ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ОБРАЗОВАНИЮ

ГОУ СПО «БАРНАУЛЬСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

**ПАСХАЛЬНЫЙ СТОЛ: ОБЫЧАИ, ТРАДИЦИИ, СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ**

**Курсовая работа**

Выполнила студентка 3 курса, группы Тз 41

Научный руководитель преподаватель «Технологии продукции общественного питания»

Т.И. Захарьева

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись)

Оценка\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_200

БАРНАУЛ 2008

**План**

1. Введение
2. Основная часть
   1. Традиции пасхи

2.2 Традиционные блюда, которые готовят на Пасху; характеристика их ассортимента, технология приготовления

* 1. Современные тенденции ассортимента блюд на Пасху

2.4 Анализ рациональности рецептур, пути повышения сбалансированности рецептур

* 1. Технологические карты на пасхальные блюда:

2.5.1 Гусь, утка фаршированные

2.5.2 Рулет из говядины

2.5.3 Пюре картофельное

2.5.4 Рыба по-волжски (рыба маринованная жареная)

2.5.5.Рыба, запеченная в соусе с грибами

* 1. ТТК на «Пасху с фисташками»

3. Заключение

4. Список литературы

5 Приложение

5.1 Расчет рациональности рецептур

5.2 Расчет для технико-технологической карты

5.2.1 Расчет массовой доли сухих веществ в блюде «Пасха с фисташками»

5.2.2 Расчет пищевой и энергетической ценности блюда

5.3 Традиции Пасхи в рисунках и фотографиях

**1. Введение**

Пасха - Православное торжество. Великий Пост, время насыщенное молитвами, покаянием, прощением, самоисправлением, духовным и телесным подвигом кончается и настает Пасха, это время православного торжества, торжества правой веры.

Пасха празднуется семь дней. Все ходят по домам и поздравляют своих близких и знакомых. Столы всюду накрыты весь день. На столах уже все скоромное (не постное). Обыкновенная еда: на закуску селедка, потом суп, курица, жаркое, ветчина, картошка, салаты, водка, вино и т. п. На сладкое сырная пасха, куличи, торты, компот, чай и кофе. Обязательно нужно посетить всех родственников, потом хороших знакомых в особенности старших и пожилых. Обыкновенно подарки в этот день не приносят.

Воскресение Христово это самый большой праздник православных христиан. Как уже было сказано выше, православные христиане подготавливаются к этому величайшему празднику Великим Постом, который длится 48 дней.

Пасхальный стол — праздничный, обильный. Помимо традиционных куличей, пасхи и крашеных яиц на нем почти в обязательном порядке бывают пироги, студень, буженина, гусь или утка с яблоками и т. д.

Самое главное — это выбор меню. Для того, чтобы не потеряться в изобилии предлагаемых рецептов, надо подумать, что хотелось бы приготовить больше всего вам и как порадовать и удивить своих гостей. Прежде всего, продумайте выбор кулича.

Следующим необходимым делом будет проверка наличия и состояния всего необходимого оборудования: без него изготовление основных блюд к празднику может оказаться невозможным.

В работе я постаралась рассказать Вам о традициях, различных рецептах приготовления блюд для Пасхального стола, приемах, применяемых в современной кулинарии.

**2. Основная часть**

Период Великого Поста и Пасхи является самым светлым, красивым, назидательным, поучительным и трогательным временем в православном календаре. Эти дни начинаются с Прощенным Воскресеньем, когда мы у всех просим прощенье и всех прощаем. Этот период полон молитв, служб, духовных и телесных подвигов и завершается торжеством «Воскресения Христова» - Пасхой. А Великий Пост это время исправления, духовного [1] и телесного подвига, а Пасха это православное торжество, торжество правой веры.

Определение даты Пасхи: Пасха (православная пасхалия) определяется по правилу которое было установлено на Первом Вселенском Соборе (325 г), в городе Никее. По этому правилу Пасха бывает в первое воскресенье после весеннего полнолуния и после иудейской Пасхи: это период от 4 апреля до 8 мая по новому стилю.

Пасха - Православное торжество. Великий Пост, время насыщенное молитвами, покаянием, прощением, самоисправлением, духовным и телесным подвигом кончается и настает Пасха, как было сказано в самом начале, время православного торжества, торжества правой веры.

Воскресение Христово. В первый день после субботы, рано утром, Иисус Христос воскрес из мертвых. При этом сделалось сильное землетрясение. С неба сошел ангел Господень; вид его был, как молния, а одеяние белое, как снег. Он отвалил от двери гроба камень и сел на нем. Воины, стоящие на страже, от страха попадали на землю и стали как мертвые, а потом, придя в себя, разбежались. Некоторые из них пришли к первосвященникам и рассказали о случившемся. Первосвященники дали им денег и научили говорить, будто ночью, когда они спали, ученики Иисуса Христа пришли и украли Его тело.

**2.1 Традиции пасхи**

Слово «пасха» произошло из греческого языка и означает «прохождение», «избавление». В этот день торжественно отмечается избавление через Христа Спасителя всего человечества от рабства дьяволу и дарование людям жизни и вечного блаженства. Воскресение Христово – это основа и венец православной веры, это первая самая великая истина, которую начали благовествовать апостолы.

В предпасхальные дни душа каждого из нас наполняется весенним теплом, ждет какого-то чуда или праздника.

Хочется поставить букетик вербы перед Вербным воскресеньем, а уж в Пасху обязательно купить или испечь праздничный кулич, весь светящийся каким-то особым светом, и вокруг него разложить разноцветные яйца. Весь дом наполняется благодатным теплом, и кажется, что все невзгоды позади. Пусть же так и будет!

Пасхе предшествует семинедельный Великий пост. Последняя неделя Великого поста называется Страстной неделей. Страстная, потому что это страдания, которые Христос претерпел на кресте за грехи человеческие. Вся неделя как бы повторяет историю Христа с момента его входа в Иерусалим в Вербное воскресенье. С каждым днем Страстной недели связана своя, только к нему одному относящаяся примета.

С **понедельника** на Страстной неделе вся крещенная Русь начинала готовиться ко встрече Светлого праздника, начинали мыться-чиститься.

Во **вторник** по старому обычаю было положено делать «соченное молоко». Для этого рано поутру, еще до рассвета, сметают по закромам конопляное и льняное семя, перемешивают, толкут в ступах и разводят водою. Таким «молоком» поили всю домашнюю «животину» для охранения ее от всяких болезней.

В Страстную **среду** принято из предосторожности обливать водой всю скотину на дворе, только водой не простой, а талой, собранной по оврагам и посоленной прошлогодней четверговой солью. По поверью эта вода охраняет двор от всякого «напуска» на целый год.

В Великий **четверг** Иисус провел со своими учениками последнюю тайную трапезу, так как его преследовали. В этот день во время топки печей пережигают соль. Следует всем в семье взять по горстке соли и ссыпать в один пакет. Эту соль убирают и хранят, и называется она «четверговая соль», то есть, Великого четверга. Ею раньше лечили себя, а также своих родных и близких. Из этой же соли делали обереги для семьи, скота, огорода, дома.

Четверговая соль считается полезной, ее тщательно хранят в божнице за иконами. В Великий четверг старые люди советуют в первый раз подстригать волосы годовалому ребенку. С этого дня из-за опасения «засорить глаза лежащему во гробе Христу» не принято мести хаты вплоть до Светлого праздника. Поэтому в народной традиции Великий четверг считается чистым. В этот день принято тщательно убирать дом и украшать его. Убой домашних животных, предназначенных для Пасхи, тоже старались приурочить к этому дню. Считалось, что чистый четверг сохранял мясо от порчи. В этот день нужно пересчитать все деньги три раза, чтобы потом весь год «водились» деньги. Начиная с четверга из дома до Пасхи не отдают и не выносят ничего.

В Великую **пятницу** вспоминают страдания Христа, его распятие и смерть на кресте. В этот день приступают к стряпне: пекут куличи, красят яйца, готовят пасху. В пятницу обметают углы тряпкой. По приметам эта тряпка помогала избавиться от болей в пояснице, если ею обвязать себя. Этой же тряпкой вытирали ноги в бане после мытья, чтобы ноги не болели. Зола, взятая из печи в пятницу перед Пасхой, помогала вылечиться от алкоголизма, черной тряски, от сглаза и от смертной тоски.

В пятницу смотрят в окно, примечая, кого увидят в первую очередь: если мужчину, то к благополучию на три месяца. Если в это время человек заболеет, то быстро выздоровеет. Любая проблема легко разрешится.

Если увидите женщину старую, то будут чередой три месяца неудачи и болезни. А если первой увидите женщину молодую - будете эти три месяца жить без проблем. Если вам повезет, и первой перед глазами появится семья - это к миру в вашей семье, к примирению тех, кто в ссоре.

Собака по приметам - к тоске, кошка - к прибыли, птицы - к новому знакомству и приятным вестям, инвалид - к смерти близкого человека.

В Великую **субботу** завершают все хлопоты по подготовке к Пасхе. Весь верующий народ, старые и молодые собираются в храмах на молитву. В эту ночь накануне Светлого Христово Воскресения Храмы церкви полны людей, сюда тянутся даже те, кто относиться к вере с колебанием и с презрением. В храмы несут куличи, пасхи и яйца чтобы освятить их. Потом вернувшись по домам, приступают к еде– разговляются.

Само собой, все подготовительные работы: стряпня, покраска яиц, должны быть закончены до Светлого Воскресенья. Утром в Пасху умываются водой, оставленной с Чистого четверга. В нее хорошо класть серебряную вещичку или ложку, можно монетку. Такое умывание принесет красоту и богатство.

Начало праздника. Праздник начинается Христовым Воскресением, в полночь между Великой Субботой и Воскресеньем. Служится особенная торжественная служба Светлая Пасхальная Заутреня. Служба начинается в полночь когда духовенство и прислужники в алтаре начинают петь стихиру тихо, потом все громче и громче, а потом в это пение включается и хор:

(Стихира в начале Заутрени, глас 6-й) Воскресение Твое, Христе Спасе, Ангели поют на небесех: и нас на земле сподоби чистым сердцем Тебе славити.

Крестный ход. С этим пением начинается крестный ход вокруг храма (три раза), с торжественным звоном в колокола. Во время службы священник снова и снова с радостью приветствует всех молящихся словами «Христос Воскресе» (три раза) и каждый раз молящиеся отвечают «Воистину Воскресе». Иногда это приветствие делается на других языках. Во время службы хор часто исполняет:

(Пасхальный Тропарь)

Христос воскресе из мертвых, смертию смерть поправ,и сущым во гробех живот даровав.

