли с Солнцем, но постепенно обычаи менялись, и яйца стали красить в яркие, разные цвета. Традиционными пасхальными цветами считаются красный, желтый и зеленый.
- **Заяц** – Символ новой жизни. Из Германии пасхальный заяц распространился по всей Европе и был заимствован американцами.
- **Цыпленок** – Также символизирует Пасху, главным образом в скандинавских странах.
- **Тюльпаны, гиацинты, нарциссы** – являются символами Пасхи, так как ни распускаются ранней весной.



в). План проведения праздника.

- **1).** Заключительный урок по кулинарии в 8 классе проходит в виде праздника посвященного празднованию Пасхи. Для проведения этого урока была проведена предварительная подготовка. Учащимся было предложено подобрать материалы, связанные с празднованием пасхи. Учитель помогает учащимся в направлении поиска материалов (это могут быть различные рецепты пасхальных блюд, особенности сервировки пасхального стола, игры и стихи, связанные с Пасхой, исторические сведения о праздновании пасхи). Кроме этого, для проведения урока учащиеся должны принести куличи, изготовленные дома по старинным рецептам, различные кондитерские продукты, предназначенные для украшения куличей (обсыпки, кокосовые стружки и т.д.), яйца, термонаклейки, украшения для яиц, атрибутика для оформления праздничного стола. Пасхальные символы. Плетеная пасхальная корзина – символ покоя и защищенности, она должна напоминать гнездо. Традиционные цвета Пасхи – красный, символизирующий любовь, белый – счастье и желтый – богатство, поэтому, составляя композиции, надо использовать именно их.

- **2).** Учащиеся разбиваются на 3 бригады по 4 человека.
- Каждой бригаде дается задание:
- - Украсить кулич;
- - Покрасить яйца;
- - Сервировать пасхальный стол с использованием народных атрибутов для сервировки (скатерти, рушники, салфетки), а также пасхальных символов (зеленая поляна, зайцы ...);
- - Подготовить небольшие игры, связанные с Пасхой, стихи о Пасхе («поэтическая страничка»);
- - Рассказать интересные сведения о Пасхе («Знаете ли Вы что?...

III. Слова учителя:

- Сегодня наш урок по кулинарии будет проходить в виде конкурса. Оценивать Вашу работу будет жюри, состоящего из 3 человек. Я буду председателем жюри. Оценка конкурсов будет проводиться по 5-бальной системе.

IV. 1. Проведение конкурсов и игр:

- а). Кто больше знает стихов и Пасхе (конкурс)
- б). Игры: «Кто кого переговорит», «не урони яйцо», «найди яйцо» (см. приложение).
- с). Конкурс «Знаете ли Вы, что...?» (см. приложение)
-

2. Практическая работа учащихся (конкурс)

- Украшение куличей, украшение вареных яиц, сервировка стола.
-
- **Оценка жюри результатов конкурсов, игр и практической работы учащихся.**



ХРИСТОС ВОСКРЕСЕ!

