Слов’янський Державний Педагогічний Університет

Кафедра швейних і харчових технологій

**Творчій проект з ПНМ**

**За темою: “Свято Великодня’’**

Виконала:

Перевірила:

Слов’янськ 2008

**Зміст**

1. Коротка історична характеристика Великодня
2. Підготовка до свята
3. Обрядові страви до свята
4. Сучасні страви
5. Використана література

**1. Коротка історична характеристика**

Великдень – найбільше християнське свято. Цей день має ще одну назву – Пасха.

Є багато свят, які люблять зустрічати українці. Але одним з головних є весняне свято - Великдень. Це світле і добре свято несе з собою віру, надію і любов.

Великдень відноситься до тих свят, дата яких змінюється кожного року, визначеної не має. Зазвичай він відзначається не раніше 4 квітня та не пізніше 8 травня. У перекладі з давньоєврейської мови ”Пасха” - ”проходження повз, позбавлення ”. Інші назви цього свята: Світле Воскресіння, Христов день. За переконанням православних віруючих, Великдень пов'язаний з воскресінням Ісуса Христа, а отже, символізує перемогу добра над злом і світла над пітьмою. Христове Воскресіння стало своєрідним свідченням того, що Ісус Христос – це істиний Спаситель, оскільки він переміг смерть, воскреснувши. І цим він дав надію всім віруючим людям, власне, зробив людей переможцями смерті, адже, відповідно до заповідей Святого письма, кожна людина протягом праведного свого земного життя може заслужити право на власне безсмертя.

Отже, що нам розповідають церковні перекази? Коли Ісус Христос подорослішав, він у супроводі дванадцятьох учнів пішов із дому подорожувати Єрусалимом. Три роки посвятив він мандрам, проповідуючи любов до ближнього та праведне життя, зцілюючи тяжко хворих людей. Знайшлися злі й заздрі до чужої слави люди і звели на Христа наклеп, начебто він підбурює простих людей проти існуючої влади. Отже, жерці Єрусалима підкупили за 30 срібних одного з Ісусових учнів – Іуду, щоб той зрадив свого вчителя і передав до рук ”правосуддя”. Нарада єрусалимських жерців засудила Сина Божого до страти, римський намісник Понтій Пілат затвердив смертний вирок. І Ісуса Христа було розп’ято на горі Голгофа поблизу Єрусалима разом із двома розбійниками.

Один з учнів Христа, Йосип, був дуже багатою та поважною людиною, а тому зміг випросити в Понтія Пілата тіло вчителя і поховав його у власному саду, точніше, в кам’яній печері, що знаходилася в його саду. На третій день після власної смерті Ісус Христос воскрес. Цю подію він же й передбачив, але людям важко повірити в такі неймовірні речі, тому вони й недуже-то вірили. Але янгол спустився на землю, забрав камінь що затуляв вхід до печери з тілом Ісуса Христа, - і Син Божий воскрес. Протягом 40 днів після свого чудесного воскресіння являвся він спочатку Марії Магдалині, а потім своїм учням, проповідуючи Царство Боже. Отже, учні Христові стали апостолами й понесли людям слово свого вчителя.

Після свого воскресіння Ісус Христос перебував на землі ще протягом сорока днів. У цей період він з’являвся своїм апостолам і навчав їх Божественної мудрості. Тому великодні свята й тривають протягом сорока днів.

Чому Великдень – це великий день за народними уявленнями? Давні легенди кажуть, що того дня, коли Ісус Христос народився, день був такий довгий і ясний, що дорівнював аж сімом сучасним дням. Ось така одна з народних версій походження назви цього свята.

Під час великодніх свят люди радять дотримуватися основних ”запобіжних” засобів, аби все, що робиться в ці дні членами родини, було цій родині на добро, на щастя, на здоров’я.

**2. Підготовка до свята**

До Великодня віруючи готуються сім тижнів Великого Посту – одного з найсуворіших постів – саме стільки провів в пустелі Ісус Христос до свого розп’яття. Вважається, що у ці дні душа віруючого повинна ”прислуховуватися” до Страстей Господніх, останніх днів Ісуса Христа в людській подобі. Ці сім тижнів називаються седмицями. Останній тиждень перед Пасхою називається Страсна Седмиця.