Слово св. Иоанна Златоустаго. В конце Заутрени священник читает знаменитое «Слово св. Иоанна Златоустаго» (347-407 г.), которое прекрасно описывает торжество и значение Пасхи. После службы все молящиеся подходят к священнику который держит в руках крест, целуют крест и христосуются с ним, а потом и с друг другом. Обыкновенно здесь же возле креста, всем дают красные яички. Заутреня продолжается около полтора часа. После Заутрени некоторые уходят домой и разговляются дома со своими родственниками и друзьями. Конечно здравый смысл говорит что для того чтобы чувствовать себя здравым и бодрым нужно перед Заутреней прилечь и поспать на несколько часов. Это в особенности относится к детям.

Светлая Пасхальная Литургия. В некоторых храмах сразу после Заутрени служится Светлая Пасхальная Литургия, которая продолжается около двух часов. Таким образом пасхальное богослужение кончается после трех часов утра. Во время этой Литургии, молящиеся которые говели, исповедовались и причащались во время Страстной Недели, могут снова причащаться без исповеди, если за истекшее время никаких больших грехов не было совершено.

Разговены. После богослужения, так как пост кончился, молящиеся обыкновенно разговляются (едят скоромное - не постное) при храме или у себя по домам. Как было уже сказано выше, некоторые уходят домой, и разговляются после Заутрени. Молящиеся тоже приносят куличи, сырные пасхи и пасхальные крашеные яички, для того чтобы священник освятил их после службы.

День Святой Пасхи – **воскресенье** - главный христианский праздник. В этот день свершилось чудо – Христос воскрес. В этот день все обмениваются пасхальными подарками, говорят «Христос Воскресе!» - «Воистину Воскресе!» и целуются в память всеобщего прощения, примирения, выражения любви.

По возвращении домой из церкви с пасхальной службы все усаживались за трапезу. Первое пасхальное яйцо принято делить на несколько частей по количеству членов семьи. Такое совместное поедание одного яйца, по поверьям, укрепляет семью, сохраняет в нем дружеские отношения и любовь друг к другу.

Светлая Пасхальная Седмица. Пасха празднуется семь дней, то есть всю неделю и поэтому эта неделя называется «Светлая Пасхальная Седмица». Каждый день недели тоже называется светлым; Светлый Понедельник, Светлый Вторник и т. д., а последний день, Светлая Суббота. Ежедневно совершаются Богослужения. Царские Врата открыты всю седмицу.

Пасхальный период. Весь период до Вознесения (40 дней после Пасхи) считается Пасхальным периодом и православные приветствуют друг друга приветствием «Христос Воскресе!» и ответом «Воистину Воскресе!» Даже когда поднимают телефонную трубку то не говорят «алло», а говорят «Христос Воскресе!» Весь этот период связан с многими обычаями и традициями.

Пасхальные обычаи. Как было сказано уже выше, Пасха празднуется семь дней. На первый день хозяйки - жены остаются дома, а знакомые мужчины ходят по домам и поздравляют своих близких и знакомых. Столы всюду накрыты весь день. На столах уже все скоромное (не постное). Обыкновенная еда: на закуску селедка, потом суп, курица, жаркое, ветчина, картошка, салаты, водка, вино и т. п. На сладкое сырная пасха, куличи, торты, компот, чай и кофе. Обыкновенно садятся за стол на пол часа и потом прощаются и гость идет к другим знакомым. Обязательно нужно посетить всех родственников, потом хороших знакомых в особенности старших и пожилых. Обыкновенно подарки в этот день не приносят. На второй день Пасхи полагается чтобы жены ходили по домам, а мужья сидели дома, но это не практикуется. В наше время, в эти святые дни, многие сговариваются и просто ходят друг к другу в гости.

Значение Пасхи. Воскресение Христово это самый большой праздник православных христиан. У западных христиан самый большой праздник Рождество Христово. У каждого человека есть день рождения и что у Господа Иисуса Христа есть день рождения, это ничего не говорит о том кто Он. Воскреснуть мог только Господь Бог, поэтому Воскресение Христово говорит, что Иисус Христос действительно Господь Иисус Христос, Сын Господа Бога, Второе Лицо Святой Троицы.

Праздник Пасхи от самого своего начала был светлым, всеобщим, продолжительнейшим христианским торжеством.

С апостольских времен праздник христианской Пасхи продолжается семь дней, или восемь, если считать все дни непрерывного празднования Пасхи до Фомина понедельника.

В богослужебном отношении вся Светлая седмица есть как бы один праздничный день: во все дни этой седмицы Богослужение бывает то же, что и в первый день, с немногими изменениями и переменами.

Древний святой обычай, сохраняемый и ныне благочестивыми мирянами, состоит в том, чтобы во всю Светлую седмицу не опускать на одного церковного Богослужения.

Древние христиане в продолжение великого торжества Пасхи ежедневно собирались для общественного Богослужения.

Древние христиане великий праздник Пасхи святили особыми делами благочестия, милости и благотворения. Подражая Господу, Своим Воскресением освободившему нас от уз греха и смерти, благочестивые цари отпирали в пасхальные дни темницы и прощали узников (но не уголовных преступников). Простые христиане в эти дни помогали нищим, сирым и убогим. Брашно (то есть еду), освященные в Пасху, раздавали бедным и тем делали их участниками радости в Светлый праздник.

Праздник Пасхи отмечаю во всем христианском мире, и в каждой стране исторически сложились свои традиции:

**Австралия**

В Австралии популярны популярны пасхальные яйца из шоколада или сахара. Пасхальные яйца делают в форме кролика животного исконно австралийского континента – biby. Пасхальное меню австралийцев состоит из жареной баранины, говядины или цыпленка с жареными овощами.  
На десерт подают традиционное сладкое австралийское блюдо – торт из безе, украшенный земляникой, ананасами и мандаринами. Очень популярны сладкие горячие булочки, которые австралийцы едят на завтрак в пасхальное утро в пасхальное утро перед обязательным посещением церкви.

**Бельгия, Нидерланды**

В этих странах на Пасху устраивается командное битье яиц. Заранее приготовленные яйца окрашивают в красные, зеленые и желтые цвета. По сигналу команды сходятся, и каждый наносит удар яйцом так, чтобы разбить яйцо соперника. Победитель забирает яйцо.

**Болгария**

По болгарской традиции, на Пасху выкладывать много крашеных яиц вокруг большого пасхального хлеба. Как и россияне, болгары тоже бьются пасхальными яйцами до тех пор, пока одно из них не треснет, и желают при этом друг другу удачи.

**Швеция**

В Швеции Пасха не такой большой праздник, как Рождество, но в школах его начинают отмечать еще за неделю до его наступления. Жители Швеции украшают к Пасхе свои дома пасхальными цветниками – желтого, зеленого и белого цвета. В домах везде устанавливают желтых цыплят в обрамлении цветных перьев. Пасхальные яйца шведы делают из картона, а внутрь каждого яйца кладут по большой красивой конфете.

**Германия**

В страстную пятницу многие немцы обязательно едят рыбу. В Германии в дни, предшествующие Пасхе – в пятницу и субботу, не работают. В субботний вечер устраивают большой пасхальный костер. Символ конца зимы и сгорания всех плохих чувств. У немцев утро пасхального воскресенья начинается с семейного завтрака. Родители накануне прячут корзины со сластями, пасхальными яйцами и маленькими подарками. После завтрака дети ищут подарки по всему дому, и это очень веселый момент праздничного дня. Во второй половине пасхального воскресенья немцы семьями ходят в гости к своим друзьям и родственникам и пьют вместе чай.

**Франция**

На Пасху во Франции принято устраивать пикники, основное блюдо которых – омлет. Обязательным подарком у французов является красное яйцо. Так же как и россияне, французы соревнуются в битье и катании пасхальных яиц.

**Америка**

В Америке на Пасху очень популярна одна игра: катание яиц по наклонному газону. Дети соревнуются, кто дальше и без остановок сможет прокатить свое яйцо. Традиционный американский пасхальный обед состоит из ветчины с ананасами, картофелем, фруктовым салатом и овощами. Дети получают корзинки от пасхального зайчика, который еще ранним утром наполнил их цветными пасхальными яйцами и массой шоколадных конфет.

**2.2 Традиционные блюда, которые готовят на Пасху: характеристика их ассортимента, технология приготовления**

Убранству стола и кушаньям именно в этот праздник уделяется особое внимание. Как будто сама весна, радостная, со звоном колоколов и щебетаньем птиц, накрывает праздничные столы. Богатый пасхальный стол является символом небесной радости.

В домах еще до Заутрени накрывали стол для розговин. Плох был тот хозяин, если не выставит на стол поросенка, колбасу, пасху с крашеными яйцами. Всего вдоволь! У зажиточных хозяев подавали 48 различных блюд по числу дней прошедшего поста. Обязательно приглашали в гости кумовьев и сватов. Христосовались друг с другом, садились за стол разговляться, потом отдыхали.

Вместе с утром настанет праздник. В каждом доме чистота. За пасхальным столом собираются родные, друзья, знакомые, так давно не видевшие друг друга: ведь в пост не принято наносить друг другу визиты.

На столе все пестро, куличи и пасхи в розочках, крашеные расписные яйца. На кухне запекали целого поросенка, барашка или окорок, жарили телятину. По традиции крашеные яйца укладывали на деревянное блюдо среди проращенной зелени овса или пшеницы, перевязывали вышитым рушником и украшали цветами.

Пасхальный стол — праздничный, обильный. Помимо традиционных куличей, пасхи и крашеных яиц на нем почти в обязательном порядке бывают пироги, студень, буженина, гусь или утка с яблоками и т. д.

Всю Светлую седмицу священники служили по храмам пасхальные молебны. С раннего утра на колокольнях трезвонили во все колокола, каждый мог в этот день стать звонарем, никому отказа не было.

По благочестивому обычаю на Пасху навещали бедных по богадельням и приютам. Тайную милостыню творили. Заключенным разговеться присылали, собирали деньги для выкупа из тюрьмы должников. Странников, юродивых и увечных в своих домах досыта кормили. И так всю Святую неделю, а то Пасха будет не в радость.