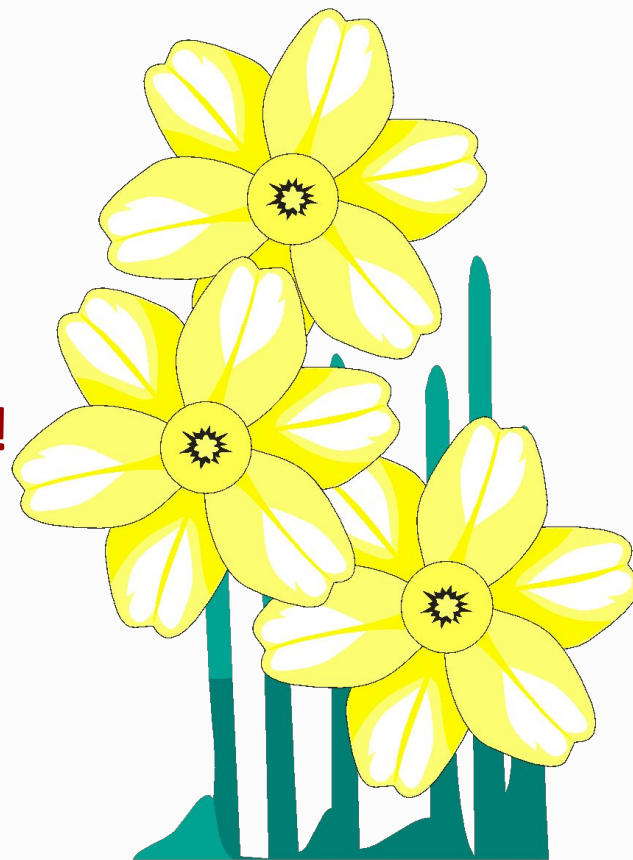
V. **Заключительный момент.**

- Учитель: Сегодня урок у нас необычный праздничный. Мы готовились к нему заранее, а сегодня обобщили полученные знания о культуре, обычаях, ритуальных блюдах, приготавливаемых на Руси.
- Подводя итоги сегодняшнего урока – игры, я хочу отметить, что все хозяйюшки работали слаженно, дружно, соблюдая санитарно-гигиенические нормы и правила техники безопасности, хорошо подготовились к конкурсам и играм. Прodeгустировав блюда, можно сказать, что все они имеют характерный для них вкус и соответственный вид. Сервировка стола соответствовала назначению.
- Но можно отметить:
- бригада № 1 – очень оригинально оформила пасхальный стол;
- бригада № 2 – изобретательно покрасили яйца;
- бригада № 3 всех перещеголяла, украшая кулич.
- ***VI. Подсчет баллов и определение победителей, их аргументация.***

Приложение

- **Игры «Кто кого переговорит».**
- Ведущий говорит: «Скажи скороговорку», - и произносит ее медленно и внятно.
- Играющий должен ее запомнить и произнести быстро-быстро несколько раз, без запинки. Если правильно произнесен, получает приз.
- Ведущий может раздать всем играющим по карточкам, где напечатана скороговорка. Сначала каждый из играющих медленно читает свою скороговорку, а потом пытается произнести ее в очень быстром темпе. Выигрывает тот, кто произнесет скороговорку без запинки.
- Съел молодец тридцать три пирога с пирогом, да все с творогом.
- Погода размокропогодилась.
- Осип осип, Архип охрип.
- Был баран белорыл, всех баранов перебелорылил.
- В семеро саней, по семеро в сани, уселись сами.
- Течет речка,
- Печет печка,
- Течет речка, Печет печка!

- Ремни ремнил ремнем,
- Огни огнил огнем.
- Без Прокопа кипит укроп,
- При Прокопе кипит укроп,
- Пришел Прокоп – кипит укроп,
- Ушел Прокоп – кипит укроп!
- У осы не усы, не усищи, а усики!
- Шли сорок мышей,
- Несли сорок грошей;
- Две мыши поплоше
- Несли по два гроша.
- Маланья-болтунья
- Молоко болтала-выболтывала,
- Да не выболтала.



«Не урони яйцо».

- Играющие разбиваются на две команды. Игрок из каждой команды с яйцом в ложке должен добежать до финала, вернуться, чтобы передать яйцо следующему за ним игроку. Кто быстрее выполнил задание, ни разу не уронил яйцо, тот и выиграл.

«Найди яйцо».

- До начало игры в разных неожиданных местах ведущий прячет маленькое «яйцо-фант» (пакетик из цветной бумаги, пластика, картона в виде яйца), где указано, какой приз получит тот, что «выкупит» этот фант с помощью стихотворения, спетой песенки, показанного фокуса, рассказанного анекдота и т.п.

Знаете ли вы, что...

- На пасхальной заутрени цари во время обряда христосования раздавали не только лебединые, гусиные, утиные, куриные, но и точеные деревянные, резные костяные яйца. Как писал историк Н.Костомаров, «яйца были расписаны золотом и яркими красками в узор или цветными травами, а в травах птицы и звери, и люди.
- Пасхальные яйца не утратили своей обрядности, превратились в дорогой изысканный подарок. Их делали из драгоценных металлов, резной кости, дерева, камня, стекла, фарфора, покрывали узорами из бисера...
- В кладовых Зимнего дворца хранился большой запас подобных поделок для императорских детей, для дипломатических подарков, для выставок.
- Настоящей славой знаменитого ювелира К.Фаберже стали 56 уникальных подарочных пасхальных яиц для российских императоров и императриц; 12 яиц были сделаны для владельца золотых приисков Кельха, для князя Юсупова, для герцогини Мальборо. История распорядилась так, что большая часть этих великолепных «пасхальных сюрпризов» оказалась за рубежом, восемь из них – исчезли. В России хранятся десять «пасхальных сувениров» К.Фаберже. Все предметы имеют форму яйца, а внутри каждого из них – сюрпризы: крохотные золотые копии крейсера, яхты, поезда, дворца, фигурки соловья, кукушонка, музыкальная шкатулка... Если нажать скрытую от глаз кнопку, фигурки движутся, поют, машут крыльями, музыкальная шкатулка играет известные мелодии... По тщательности и чистоте отделки, сложности кропотливых механизмов никто не превзошел это чудо, именуемое «пасхальные сюрпризы фирмы К.Фаберже».