З початком першої седмиці поста дбайливі господині починають копити цибулинне перо, яке краще за всякий імпортний порошок офарблює яйце в найправильніший густий червоно-коричневий колір. Розфарбовування пасхального яйця — це справжнісіньке мистецтво. Художники-мініатюристи здатні зобразити на опуклій поверхні храми і монастирі, фантастичні букети, небесні світила, морить, лісу, степу і гори, святих і ангелів. Тільки весь цей живопис — вплив Заходу, а справжнє пасхальне яйце завжди фарбується цибулинним пером!

Особливе значення має Страсний Четвер – день, коли Ісус разом зі своїми учнями на Таємній Вечері розділив святкову трапезу. Цей день ще називають Чистий Четвер, і всі православні по можливості намагаються причаститися. Ввечері в церкві читають 12 Євангелій, де розповідається історія Страстей Христових.

В Страсну П’ятницю з церкви виносять плащаницю – кусок тканини, в яку було загорнуто тіло Христа, де він зображений в гробу. В цей скорботний день приписується нічого не їсти.

В давніші часи християни після суботньої літургії не йшли з церкви, а залишалися там до ночі, харчуючись хлібом і вином. Під час служби священики міняють буденний одяг на святковий.

В ніч Воскресіння Христа, проводиться святкове богослужіння (великодня Служба Божа), святяться паски і яйця. Таким чином церква благословляє віруючих після тривалого посту знову вживати ”скоромне”, тобто їсти непісні страви. Багатий пасхальний стіл є символом небесної радості і символом вечері Господньої.

Великодня служба Божа триває всю ніч. Її найурочистіший момент настає опівночі, коли священик сповіщав, що Христос воскрес, а всі присутні з трепетом відповідають: ”Воістину Воскрес!”. Після служби процесія тричі обходить навколо церкви, а потім починає процес освячення обрядових пасхальних Страв: пасок, крашанок, ковбас, сала тощо. Після церковної служби розходяться по домівках і починають розговлятися. Розговляються насамперед свяченим яйцем та паскою.

**3.Обрядові страви до свята**

Технологічна карта № 1

Фірмової страви або вироби

Паска пасхальна

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № з/п | Найменування сировини | Норма вмісту в готовій страві або виробі  | Технологічні вимоги до якості сировини |
| 1 | борошно пшеничне | 500г | вищого ґатунку |
| 2 | молоко | 1,5 стакана | не стерилізоване |
| 3 | яйця | 6шт | столові |
| 4 | вершкове масло | 150г | вищого ґатунку, 72% жиру |
| 5 | маргарин | 150г | без сторонніх домішок |
| 6 | цукор | 1,5-2 стакани | сипуча маса |
| 7 | дріжджі | 40-50г | хлібні |
| 8 | сіль | 1 неповна ч. ложка | кам’яна мелена  |
| 9 | родзинки,цукати,мигдаль | по 50г | сушені, промиті |
| 10 | ванілін або ванільн.цукор |  | порошкоподібний |
| для глазурі |
| 11 | білок | 1шт |  |
| 12 | цукрова пудра | 0,5 стакани | порошкоподібна |
| 13 | сік лимона | 1ст. ложка |  |
| Маса готової страви: 950г |

Все об учете и организации общественного питания 297

**Технологія приготування**

У теплому молоці розчинити столову ложку цукру і дріжджі. Поступово додати половину норми борошна (борошно просіяти), розмішати, щоб не було грудок, накрити і поставити опару в тепле місце.

Білки відокремити від жовтків. Білки прибрати в холодильник. Жовтки розтерти з цукром.

Масло розтопити і охолодити.

Коли об'єм опари збільшиться удвічі, додати в неї жовтки розтерті з цукром (один жовток залишити для змазування), розтоплене масло (охолоджене до температури тіла), сіль, ванільний цукор або ванілін - все перемішати.

Охолоджені білки збити в піну. Обережно ввести білки і борошно, що залишилося.

Тісто вимішувати міксером з гвинтовими насадками (спеціальні насадки для тіста), поки не з'являться бульбашки повітря в тесті - це означає, що тісто достатньо збагатилося киснем і вимішування можна припинити.

Тісто повинне бути не дуже густим, але добре вимішаним і вільно відставати від стінок посуду (по консистенції тісто рідке, ніж на піроги, але густіше, ніж на оладки).

Тісто накрити і поставити в тепле місце для підйому.