Существует множество рецептов, по которым из века в век готовят пасху, выпекают куличи, красят яйца и т. д. Выбранные для этой работы рецепты взяты из разных изданий

Ассортимент пасхальных блюд

Крашенные яйца

Яйца крашенные луковой шелухой

Яйца крашенные пищевой краской

Яйца крашенные тканью

Куличи

Кулич пасхальный

Кулич обыкновенный

Кулич заварной

Кулич царский

Кулич на молоке

Цукатный кулич

Кулич с шафраном

Кулич их жидкого теста

Шоколадный кулич

Артос

Пасхи

Пасха вареная

Пасха с шоколадом

Ванильная пасха

Пасха розовая

Пасха с крутыми желтками

Пасха с фисташками

Сдобная выпечка

Греческий пасхальный пирог

Кекс долматин

Традиционные блюда пасхального стола

Студень

Буженина

Гусь (утка) с яблоками

Паштет пасхальный

Крашенные пасхальные яйца

Почему на Пасху красят яйца, дарят их друг другу, почему чаще всего предпочитают именно красный цвет?

Это связано с тем, что некогда святая равноапостольная Мария Магдалина, давая римскому императору Тиверию яйцо, сказала; «Христос воскресе!» Император не поверил и возразил: «Скорее это бело яйцо станет красным, чем мертвый воскреснет!»

И яйцо в тот же миг стало красным.

Считается, что красный цвет — это и цвет той святой крови, которую пролил Спаситель за нас на кресте.

Пасхальное яйцо напоминает нам об одном из главных догматов нашей веры и служит видимым знаком блаженного воскресения мертвых, залог которого мы имеем в Воскресении Иисуса Христа - Победителя смерти и ада.

Как из яйца рождается новая жизнь, так и из скорлупы гроба воскрес Иисус Христос.

Поэтому на Праздник Праздников, встречая друг друга, мы дарим крашеные яйца, словно продолжая ту давнюю проповедь, которую Мария Магдалина начала словами: «Христос воскресе!»

Как окрасить яйца: для окраски яиц лучше всего использовать луковую шелуху, которую собирают заранее. В зависимости от цвета шелухи окраска яиц получается от светло-рыжей до темно-коричневой. Если вы хотите, чтобы цвет был более насыщенным, шелухи надо взять побольше, и варить ее около получаса до того, как в отвар опустите яйца.

Чтобы яйца при варке не лопнули, их надо около часа подержать в тепле или при комнатной температуре, при варке в воду можно добавить столовую ложку соли.

В некоторых семьях хранится обычай окрашения яиц "в крапинку". Для этого мокрые яйца обваливают в сухом рисе, заворачивают в марлю (концы марли надо плотно завязать ниткой, чтобы рис прилип к яйцу) и далее варят в луковой шелухе обычным способом. Чтобы окрашенные яйца блестели, их вытирают насухо и смазывают подсолнечным маслом.

См.в приложении рис. №

Яйца крашенные тканью

Требуется: Лоскутки шелковой линючей материи разных цветов, яйца куриные, ветошка, нитки.

Способ приготовления: Лоскутки расщипать, смешать, яйца хорошенько вымыть, вытереть дочиста, потом опять смочить, обернуть в шелк. Все это покрыть ветошкою, обвязать нитками, опустить в кастрюльку с теплой водой. От той минуты, как закипят, варить 10 минут, вынуть, остудить, тогда уже снять ветошку и шелк. В старину из синей сахарной бумаги вырезали узорные кусочки и тоже накладывали их на яйца вместе с шелком, перед окрашиванием.

Артос

Артос символизирует для верующих и духовный хлеб, то есть Иисус — хлеб нашей жизни.

Артос освящается особой молитвой, его хранят на аналое или специальном столе напротив царских врат, перед иконостасом; с ним совершают крестный ход вокруг храма и после раздробления в субботу Светлой седмицы раздают верующим как святыню, которая помогает от болезней.

Слово артос переводится с греческого как "квасной хлеб" - общий всем членам Церкви освященный хлеб, иначе - просфора всецелая.

Артос в продолжении всей Светлой седмицы занимает в храме самое видное место, вместе с иконой Воскресения Господня и, в заключение пасхальных торжеств, раздается верующим.

Употребление артоса начинается с самого начала христианства. В сороковой день по Воскресении Господь Иисус Христос вознесся на небо. Ученики и последователи Христовы находили утешение в молитвенных воспоминаниях о Господе, они припоминали каждое Его слово, каждый шаг и каждое действие. Когда сходились на общую молитву, они, вспоминая Тайную Вечерю, причащались Тела и Крови Христовых. Готовя обыкновенную трапезу, они первое место за столом оставляли невидимо присутствующему Господу и полагали на это место хлеб.

Подражая апостолам, первые пастыри Церкви установили в праздник Воскресения Христова полагать в храме хлеб, как в видимое выражение того, что пострадавший за нас Спаситель сделался для нас истинным хлебом жизни.

На артосе изображен крест, на котором виден только терновый венец, но нет Распятого - как знамение победы Христовой над смертью, или изображение Воскресения Христова.

С артосом соединяется и древнее церковное предание, что апостолы оставляли за столом часть хлеба долю Пречистой Матери Господа в напоминание постоянного общения с Ней и после трапезы благоговейно делили эту часть между собой. В монастырях этот обычай носит название Чин о Панагии, то есть воспоминание о Всесвятейшей Матери Господа. В приходских церквах этот хлеб Богоматери вспоминается раз в год в связи с раздроблением артоса.

Освящается артос особой молитвой, окроплением святой водой и каждением в первый день Святой Пасхи на Литургии после заамвонной молитвы. Артос полагается на солее, против Царских Врат, на уготованном столе или аналое. После освящения артоса аналой с артосом ставят на солее пред образом Спасителя, где артос лежит в течение всей Святой седмицы. Его сохраняют в храме всю Светлую седмицу на аналое пред иконостасом. Во все дни Светлой седмицы по окончании Литургии с артосом торжественно совершается крестный ход вокруг храма. В субботу Светлой седмицы по заамвонной молитве читается молитва на раздробление артоса, артос раздробляется и в конце Литургии при целовании Креста раздается народу как святыня.

Как хранить и принимать артос: частицы артоса, полученного в храме, благоговейно хранятся верующими как духовное врачевство от болезней и немощей.

Артос употребляется в особых случаях, например, в болезни, и всегда со словами "Христос воскресе!".

Кулич

Кулич — это вид артоса, обрядовая пища. Артос в переводе с греческого языка — квасной хлеб. Обычай употреблять артос существует с апостольских времен и связан с тем, что ученики Господа, собираясь на молитву, перед невидимо присутствующим Учителем клали хлеб.

Кулич — это артос на нижней ступени освящения. Им не только разговляются после поста, но и символически причащаются.

Пасхальный кулич - это церковно-обрядовая пища. Кулич - это род артоса на нижней степени освящения.

Откуда же происходит кулич и почему на Пасху пекут и освящают именно куличи?

Нам, христианам, особенно следует причащаться в день Пасхи. Но так как многие православные христиане имеют обычай принимать Святые Тайны в продолжении Великого поста, а в Светлый день Воскресения Христова причащаются немногие, то, по совершении Литургии, в этот день благословляются и освящаются в храме особые приношения верующих, обыкновенно называемый пасхами и куличами, чтобы вкушение от них напоминало о причащении истинной Пасхи Христовой и соединяло всех верных во Иисусе Христе.

Употребление освященных пасох и куличей в Светлую Седмицу у православных христиан можно уподобить вкушению ветхозаветной пасхи, которую в первый день седмицы пасхальной народ Богоизбранный вкушал семейно (Исх. 12, 3-4). Так же по благословению и освящению христианских пасох и куличей, верующие в первый день праздника, прийдя из храмов домой и окончив подвиг поста, в знак радостного единения, всей семьей начинают и телесное подкрепление - прекращая говение, все едят благословенные куличи и пасху, употребляя их в течение всей Светлой седмицы.

Кулич пасхальный

Тесто для куличей можно приготовить двумя способами.

Требуется: на 1 кг муки – 1 ½ стакана молока, 6 яиц, 300г масла или маргарина, 1 ½ -2 стакана сахара, 40-50 г дрожжей, ¾ чайной ложки соли, 150 г изюма, 50 г цукатов, 50 г миндаля, ½ порошка ванилина или 5-6 измельченных зерен кардамона.

Первый способ. В ½ стакана теплого молока растворить дрожжи, добавить половину взятой муки, размешать, чтобы не было комков, накрыть и поставить в опару теплое место. Когда объем опары увеличится вдвое, добавить в нее соль, яичные желтки (1 желток оставить для смазки), растертые с сахаром и ванилином, масло, все это перемешать, добавить взбитые в пену яичные белки и остальную муку. Тесто болжно быть не очень густым, но хорошо вымешанным и свободно отставать от стенок посуды и веселки.

Тесто накрыть и поставить в теплое место. Когда оно поднимется и увеличится в объеме вдвое, добавить изюм, цукаты и миндаль, тесто разложить в формы. Для получения более пышного кулича форму надо заполнить на 1/3 высоты, для более плотного - на ½ высоты.

Формы приготовить так: дно покрыть кружком белой, промасленной с двух сторон бумаги, бока смазать маслом и обсыпать мукой или толченными сухарями. Заполненные тестом формы поставить в теплое место и накрыть полотенцем. Когда тесто поднимется на ¾ высоты формы, смазать верх взбитым яйцом и поставить в духовой шкаф (не очень жаркий) на 50-60 мин. Во время выпечки форму с куличом надо очень осторожно поворачивать, но не трясти.

Чтобы верх кулича не подгорел, после того как он зарумянился, надо накрыть его кружком бумаги, смоченным водой. Готовность кулича определяют, воткнув в него тонкую лучину: если вынутая лучина сухая – кулич готов, а если на лучине будет тесто – кулич сырой.

После охлаждения кулич можно покрыть глазурью и украсить цукатами, ягодами из варенья, шоколадными фигурками.

Второй способ. В ½ стакана теплого молока развести дрожжи, всыпать 4 стакана муки и замесить тесто, затем добавить соль, сахар, растертый добела с яичными желтками, растопленное масло или маргарин, яичные белки, взбитые в пену; все это перемешать, сверху посыпать мукой, накрыть и поставить на ночь в защищенное от сквозняка место. Утром добавить остальную муку, ванилин смешанный с сахаром, вымесить тесто, как указано в описании первого способа приготовления. Тесто накрыть и поставить в теплое место для подъема. После того как тесто поднимется, прибавить изюм, миндаль, перемешать и разложить в формы.

В остальном поступать также, как указано выше в первом способе.

Кулич обыкновенный

Требуется: 1 кг муки, 500 г парного молока, 50 г дрожжей, 250 г сахара, 7 яиц, 150 г масла, 150 г изюма, щепотка соли, ванилин

Способ приготовления: Развести опару на трех стаканах молока, шести стаканах муки и дрожжах. Поставить ее в тепло. Растереть пять желтков с двумя стаканами сахара, одной чайной ложкой соли и душистыми приправами (одна палочка ванили, десять орешков кардамона или же две капли розового масла). Когда опара подойдет, положить в нее растертые желтки, вбить в нее еще два яйца, влить полстакана чуть разогретого топленого сливочного масла, всыпать шесть стаканов муки, но чтобы тесто не было слишком густое. Выбить тесто хорошенько на столе, всыпать в него полтора стакана изюма и дать тесту до утра подойти. Утром побить еще и дать полежать. Затем положить половину сделанного теста в форму, дать ему подняться до трех четвертей высоты формы и ставить в печь.

Кулич заварной

Требуется: 1 кг кг муки, 150 г распущенного масла, 2 яйца, 200 г сахара, 200 г молока, 50 г дрожжей, 300 г жидкого чая, ¾ стакана очищенного изюма, соль.

Способ приготовления: Накануне в восемь часов вечера залить дрожжи половиной стакана тепловатой воды, дать дрожжам подняться. Заварить полстакана муки полстаканом кипящего молока, хорошенько размешать. Если плохо заварилось, то прогреть немного, постоянно помешивая. Когда дрожжи подойдут, смешать их с тестом, добавить остывшего кипяченого молока, две чайных ложки соли и два яйца (от них немного оставить для подмазки), подсыпать муки, чтобы получилось густое тесто, размешать его до гладкости и поставить до утра в теплое место подходить, хорошенько укрыв. В шесть-семь часов утра влить в тесто полстакана подогретого, но не горячего, масла и влить понемногу два стакана некрепкого теплого чая, размешанного с тремя четвертями стакана сахара. Всыпать, непрерывно помешивая, почти всю оставшуюся муку. Вывалить тесто на стол или доску и бить его хорошенько до тех пор, пока не появятся в нем пузыри. После этого выложить тесто в заранее вымытую и обмазанную изнутри маслом посуду, покрыть посуду чем-нибудь теплым и оставить тесто подходить. Через час тесто выложить на доску, вмесить в него изюм, еще побить, но осторожно, и дать подойти в той же посуде еще полчаса. Теперь тесто можно разложить в одну или две обмазанные маслом формы, дать тесту подойти, смазать верх кулича яйцом и ставить в печь.

Кулич царский

Требуется: на 1 кг муки – 1 ½ стакана молока, 6 яиц, 300г масла или маргарина, 1 ½ -2 стакана сахара, 40-50 г дрожжей, ¾ чайной ложки соли, 150 г изюма, 50 г цукатов, 50 г миндаля, ½ порошка ванилина или 5-6 измельченных зерен кардамона.

Способ приготовления: Развести 50 г дрожжей в стакане сливок и поставить из них густую опару на 600 г пшеничной муки, два стакана сливок, толченый кардамон (10 зерен), 1 толченый мускатный орех, шинкованный миндаль (50 г), по 100 г мелко нарезанных цукатов и промытый, отсушенный изюм. Хорошо выбить тесто, и оставить подниматься на полтора-два часа. Потом снова вымесить тесто, положить в смазанную маслом и толчеными сухарями высокую форму. Наполнить форму до половины, дать тесту снова подняться до 3/4 высоты формы и поставить в духовку с несильным жаром.

Куличи из такого сдобного теста лучше выпекать в небольших формах.

Кулич на молоке

Требуется: 7 стаканов пшеничной муки, 100 г свежих дрожжей, 2 стакана молока, 250 г сливочного масла, 7 желтков, 1,5 стакана сахара, 1 cm. ложка коньяка, 1/2 порошка ванильного сахара. 1 ч. ложка соли.

Способ приготовления: Приготовить, как обычно, опару. Желтки растереть с сахаром и влить в готовую опару. Затем добавить оставшуюся муку, размягченное масло, коньяк, ванильный сахар, соль по вкусу. Замешенное тесто поставить в теплое место. Во время подъема тесто нужно обмять 2 раза. После третьего подъема выложить тесто на стол и разделить на куски для куличей. Уложить эти куски теста в формы, застланные промасленной бумагой. Тесто должно занимать по высо­те 1/3 формы. Поставить формы с тестом на расстойку в теплое место на 60-80 мин.

Выпекать куличи при температуре 200-210° С. Остывший кулич можно смазать глазурью.

Цукатный кулич

Требуется: 4 стакана пшеничной муки, 70 г свежих дрожжей, 1 стакан молока. 200 г сливочного масла, 6 яиц, 1/2 стакана сахара, 1/2 стакана апельсиновых цукатов, 1/2 стакана мелкого изюма, 1/3 порошка ванильного сахара, 1 ч. ложка соли.

Способ приготовления: Приготовить тесто опарным способом. Готовое тесто выложить (1/3 по высоте) в куличную форму или в кастрюлю с высокими стенками, выстланную промасленной бумагой, и поставить на расстойку до увеличения объема примерно до середины высоты формы. После этого поставить форму в нагретую печь, выпекать при температуре 200-210° С.

Так же можно испечь миндальный кулич. Вместо цукатов надо взять 200 г миндаля.

Кулич с шафраном

Требуется: 8 стаканов (около 1,5 кг) пшеничной муки, 100 г свежих дрожжей, разведенных в 1/2 стакана теплого молока, 1/2 стакана воды, 1 стакан сахара, 1 стакан изюма, 2 г шафрана, замоченного предварительно в 1/2 стакана холодной воды или рома, 16 желтков, 2,5 стакана растопленного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления: Разбить желтки в воду, разболтать их, влить дрожжи, всыпать 5 стаканов муки, дать подняться. Потом хорошо выбить тесто, всыпать соль и все остальное. Вымесить тесто как можно лучше, чтобы оно было густое, и дать подняться еще раз.

Разложить тесто в формы, дать расстояться. Когда тесто поднимется, смазать яйцом и поставить в горячую духовку.

Готовый кулич посыпать мелко изрубленным миндалем, крупно истолчен

Кулич их жидкого теста

Требуется: 2 кг пшеничной муки, 100 г свежих дрожжей, 4 стакана молока. 20 желтков, 1 стакан сахара, 2 стакана растопленного сливочного масла.

Способ приготовления: Взять 1 кг муки, теплое молоко, дрожжи, растворить, дать подняться. В готовую опару влить желтки, растертые добела с сахаром, растопленное теплое масло, остальную муку. Замесить тесто, выбить его лопаткой, влить в бумажные формы, смазанные маслом, дать расстояться.

Когда тесто поднимется в третий раз, поставить формы в горячую духовку на 1 час. Тесто должно быть немного гуще, чем на оладьи. Если мука очень сухая, норму муки немного уменьшить.

Шоколадный кулич

Требуется: 2 стакана муки, 60 г свежих дрожжей, 1/2 стакана воды или молока, 16 яиц, 2 стакана сахара, 3 стакана очищенного и натертого миндаля, 50— 100 г шоколада (или 1/2 стакана порошка какао), 1/4 стакана рома, 1/2 стакана красного вина, 1/4 стакана сушеных ржаных сухарей, 1/4 стакана мелко нарезанных апельсиновых цукатов. 1 ч. ложка просеянной корицы, 1/2-1 ч. ложка растертой и просеянной гвоздики, 1 лимон.

Способ приготовления: Воду, дрожжи и 1,5 стакана муки размешать, дать подняться. Затем хорошо вымешать лопаткой, положить 16 желтков, растертых добела с сахаром, миндаль, растертый шоколад, влить ром и красное вино, добавить ржаные сухари, цукаты, корицу, гвоздику, выжать сок лимона. Все это хорошенько выбить, дать подняться, опять выбить, положить 12 взбитых белков, прибавляя понемногу через ситечко крупчатую муку, чтобы тесто не было слишком жидким. Перелить все это в форму, смазанную маслом и обсыпанную сухарями, и сразу же поставить в горячую духовку на 1-1,5 часа. Вынуть из печи и, когда остынет, покрыть шоколадной глазурью.

Пасха

Пасха из творога напоминает о той ветхозаветной Пасхе, которую было принято есть в первый день Пасхальной седмицы.

Особенности приготовления пасхи:

1. Традиционная пасха должна иметь фоpмy четыpехгpанной пирамиды с усеченным верхом. Поскольку таких готовых форм не найти, то придется обходиться какими-нибудь подpyчными средствами.
2. Творог для пасхи лучше покупать развесной - он суше. Если такой возможности нет, то творог перед приготовлением нужно отжать под прессом.
3. Сахарный песок должен быть как можно более мелкий.
4. Все пасхи в конце приготовления на несколько часов (от 2 до 5 - в зависимости от сухости творога) кладyтcя под пресс - то есть творожной массой заполняется форма, свеpхy - гнет. Пасха должны улежаться и уплотниться перед выкладыванием на блюдо. Держать пасху под прессом надо на холоде.

Пасха вареная

Требуется: 1,2 кг творога, три стакана сливок, 100 г сливочного масла, четыре-пять сырых яиц, 100 г изюма и по вкусу сахара.

Способ приготовления: Все ниже перечисленное размешать, сложить в кастрюлю (лучше с толстым дном), поставить на плиту, довести до горячего состояния, непрерывно помешивая. Убрав кастрюлю с жара, продолжать мешать пасху, пока не остынет, а затем сложить в деревянную форму, положить сверху гнет и оставить на сутки в прохладном месте.

Пасха с шоколадом

Требуется: 2 кг свежего творога, 200 г шоколада, 200 г сахарной пудры, 200 г сливочного масла, два стакана сметаны, один стакан цукатов.

Способ приготовления: Шоколад натереть на терке или наскоблить ножом, смешать с сахарной пудрой и отставить. Затем взять творог, протереть через решето, смешать со сливочным маслом и сметаной, хорошо размешать, всыпать в творог стакан нарезанных цукатов, шоколад с сахарной пудрой, перемешать все это, чтобы масса имела равномерный цвет. Все сложить в форму, застланную тонкой тканью (кисеей, марлей), вынести на холод и положить под гнет. Через полтора суток пасху вынуть из формы и подавать к столу.