Коли воно підніметься і збільшиться в об'ємі у декілька разів, додати родзинки (промитий, просушений і вкачаний в борошні), цукати, нарізані кубиками, і, очищений і дрібно нарубаний мигдаль.

Тісто вимісити ~5 хвилин і знову поставити в тепле місце для підйому.

\* для того, щоб очистити мигдаль від шкірки, його потрібно на 2 хвилини залити кип'ятком, потім воду злити і зняти шкірку - вона легко відшаровуватиметься.

Підготувати форми для випічки Пасок: на дно форми покласти промаслений кружок пергаментного паперу, а стінки змастити рослинним або розм'якшеним вершковим маслом і обсипати борошном або меленими сухарями.

Тісто, що підійшло, розкласти в підготовлені форми, дати тісту ще раз піднятися і змастити верх Паски жовтком.

\* Для отримання пишнішої Паски форму треба заповнити на 1/3 висоти, для щільнішого - на 1/2 висоти.

Випікати Паски при температурі 180 градусів протягом 40-60 хвилин (залежно від розмірів Пасок).

Під час випічки форму з Паскою треба обережно повертати, але не трясти.

Щоб верх Паски не підгорів, після того, як він зарум'янився, треба накрити його кружком паперу, змоченим водою. Готовність Паски перевіряють увіткнувши в нього тонку дерев'яну паличку: якщо увіткнена паличка суха, то Паска готова, а якщо на ній буде тісто - Паска сира.

Готові Паски обережно витягнути з форми (будьте обережні, щоб не зламати) і покласти бочком на застелену рушником подушку або на ліжко, прикрити рушником і періодично повертати різними боками, поки Паски не остигнуть.

Після охолоджування Паску можна покрити глазур'ю або збитими яєчними білками, можна полити розтопленим шоколадом а зверху прикрасити цукатами, ягодами, шоколадними фігурками.

Готові Паски скласти у велику, застелену рушником, каструлю, накрити кришкою і поставити в тепле місце на ніч - паски повинні дозріти.

Для глазурі: 1 охолоджений білок збити, поступово додати 0,5 стакана цукрової пудри і 1 столову ложку свіжо вичавленого лимонного соку.

Нанести глазур на Паски і залишити підсохнути.

**Характеристика готової страви**

Зовнішній вигляд: золотистого кольору

Консистенція: м’яка, щільна, пухнаста

Запах та смак: ніжно-солодкого смаку

**4. Сучасна страва**

Технологічна карта № 1

Фірмової страви або виробу

Відбивна під скориночкою

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № з/п | Найменування сировини | Норма вмісту в готовій страві або виробі  | Технологічні вимоги до якості сировини |
| 1 | свинина | 600г | вирізка |
| 2 | томат | 1шт | стиглий, промитий |
| 3 | ріпчаста цибуля | 1шт | щільна, гостра |
| 4 | солоний огірок | 1шт | щільний,промитий |
| 5 | майонез | 350г | 67% жиру, Провансаль |
| 6 | гірчиця | 1ст.ложка | гостра |
| 7 | тертий сир | 100-150г | твердий |
| Маса готової страви: 800г |

Все об учете и организации общественного питания 297

**Технологія приготування**

1. Свинину нарізати на порційні шматки.

2. Відбити, посолити і поперчити.

3. Змішати майонез і гірчицю.

4. Змастити кожну відбивну даною сумішшю.

5. Ріпчасту цибулю нарізати півкільцями і викласти на м'ясо.

6. Огірки нарізати скибочками і викласти на лук.

7. Помідори нарізати і викласти на огірки.

8. Видавити на кожну відбивну небагато майонезу.

9. Посипати тертим сиром і поставити в духовку. Запікати близько 35-40 хвилин до готовності м'яса і апетитної скориночки.

**Характеристика готової страви**

Зовнішній вигляд: золотистого кольору

Консистенція: щільна

Запах та смак: приємний м’ясний аромат зі спеціями

**5.Використана література:**

1. Шкода М.Н. «Свята моєї Батьківщини». Донецьк: ТОВ ВКФ «БАО», 2008.
2. Источник: "Православие и современность. Информационно-аналитический портал Саратовской епархии"
3. http://www.cook-master.ru
4. http://www.newwoman.ru/index.html - Раздел "Праздник Пасхи"