Ванильная пасха

Требуется:600 г творога, три стакана сливок, один стакан сахара и полпалочки ванили.

Способ приготовления: Хорошо спрессованный творог протирают сквозь решето, вливают в него постепенно сливки, смешивают, заворачивают на 12 часов в салфетку, салфетку связывают узлами и подвешивают, чтобы дать стечь образующейся в результате заквашивания сыворотке. Затем в творог всыпают стакан сахара, ваниль (толченую) и все как следует перемешивают. После этого творог кладут в пасочницу, выстланную тонкой тканью, накрывают дощечкой и ставят на полчаса под гнет. Через полчаса пасху осторожно вынимают из пасочницы, освобождают от ткани, ставят на блюдо и сверху украшают искусственным цветком. Такой пасхи должно хватить на шесть-восемь человек.

Розовая пасха

Требуется: Свежий творог 800 г, варенье 200 г, сахарный песок 1/2стакана, яйцо сырое 3 штуки, сливочное масло 100 г, свежая густая сметана 2-3 стакана

Способ приготовления: Взять самый свежий из-под пресса творог, смешать его с самым лучшим вареньем – малиновым, вишневым, абрикосовым или любым другим (но без лишнего сиропа), прибавить полстакана или более сахарного песка, все протереть сквозь решето, добавить сырые яйца, сливочное масло, свежую густую сметану, хорошенько размешать и переложить в пасочницу, выложенную тонкою салфеткою. Положить сверху дощечку и наложить пресс. Варенье придаст пасхе нежный цвет и приятный фруктовый аромат.

Предлагаем украсить эту пасху консервированными фруктами.

**Пасха с крутыми желтками**

1,2 кг творога, 400 г сливочного масла, 15 желтков от сваренных вкрутую яиц, 750 г сливок (жирностью не менее 30%), 300 г сахарной пудры, щепотка ванилина.

Способ приготовления: В творог добавляют сливочное масло, желтки сваренных вкрутую яиц и дважды протирают массу через сито. К протертой массе добавляют взбитые с сахаром или сахарной пудрой сливки и тщательно перемешивают. Массу выкладывают в пасочницу, застеленную марлечкой, сверху накладывают гнет и ставят в холодильник или холодный погреб.

Пасху следует выдерживать на холоде под гнетом не менее 12 часов.

Греческий пасхальный пирог

Требуется: 60 г дрожжей, 120 г молока, 100 г сахара, 1 кг муки, щепотка соли, натертая цедра от апельсина, стакан теплой воды, 200 г кунжутного семени, 5 сваренных вкрутую и окрашенных яркой красной краской яиц, белок, масло растительное и кунжутное семя для противня.

Способ приготовления: Развести дрожжи с молоком и сахаром и дать подойти 10 минут. Добавить 125 г муки, размешать, поставить в теплое место и дать подойти до следующего дня. Смешать опару с оставшейся мукой, добавить соль, цедру, воду и месить полчаса. Из двух третей теста - сформировать длинный гладкий батон толщиной пять сантиметров. Противень смазать маслом и посыпать семенем кунжута. Уложить тесто на противень. Из остального теста скатать два тонких валика такой же длины, как батон на противне. Обвалять валики в кунжутном семени и уложить вокруг батона, прижимая, чтобы тесто скрепилось. Яйца наклонно вложить в тесто, смазать батон яичным желтком и посыпать кунжутом. Дать пирогу подойти три часа в теплом месте. Выпекать в духовке около часа при температуре 200 градусов.

Кекс "Далматин"

Требуется: 1 упаковка готовой смеси для белых кексов; 1 стакан овсяных хлопьев; 1 стакан воды; 2/3 стакана молока; 4 яичных белка, слегка взбитых; 3 столовых ложки растительного масла;1 чайная ложка ванилина; 1/2 чайной ложки миндальной эссенции; 3/4 стакана шоколадной посыпки.

Крем и украшение: 1 стакан сахарной пудры; 8 столовых ложек размягченного сливочного масла; 1/2 чайной ложки ванилина; 3-4 штуки белого зефира; 1/4 стакана шоколадной посыпки; 1 стакан кокосовой стружки (по желанию).

Способ приготовления: В большой миске соединить смесь для кексов, овсяные хлопья, воду, молоко, яичные белки, растительное масло, ванилин и миндальную эссенцию. Перемешивать в течение 2 минут с помощью миксера, на средней скорости. Затем постепенно ввести терты шоколад. Перемешать и выложить в подготовленную форму.Духовку разогреть до 200°С. Смазать жиром прямоугольную форму для выпечки. В большой миске соединить смесь для кексов, овсяные хлопья, воду, молоко, яичные белки, растительное масло, ванилин и миндальную эссенцию. Перемешивать в течение 2 минут с помощью миксера, на средней скорости. Затем постепенно ввести тертый шоколад. Перемешать и выложить в подготовленную форму. Выпекать 30-40 минут или пока выпечка в центре не будет пружинить при нажатии. Полностью охладить в форме или на кухонной решетке.

Для приготовления крема смешать до однородности сахарную пудру, сливочное масло, ванилин и измельченный зефир. Смазать кремом верх и бока полностью остывшего коржа. По желанию посыпать кокосовой стружкой. Затем украсить шоколадной посыпкой (Приложение 5.3.1).

Традиционные блюда пасхального стола

Студень

Требуется: Субпродукты - 1 кг, морковь - 60 г, лук репчатый - 60 г, петрушка, лавровый лист, перец, чеснок, соль по вкусу.

Способ приготовления: Говяжьи, свиные, бараньи ножки, головы опалить, разрезать на части, кости разрубить, вымочить в холодной воде в течение 3-4 часов, хорошенько вымыть, залить холодной водой (на 1 кг субпродуктов 2 л воды) и варить при слабом кипении в течение 6-8 часов, периодически снимая жир, прибавить морковь и специи. Отделить мякоть от костей, мелко порубить, соединить с бульоном, посолить и дать прокипеть. Можно по желанию добавить чеснок, затем охладить и разлить в тарелки или формы. Подавать с хреном. Перед подачей окунуть форму в горячую воду, выложить студень на блюдо.

Буженина

Требуется: Окорок или небольшая часть его, соль из расчета 20 г на 1 кг мяса, перец, чеснок из расчета 1 долька на 1 кг мяса.

Способ приготовления: Окорок желательно посолить и оставить на одни сутки. Небольшие куски мяса на буженину посолить за час до жаренья. Кожу окорока надрезать острым ножом клетками, натереть солью и перцем, нашпиговать дольками чеснока, положить на противень, налить 1/2 стакана воды и поставить в прогретую духовку. Когда верхняя часть окорока хорошо зарумянится, перевернуть его и, периодически поливая выделившимся соком, довести до полной готовности. Важно не пересушить верхнюю корочку, для этого нужно мясо прикрыть плотной бумагой или фольгой. Подавать как в горячем, так и в холодном виде с маслинами, моченой брусникой, огурцами, свежими салатами, зеленью. Отдельно подать хрен, кетчуп горчицу.

Гусь (утка) с яблоками

Требуется:1 тушка, 40 г сливочного масла или маргарина, 500 г яблок, майоран, соль.

Способ приготовления: Предварительно обработанную тушку натереть солью, и майораном. Оставить на один час. Яблоки помыть, удалить семенное гнездо, разрезать пополам. Начинить ими тушку, зашить, положить на противень или в жаровню, смазанную растительным маслом. Полить сверху маслом, сбрызнуть водой и поставить в хорошо прогретую духову. Жарить, постоянно увлажняя соусом и сбрызгивая водой. Готового гуся (утку) порезать на порции, положить на овальное блюдо, по краям положить яблоки. Остаток соуса подать в соуснице. Украсить зеленью (салат, петрушка, сельдерей). Подавать с тушеной капустой или свеклой.

Пасхальный паштет

Требуется: 700 г куриной печенки, 100 г сливок, 300 г нежирной свинины, 300 г курдючного или нутряного сала, 3 яйца, 60 г бренди, соль, перец, мускатный орех, 200 г сырокопченой ветчины, 10 вареных перепелиных яиц.

Способ приготовления: Печень залить сливками, оставить примерно на 1 ч. Ветчину мелко порезать. Свинину и сало дважды пропустить через мясорубку. Затем измельчить печень. Смешать свинину, сало и печень, добавить специи, оставшиеся сливки, бренди, ветчину, перемешать. Половину массы выложить в прямоугольную форму для запекания объемом 1,5 л, уложить поверх перепелиные яйца, выложить остаток паштетной массы и поставить в нагретую до 180 °С духовку на водяную баню на 1,5 ч. Паштет лучше хотя бы день выдержать в холодильнике, еще лучше 2–3 дня.

Совет: К паштету можно сделать традиционный для Германии зеленый пасхальный соус.

Обычно для этого соуса используется 7 пучков весенних трав: петрушка, лук-резанец, кервель, огуречник, водяной кресс, бедренец, щавель. Если вам не удастся найти какие-либо из них, возьмите те, что более доступны, – базилик, мелиссу, мяту и т.д. Зелень помыть и как следует измельчить. Несколько ложек растительного масла растереть с желтками 4 вареных яиц, 1 ч. л. горчицы, затем смешать с 300 г густой сметаны. По вкусу заправить солью и перцем. Иногда в этот соус добавляют мелко рубленные белки.

**2.3 Современные тенденции ассортимента блюд на Пасху**

В современной кулинарии большое значение уделяется оформлению пасхальных блюд.

Для крашения яиц, кроме традиционной луковой шелухи применяют искусственные красители, при этом они бывают как холодного способа крашения, так и горячего. Кроме того использование красителей расширяет цветовой диапазон окраски – во все цвета радуги. В последнее время стали использовать для создания пасхальных яиц термоусадочные пленки, которые просты в использование, единственное требование это температура 1000С. Эффект же от использования получается очень выразительный – возможно нанести разнообразные картины, начиная от гжели и, заканчивая библейскими историями. При этом картинки очень хорошего качества и цвета, что практически внешне напоминает вручную расписанные «крашенки».

Для украшения пасхи и различной выпечки используют марципановую массу, сахарную мастику и глазурь, которые очень просто приготовить, при этом выглядят они очень красиво.

Марципановая масса

Способ приготовления: 180 г очищенного миндаля положить в дуршлаг и обдать кипятком. Дать воде стечь, переложить орехи на полотенце, накрыть и перетереть между ладонями. Затем тщательно снять с миндаля кожицу и пропустить орехи через мясорубку или измельчить в блендере. Смешать со 100 г сахарной пудры, 1 яичным белком и 2 ст.ложками вишневого или любого другого ликера. Хорошо вымесить, чтобы масса не липла к рукам. Так как марципановая масса широко используется в кондитерским производстве в продоже имеется готовая марципановая масса, что значительно упрошает процесс работы с ней.

Из марципановой массы можно лепить различные фигурки, создавать композиции, окрашивая массу нужным цветом. Также марципан использую как прослойку изделия или наоборот покрывают поверхность изделия, при этом можно создать идеально ровную поверхность. При виртуозном владении техникой работы с марципановой массой мастера способны создавать целые «цветочные поляны» или, наоборот, «городские кварталы».

Сахарная мастика

Способ приготовления: желатин замочить в холодной воде, после набухания нагреть на водяной бане. Подготовленный желатин смешивают с сахарной пудрой и вымешивают как тесто до того времени пока масса перестанет липнуть к рукам. Из этой массы также делают украшения, но в отличие от марципана эта масса не съедобна.

Кроме того в настоящее время распространен способ перевода любого изображения на кондитерское изделие, что позволяет наносить картины практически любого уровня сложности.

Благодаря этим методам пасхальные блюда приобрели стали еще более красивыми и современными, соответственно более интересными для потребителей.

Пасхальная коса с марципаном

Требуется: для теста – 750 г муки, 2 пачки быстрорастворимых дрожжей, 1/4л теплого молока, по 100 г сахара и размягченного сливочного масла или маргарина, 4 яичных желтка, 1 ч.ложка кардамона, 1 щепотка соли; для начинки – 400 г готовой марципановой массы, 100 г очищенного миндаля, 4 яичных белка, 150 г сахара, тертая цедра одного лимона, несколько целых фисташек.

Способ приготовления: Муку просеить в глубокую миску, смешать с дрожжами. Добавить молоко, сахар, мелкие кусочки масла или маргарина, яичные желтки и пряности, вымесить тесто. Тесто накрыть полотенцем и оставить подходить на 15 мин. После этого раскатать тесто в пласт размером 60х40 см.

Марципановую массу и миндаль смешать до получения однородной массы. Добавить белки, сахар, цедру и фисташки, еще перемешать. Массу намазать на пласт теста. После этого разрезать пласт вдоль на три равные части. Продольные стороны каждой полоски скрепить так, чтобы получились колбаски. Сплести из колбасок косу. Косу положить на смазанный жиром противень и оставить подходить еще на 20 мин. Выпекать косу в предварительно разогретой до 2000С духовке около 35 мин. Охлажденную косу смазать глазурью и украсить целыми фисташками.

Кондитеры также стали все более чаще использовать миндальные полуфабрикаты, в которых не используют муку, например:

Чудо

Требуется: 400 г миндаля, 2 ст.сахара, 20 яиц.

Способ приготовления: Миндаль очистите и обдайте кипятком. Яйца взбейте с сахаром до образования пены. Затем смешайте яйца с миндалем и вылейте все это в форму. Пеките при температуре 1500С.

Кроме новинок в области приготовления и украшения блюд, для подачи пасхальных блюд также используются оригинальные красивые тарелки с выемками для раскладывания яиц, куличей и пасхи (Приложение 5.3.5-5.3.7).

* 1. **Анализ рациональности рецептур, пути повышения сбалансированности рецептур**

В рациональном питании соотношение основных компонентов питания белков: жиров: углеводов должно быть 1:1:4. Так как Пасха – это праздник, олицетворением которого являются яйца, куличи и пасхи, я рассчитала соотношение белков, жиров и углеводов для их рецептур (Приложение 5.1.1).

В яйцах больше всего содержится белка, поэтому рекомендую употреблять яйца с овощным гарниром – картофель, кабачки и капуста, приправленные сливочным маслом.

Сделав расчет для блюда «Пасха с фисташками» я могу сделать вывод, что в этом рецепте недостаточное количество белков, а особенно углеводов и переизбыток жиров( соотношение белков: жиров: углеводов - 2 : 1 : 1) . Поэтому я просчитала рецепт пасхи розовой, в которой нет сливочного масла, дающего наибольшее количество жир, а также введено варенье. Необходимое нам для увеличения количества углеводов – результат получился уже лучше. Но еще не идеальный – 1,4 : 1: 1,8. Вот этот рецепт уже можно модифицировать. Во-первых, вместо жирного творога взять полужирный, а 10% сливки заменить 35 %. Во-вторых, откорректировать вложения сырья. Таким образом соотношение становится 1:1:2. А далее я предлагаю ввести в данное блюдо для украшения и для отдельной подачи с ним дыню, банан, апельсин. Либо наиболее приемлемый вариант – ассорти из данных фруктов. Что позволяет достигнуть оптимального рационального соотношения белков:жиров: углеводов 1:1:4.

Для кулича обыкновенного соотношения белков: жиров: углеводов 1:1:8. Поэтому я предлагаю заменить молоко на 10% сметану и отрегулировать вложение сырья, чем достигается рациональное соотношение белков: жиров: углеводов 1:1:4.

И еще пасхальный стол – это сразу три обязательных традиционных блюда, поэтому я рассчитала суммарное соотношение б:ж:у – 1:1:2,5. Что позволяет сделать вывод о недостаточности углеводов при совместном употреблении яиц, пасхи и кулича. Поэтому рекомендую напитки для праздничного стола – сбитень, морс, сладкий чай. Следует избегать молока и молочнокислых продуктов.

Итак, поработав с рецептурами четырех различных блюд, я могу сделать вывод, что рациональное питание – это реальность, которую можно сделать своими руками.

* 1. **Технологические карты на пасхальные блюда**

В соответствие со сборником рецептур составлены технологические карты на пасхальные блюда.

**2.5.1 Технологическая карта на «Гусь, утка фаршированные»**

Организация \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Предприятие \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Рецептура № 451, 1996

Технологическая карта № 1

Наименование блюда «Гусь, утка фаршированные»

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование продукта | Масса брутто, г | Масса нетто, г | Масса готового продукта, г | Порции (масса нетто), кг | | |
| 10 | 15 | 20 |
| 1 | Гусь  Или утка | 326  306 | 215  198 |  | 2,15  1,98 | 3,20  2,5 | 4,30  2,96 |
| 2 | Маргарин столовый | 6 | 6 |  | 0,06 | 0,09 | 0,12 |
| 3 | Картофель  Или чернослив  Или яблоки | 207  133  250 | 155  150  175 |  | 1,55  1,5  1,75 | 2,28  2,25  2,65 | 3,05  3,0  3,50 |
| 4 | Сахар 2 | 5 | 5 |  | 0,05 | 0,08 | 0,1 |
|  | Масса фарша | - |  | 150 | 1,5 | 2,25 | 3,0 |
|  | Масса жаренного изделия | - |  | 275 | 2,75 | 4,13 | 5,5 |
| 5 | Масло сливочное | 10 | 10 |  | 0,1 | 0,15 | 0,2 |

Выход: 285 2,85 4,28 5,7

1 Масса вареного чернослива без косточек.

2 При фаршировании картофелем сахар не используется.

Технологический процесс приготовления блюда

Обработанную тушку гуся или утки фаршируют картофелем, или черносливом, или яблоками и жарят в жарочном шкафу 45-60 мин. Для начинки подбирают клубни картофеля среднего размера или обтачивают их и слегка обжаривают; яблоки очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо, нарезают дольками и посыпают сахаром; предварительно замоченный чернослив с удаленной косточкой посыпают сахаром. При отпуске фаршированную птицу рубят на порции, укладывают на блюда вместе с начинкой и поливают соком, выделившимся при жаренье, и растопленным сливочным маслом.

Требования к качеству

Внешний вид: кожа чистая без остатков пера и кровоподтеков

Консистенция: мягкая и сочная

Вкус: в меру соленый, без горечи, с ароматом гуся или утки; вкус яблока, чернослива и картофеля.

Запах: гуся или утки, с нотами аромата яблока, чернослива.

Цвет: румяная корочка, цвет филе – светло или темнокоричневый

Подписи:

Директор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Зав.производством\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Калькулятор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**2.5.2 Технологическая карта на «Рулет из говядины»**

Организация \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Предприятие \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Рецептура № 366, 1996

Технологическая карта № 2

Наименование блюда «Рулет из говядины»

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование продукта | Масса брутто, г | Масса нетто, г | Масса готового продукта | Порции (масса нетто), кг | | |
| 10 | 15 | 20 |
|  | Говядина (грудинка, покромка) | 75 | 55 |  | 0,55 | 0,83 | 1,1 |
|  | Фарш: |  |  |  |  |  |  |
|  | Шпик | 5,2 | 5 |  | 0,05 | 0,08 | 0,1 |
|  | Сыр  Или плавленый сыр | 5,4  5,2 | 5  5 |  | 0,05  0,05 | 0,08  0,08 | 0,1  0,1 |
|  | чеснок | 1,3 | 1 |  | 0,01 | 0,015 | 0,02 |
|  | Масса фарша | - |  | 10 | 0,1 | 0,15 | 0,2 |
|  | Масса полуфабриката |  | 65 |  | 0,65 | 0,98 | 1,3 |
|  | Масса готового рулета | - |  | 50 | 0,5 | 0,75 | 1 |
|  | Гарнир № 472 | - |  | 100 | 1 | 1,5 | 2 |

Выход: 150 1,5 2,25 3,0

Технологический процесс приготовления блюда

Куски мяса отбивают, посыпают солью, перцем. Подготовленный шпик нарезают тонким пластом, сыр тонкими ломтиками, чеснок мелко рубят. На кусок говядины кладут слой шпика, затем слой сыра, посыпают чесноком и завертывают в виде рулета. Рулет кладут на противень, подливают немного воды или бульона, ста, ставят в жарочный шкаф и доводят до готовности.

При отпуске рулет нарезают на 1-2 куска на порцию, гарнируют и поливают мясным соком.

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность мяса покрыта равномерной обжаренной корочкой коричнего цвета.

Консистенция: мягкая и сочная

Вкус: умеренно соленое, характерный вкус говядины с привкусом чеснока

Запах: чеснока, сыра и характерный запах говядины

Цвет: от серого до темно-серого

Подписи:

Директор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Зав.производством\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Калькулятор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**2.5.3 Технологическая карта на «Пюре картофельное»**

Организация \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Предприятие \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Рецептура № 472, Ш, 1996

Технологическая карта № 3

Наименование блюда «Пюре картофельное»

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование продукта | Масса брутто, г | Масса нетто, г | Масса готового продукта | Порции (масса нетто), кг | | |
| 10 | 15 | 20 |
|  | Картофель | 114 | 85,5 |  | 0,855 | 1,28 | 1,71 |
|  | Молоко | 15,8 | 15,0 |  | 0,15 | 0,22 | 0,3 |
|  | Маргарин или масло сливочное | 3,5  3,5 | 3,5  3,5 |  | 0,035  0,035 | 0,053  0,053 | 0,07  0,07 |

Выход: 100 0,1 0,15 0,2

Технологический процесс приготовления блюда

Очищенный картофель помещают в кипящую воду, варят до готовности, затем воду сливают и добавляют предварительно нагретое молоко, масло и размалывают картофель до пюреобразного состояния.

Требования к качеству

Внешний вид: уложено на тарелки и полито сливочным маслом,однородное, без включений.

Консистенция: густая, пышная, однородная, без кусочков непротертого картофеля.

Вкус: слегка соленое, нежное, вкус картофеля

Запах: с ароматом молока и сливочного масла

Цвет: от кремого до белого без темных включений

Подписи:

Директор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Зав.производством\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Калькулятор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**2.5.4 Технологическая карта на «Рыба по-волжски (рыба маринованная жареная)»**

Организация \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Предприятие \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Рецептура № 315, 1996

Технологическая карта № 4

Наименование блюда «Рыба по-волжски (рыба маринованная жареная)»

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование продукта | Масса брутто, г | Масса нетто, г | Масса готового продукта, г | Порции (масса нетто), кг | | |
| 10 | 15 | 20 |
|  | Судак  Или осетр | 192  199 | 92  88 |  | 0,92  0,88 | 1,38  1,32 | 1,84  1,76 |
|  | Масло растительное | 10 | 10 |  | 0,1 | 0,15 | 0,2 |
|  | Кислота лимонная | 0,5 | 0,5 |  | 0,005 | 0,008 | 0,01 |
|  | Петрушка (зелень) | 4 | 3 |  | 0,03 | 0,045 | 0,06 |
|  | Сухари | 20 | 20 |  | 0,2 | 0,3 | 0,4 |
|  | Кулинарный жир | 12 | 12 |  | 0,12 | 0,18 | 0,24 |
|  | Масса жаренной рыбы | - |  | 100 | 1 | 1,5 | 2 |
|  | Яйца(белки) | 2 шт. | 49 |  | 0,19 | 0,28 | 0,38 |

Выход: 140 1,4 2,1 2,8

Технологический процесс приготовления блюда

Рыбу с костным скелетом разделываю на филе без кожи и костей или звенья из рыбы без кожи и хрящей (семейства осетровых), нарезают по два куска на порции, заливают маринадом и маринуют 10-15 мин.

Маринованные куски рыбы панируют в сухарях и жарят во фритюре. Жареную рыбу кладут на порционные сковороды, вокруг рыбы отсаживают из кондитерского мешка взбитые белки и запекают в жарочном шкафу.

Для маринада в растительное масло добавляют раствор кислоты лимонной, соль, перец, мелко нарезанную зелень петрушки.

При отпуске можно оформить мелко нарезанной зеленью (2-3 г нетто на порцию).

Требования к качеству

Внешний вид: изделие сохраняет форму, на поверхности ровная золотистая корочка

Консистенция: легко разделывается вилкой, не дряблое

Вкус: вкус специфический, свойственный судаку или осетру, с легким привкусом кислоты.

Запах: рыбы и кулинарного жира, с ароматом петрушки

Цвет: от светло кремого до кремового.

Подписи:

Директор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Зав.производством\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Калькулятор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**2.5.5 Технологическая карта на «Рыба запеченная в соусе с грибами»**

Организация \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Предприятие \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Рецептура № 322, 1996

Технологическая карта № 5

Наименование блюда «Рыба запеченная в соусе с грибами»

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование продукта | Масса брутто, г | Масса нетто, г | Масса готового продукта, г | Порции (масса нетто), кг | | |
| 10 | 15 | 20 |
|  | Судак  Или сом  Или ледяная рыба  Или мерланг  Или осетр  Или севрюга  Или белуга | 227  248  242  157  240  224  236 | 116  124  116  119  119  119  119 |  | 1,16  1,24  1,16  1,19  1,19  1,19  1,19 | 1,74  1,88  1,74  1,78  1,78  1,78  1,78 | 2,32  2,48  2,32  2,38  2,38  2,38  2,38 |
|  | Мука пшеничная | 6 | 6 |  | 0,06 | 0,09 | 0,12 |
|  | Кулинарный жир | 11 | 11 |  | 0,11 | 0,16 | 0,22 |
|  | Масса жаренной рыбы | - |  | 100 | 1 | 1,5 | 2 |
|  | Грибы белые сушенные  Или грибы белые свежие | 15  53 | 30  0 |  | 0,3  0,3 | 0,9  0,9 | 0,6  0,6 |
|  | Сметана | 25 | 25 |  | 0,25 | 0,38 | 0,5 |
|  | Майонез | 25 | 25 |  | 0,25 | 0,38 | 0,5 |
|  | Масло сливочное или маргарин | 10 | 10 |  | 0,1 | 0,15 | 0,2 |
|  | Масса полуфабриката | - |  | 190 | 1,9 | 2,85 | 3,8 |

Выход: 170 1,7 2,55 3,4

Технологический процесс приготовления блюда

Рыбу (с костным скелетом) разделывают на филе с кожей без костей или звенья из рыбы с кожей без хрящей (рыба семейства осетровых), нарезают на порционные куски, посыпают солью, перцем, панируют в просеянной муке и обжаривают с двух сторон. Подготовленные грибы варят и нарезают ломтиками. Обжаренную рыбу кладут на порционную сковороду, смазанную жиром. Сверху кладут вареные грибы, заливают сметаной, соединенной с майонезом, поливают маслом сливочным или маргарином и запекают.

Отпускают в порционной сковороде. Можно посыпать мелко нарезанной зеленью (2-3 г нетто на порцию).

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность покрыта тонкой глянцевой румяной корочкой.

Консистенция: соус под корочкой не должен быть высохшим.

Вкус: вкус специфический, свойственный взятому виду рыбы, с привкусом грибов, сметаны.

Запах: рыбы и кулинарного жира, с ароматом грибов.

Цвет: от светло кремого до кремового.

Подписи:

Директор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Зав.производством\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Калькулятор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

* 1. **Технико-технологическая карта на «Пасху с фисташками»**

УТВЕРЖДАЮ

ДИРЕКТОР ПОП

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2008г

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

# на «Пасху с фисташками»

1. Область применения
   1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Пасха с фисташками»
2. Перечень сырья
   1. Для приготовления «Пасхи с фисташками» используют сырье:

Творог ТУ 9222-180-06

Сметана ОСТ 4929-84

Сахарная пудра ГОСТ 22-94

Сливочное масло ГОСТ 37-91

Яйцо ГОСТ 27583-88

Ванилин ГОСТ 29049-91

Ядра фисташки ГОСТ 6882-88

* 1. Используемое сырье должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

1. Рецептура
   1. Рецептура блюда «Пасха с фисташками»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| Творог | 41 | 41 |
| Сметана | 21 | 21 |
| Сахар | 8,5 | 8,5 |
| Сливочное масло | 8,5 | 8,5 |
| Яйцо | 1/4 | 10 |
| Ванилин | 0,05 | 0,05 |
| Ядра фисташки | 11 | 11 |
| Выход |  | 100 |

1. Технологический процесс
   1. Подготовка сырья к производству блюда «Пасха с фисташками» производится в соответствии со «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП»(1983г)
   2. Творог протереть через сито, смешать с мелким сахаром, ванилином и яйцами. Затем прибавить масло и, предварительно измельченные, фисташки. Массу растереть как можно лучше, после чего постепенно добавить сметану. Подготовленную массу сложить в форму (в пасочницу), застланную тонкой тканью, сверху положить гнет и поставить в холодильник на несколько часов.
2. Оформление, подача, реализация и хранение
   1. Блюдо «Пасха с фисташками» должно подаваться на пирожковой или десертной тарелке. Пасху нарезают на порции, украшают входящими продуктами и реализуют.
   2. Температура подачи блюда должна быть 10-12 оС
   3. Срок реализации «Пасха с фисташками» 30 минут с момента окончания технологического процесса
3. Показатели качества и безопасности
   1. Органолептические показатели блюда:

Внешний вид – Пасху с фисташками подают на пирожковой или десертной тарелке. Сверху блюдо украшено фисташками.

Консистенция – Пасха однородная с вкрапления фисташковой крошки, нежная и мягкая.

Цвет – кремовой от сливочного масла, у фисташек характерный.

Вкус – в меру сладкий, сливочный, фисташек.

Запах – свежего творога и масла, аромат фисташек.

* 1. Физико-химические показатели:

Массовая доля сухих веществ, % (не менее) 43,7

Массовая доля жира, % (не менее) 19,8

Кислотность творога, Т (не менее) 210

* 1. Микробиологические показатели:

Бактерии группы кишечных палочек не допускается в массе продукта, 0,01

Каугулазоположительные стафилококки, не допускаются в массе продукта, 1,0 г

Патогенные микроорганизмы не допускаются в массе продукта, г 25

1. Пищевая и энергетическая ценность

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность, ккал |
| 11,5 | 20,2 | 3,5 | 240,7 |

Ответственный разработчик

1. **ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

В предпасхальные дни душа каждого из нас наполняется весенним теплом, ждет какого-то чуда или праздника. Убранству стола и кушаньям именно в этот праздник уделяется особое внимание. Как будто сама весна, радостная, со звоном колоколов и щебетаньем птиц, накрывает праздничные столы. Богатый пасхальный стол является символом небесной радости.

Традиции празднования Светлого Христова Воскресения до сих пор имеют свою актуальность. Это относится и к традициям приготовления праздничных блюд.

Учитывая опыт прошлого, пользуясь достижениями науки и техники современная кулинария учитывает требование науки рационального питания, в которой большое внимание уделяется соотношению количества и качества (сбалансированности) пищевых веществ в приготовляемых блюдах. Уделяется большое внимание сервировке: на столе все пестро, куличи и пасхи в розочках, крашеные расписные яйца, запеченный поросенок, барашек или окорок. Крашеные яйца укладывают на деревянное блюдо среди проращенной зелени овса или пшеницы, перевязывают вышитым рушником и украшают цветами. Необходимо правильное соблюдение технологического процесса, санитарно- гигиенических требований, предъявляемых качеству продуктов, кухни и посуде. Пищевой состав приготовленных блюд должен иметь определенную калорийность, соответствующий химический состав, определяемый количеством и качеством белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, витаминов.

Количество блюд, вид и объем порций, а также порядок их подачи зависит от многих факторов: возрастной уровень, образ жизни, культурные и семейные традиции.

Воскресение Христово это самый большой праздник православных христиан. Несмотря на различное отношение к нему в других христианских странах, этот праздник радует нас разнообразием традиций, блюд и обычаев, связанных с их употреблением.

Желаю всем доброго здоровья!!!

1. **СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:**
2. Духовность: газета/учредитель православная церковь- 2003,апрель- №15.-М.,2003-8 полос.- Еженедельно
3. Свет Евангелия: газета/учредитель католическая церковь- 2007,апрель- №15(461).-М.,2007-8 полос.- Еженедельно
4. Тайная власть: газета/учредитель «Виктор Шварц и Ко»- 2004,март- №11.-М.,2004-6 полос.- Еженедельно
5. Скурихин, И.М. Химический состав пищевых продуктов / Игорь Скурихин. – 2-е изд, доп. – М.: Лёгкая и пищевая промышленность, 1984. – 390 с.
6. www.sps.ru
7. www.mazpek.ru
8. www.prazdnic.ru
9. www.gotovim.ru
10. www.shudelnic.ru
11. Интернет-Универсам «555» Рецепты: Пасхальные блюда.

**5.ПРИЛОЖЕНИЕ**

**5.1 Расчет рациональности рецептур**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Яйца | | | | | | | | | | | | |  | |
| Наименование сырья | жир в 100 г | белки в 100 г | | | углеводы в 100г | | масса, г | | жир | белок | | | углевод | |
| Яйца | 0,7 | 11,5 | | | 0,7 | | 40 | | 0,28 | 4,6 | | | 0,28 | |
| картофель | 0,1 | 2 | | | 21,2 | | 40 | | 0,04 | 0,8 | | | 8,48 | |
| растительное масло | 99,9 | 0 | | | 0 | | 5 | | 4,995 | 0 | | | 0 | |
| кабачки | 0,3 | 0,6 | | | 10,6 | | 40 | | 0,12 | 0,24 | | | 4,24 | |
| капуста |  | 1,8 | | | 10 | | 40 | | 0 | 0,72 | | | 4 | |
| итого гарнир |  |  | | |  | |  | | 5 | 2 | | | 17 | |
| итого с яйцом |  |  | | |  | |  | | 5 | 6 | | | 17 | |
| пасха розовая - исходный рецепт | | | | | | | |  |  |  | |  | |
| творог ж | 18 | 14 | | 1,3 | | | | 70 | 13 | 9,8 | | 0,91 | |
| сливки 10 % | 10 | 3 | | 4 | | | | 10 | 1 | 0,3 | | 0,4 | |
| Сахар | 0 | 0 | | 99,8 | | | | 10 | 0 | 0 | | 9,98 | |
| варенье | 0 | 1 | | 71 | | | | 10 | 0 | 0 | | 7 | |
|  |  |  | |  | | | |  | 14 | 10 | | 18 | |
| пасха розовая -модифицированный рецепт | | | | | | | | |  |  | | |  | |
| Наименование сырья | жир в 100 г | белки в 100 г | | | углеводы в 100г | | масса, г | | жир | белок | | | углевод | |
| творог полуж | 9 | 16,7 | | | 1,3 | | 60 | | 5 | 10 | | | 1 | |
| Сливки 35% | 35 | 2,5 | | | 3 | | 17 | | 6 | 0 | | | 1 | |
| Сахар | 0 | 0 | | | 99,8 | | 11 | | 0 | 0 | | | 11 | |
| варенье | 0 | 0,6 | | | 71,2 | | 12 | | 0 | 0 | | | 9 | |
| итого |  |  | | |  | | 100 | | 11,4 | 10,5 | | | 20,8 | |
| дыня | 0 | 0,6 | | | 18,6 | | 125 | | 0,0 | 0,8 | | | 23,3 | |
| итого с дыней |  |  | | |  | |  | | 11 | 11 | | | 44 | |
| бананы | 0 | 1,5 | | | 41,4 | | 55 | | 0,0 | 0,8 | | | 22,8 | |
| итого с бананом |  |  | | |  | |  | | 11 | 11 | | | 44 | |
| апельсин | 0 | 0,7 | | | 16,9 | | 140 | | 0,0 | 1,0 | | | 23,7 | |
| итого с апельсином |  |  | | |  | |  | | 11 | 11 | | | 44 | |
| дыня | 0 | 0,6 | | | 18,6 | | 30 | | 0,0 | 0,2 | | | 5,6 | |
| бананы | 0 | 1,5 | | | 41,4 | | 25 | | 0,0 | 0,4 | | | 10,4 | |
| апельсин | 0 | 0,7 | | | 16,9 | | 40 | | 0,0 | 0,3 | | | 6,8 | |
| итого фрукты |  |  | | |  | | 95,0 | | 0,0 | 0,8 | | | 22,7 | |
| пасха с фруктами |  |  | | |  | | 195 | | 11 | 11 | | | 44 | |
| Кулич обыкновенный - модифицированный рецепт | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сырья | жир в 100 г | белки в 100 г | | | углеводы в 100г | | масса, г | | жир | белок | | | углевод | |
| сметана 10% | 10 | 4 | | | 2,9 | | 22 | | 2,2 | 0,9 | | | 0,6 | |
| Мука пшеничная | 0,9 | 10,3 | | | 74,2 | | 30 | | 0,3 | 3,1 | | | 22,3 | |
| дрожжи | 0,4 | 12,5 | | | 8,3 | | 3 | | 0,0 | 1,4 | | | 0,2 | |
| масло сливочное | 82,5 | 0,6 | | | 0,9 | | 7 | | 5,8 | 0,0 | | | 0,1 | |
| сахар | 0 | 0 | | | 99,8 | | 6 | | 0,0 | 0,0 | | | 6,0 | |
| Яйца | 0,7 | 11,5 | | | 0,7 | | 24 | | 0,2 | 2,8 | | | 0,2 | |
| изюм | 0 | 1,3 | | | 44 | | 8 | | 0,0 | 0,1 | | | 3,5 | |
|  |  |  | | |  | | 100 | | 8 | 8 | | | 32 | |
| Сводная таблица содержания белков, жиров и углеводов в пасхальных блюдах | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сырья | | | масса, г | | | жир | | | белок | | углевод | | | |
| Яйца | | | 40 | | | 0,28 | | | 4,6 | | 0,28 | | | |
| пасха с фисташками | | | 100 | | | 19,8 | | | 11,0 | | 10,9 | | | |
| кулич обыкновенный | | | 100 | | | 6,3 | | | 6,0 | | 45,7 | | | |
| итого | | |  | | | 26 | | | 22 | | 57 | | | |

**5.2 Расчет для технико-технологической карты**

**5.2.1 Расчет массовой доли сухих веществ в блюде «Пасха с фисташками»**

|  |  |
| --- | --- |
| Творог 41г на порцию | 100 – 77,4(вода) = 22,6 сух.вещ  Х=22,6\*41/100=9,27 сух.вещ. в 41 г |
| Сметана 21 г | 100-72,7(вода)=27,3 сух.вещ.  Х=27,3\*21/100=5,81 сух.вещ. в 21 г |
| Сахар 8,5г | 100-0,15(вода)=99,85 сух.вещ.  Х=99,85\*9/100=8,5 сух.вещ. в 8,5 г |
| Сливочное масло 8,5 г | 100 – 15,8(вода) = 84,2 сух.вещ в 100 г  Х=27,3\*8,5/100=7,16 сух.вещ. в 8,5 г |
| Яйцо 10г | 100-74,0(вода)=26,0 сух вещ.  Х=26,0\*10/100=2,6 сух.вещ. в 10г |
| Ядра фисташки 11г | 100- 4,8 (вода)=95,2 сух. Вещ  Х= 95,2\*11/100=10,13 сух вещ в 11 г |

Теперь нужно сложить итог 9,27+5,81+8,5+7,16+2,6+10,13=43,73 сух веществ в 100 г натурального сырья. Сухие вещества выражаются в процентах, поэтому расчет будет иметь такой вид 43,73\*100/100=43,73% сухих веществ

**5.2.2 Расчет пищевой и энергетической ценности блюда «Пасха с фисташками»**

Пищевая и энергетическая ценность рассчитывается с помощью данных взятых из справочника «Химический состав продуктов» [4] пропорцией, например: сливочное масло содержание жиров

100 – 82.5

20 – х отсюда х = 16,5 г жира содержится в 20 г сливочного масла, входящего в рецептуру, так рассчитываются и остальные продукты.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | масса, г | белки | жиры | углеводы | ккал |
| Творог | 41,0 | 7,71 | 0,25 | 0,76 | 35,89 |
| Сметана | 21,0 | 0,59 | 4,20 | 0,67 | 42,67 |
| Сахар | 8,5 | 0,07 | 0,21 | 0,89 | 5,54 |
| Сливочное масло | 8,5 | 0,04 | 7,01 | 0,04 | 63,44 |
| Яйца | 10,0 | 1,27 | 1,15 | 0,07 | 15,69 |
| Ядра фисташки | 11,0 | 1,77 | 7,36 | 1,09 | 77,40 |
| Выход | 100 | 11,45 | 20,18 | 3,53 | 240,63 |

Количество белка в блюде суммируем

7,71+0,59+0,07+0,04+1,27+1,77=11,45 г в 100 г

Энергетическая ценность белка: 11,45\*4= 45,79 ккал на 100 г продукта.

Количество жира в блюде суммируем

0,25+4,20+0,21+7,01+1,15+7,36=20,18 г в 100 г

Энергетическая ценность жира: 20,18\*9=181,6 на 100 г продукта.

Количество углевода в блюде суммируем

0,76+0,67+0,89+0,04+0,07+1,09=3,53 г в 100 г

Энергетическая ценность углевода: 3,53\*3,75=13,22 ккал на 100 г продукта.

Полная энергетическая ценность блюда получается путем сложения энергетической ценности белков, жиров и углеводов:

20,18+181,6+13,22=240,63 ккал.