

**Автономная некоммерческая  
профессиональная образовательная организация  
«Владимирский техникум экономики и права  
Владкоопсоюза»**

**Тема: « Разработка блюд и изделий для  
праздника Владимирская вишня»**



**Выполнила:**  
студентка очной формы обучения  
специальности 19.02.10  
группы 4ТОП  
Ефремова Алина Владиславовна  
Руководитель: Мартин Мартин Анди

Данная работа актуальна, прежде всего, тем, что в последнее время национальные кулинарные особенности России занимают особое место в политике развития культуры страны в целом. Таким образом, популяризируются традиции русского застолья в рамках отдельно взятых областей, районов.

### **Цель работы**

разработка блюд и изделий для праздника «Владимирская вишня».

### **Задачи**

- изучить и обобщить теоретический материал;
- выявить тенденции развития современного праздника «Владимирская вишня»;
- разработать программу праздника «Владимирская вишня»;
- изучить и отработать технологии различных блюд и изделий с вишней;
- разработать фирменные блюда и изделия с использованием вишни;
- приготовить фирменные блюда и изделия;
- дать рекомендации по внедрению фирменных блюд и изделий.

**Вишня среди косточковых культур имеет наиболее широкий ареал распространения. Владимир славился своими пятью сортами вишни: Родителява, Сайка, Бель-Алуха, Левинка и Васильевская.**



**«Вишневый Спас в Патриаршем саду» – аутентичный, театрализованный, обрядовый праздник, посвященный возрождению обряда сбора любимой ягоды – вишни.**



Уникальность вишни, заключается, прежде всего, в многообразии её гастрономического применения.



Вишневая карта Владимира расположилась в центре города.



## Популярные блюда с вишней в разных странах



Украинские «Вареники с вишней»



Французский «Клафутти»



Немецкий «Шварцвальдский торт»



Немецкий «Штрудель с вишней»



Американский «Вишневый пирог»

# Популярные «вишневые» праздники в разных странах



**САМЫЕ ВКУСНЫЕ ВЫХОДНЫЕ АВГУСТА**

**14 АВГУСТА**  
Официальные открытие Фестиваля  
Концерт от лучших народных коллективов Жигулевска  
А также на фестивале, как всегда, особое место, ремесленники и производители разных материалов. Фото-мастер-арт-пространство «Библиотека искусств», молодежные забавы, вечерние концерты.

**15 АВГУСТА**  
Конкурс фольклорного творчества «Широкое забаво»  
Дружная культурная реконструкция «Бурлаки на Волге»  
Конкурс на лучший парод с вишней «В Праздник вишневого праздника»  
Хоровод от российских регионов на пригласительном конкурсе оригинального жюри «Самый Большой урожай»  
Фестиваль «Улыбки народов» г.Тольятти (Татарская, Белгородская области)  
Меню участников будут внесены в КНИГУ РЕКОРДОВ ПЛАНЕТЫ  
Другие конкурсы и призы

**16 АВГУСТА**  
Взрослая забавка  
Беседа-конкурс участников фольклорного конкурса «Бережливый забаво» и фольклорный конкурс Самарской области  
«Жигулевская вишня!»  
сохрани тепло этого лета в своем сердце!

cherry-fest.ru  
Телефон для справок: +7 967 485 54 89



*День семьи, любви и верности!*

**Ливенская вишня**

Ассортимент фирменных блюд и изделий с  
использованием вишни

**«Паштет из утки с вишней»**

- Мясо утки
- Фарш свиной
- Шпик свиной
- Вишня
- Лук репчатый
- Яйцо куриное
- Коньяк
- Лавровый лист
- Тимьян
- Черный перец
- Соль



Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, Ккл/кДж
14,01	43,7	17,4	518,8

Ассортимент фирменных блюд и изделий с  
использованием вишни

**«Тар-тар из говядины с вишней»**

- Говядина филе
- Оливковое масло
- Соль
- Перец
- Соус Табаско
- Бальзамический уксус
- Черешня
- Сыр Филадельфия
- Хлеб
- Бальзамический крем
- Печенье «OREO»
- Салат фризе



Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, Ккл/кДж
11,7	17,8	2,4	218,5

Ассортимент фирменных блюд и изделий с  
использованием вишни  
**«Муссовый торт «Иллюзия»**

- Вишневое компоте
- Бретонское тесто
- Апельсиновое кремё
- Шоколадный мусс



Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, Ккл/кДж
38,46	30,17	37,09	574,9

Ассортимент фирменных блюд и изделий с  
использованием вишни  
«Кекс с вишней и лаймом»

- Сдобное тесто
- Вишня
- Цедра лайма



Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, Ккл/кДж
7,03	15,02	38,19	318,42

Ассортимент фирменных блюд и изделий с  
использованием вишни

**«Глинтвейн на основе вишневого сока»**

- Вишневый сок
- Чай черный
- Сахар коричневый
- Лимон
- Апельсин
- Клюква
- Имбирь корень
- Корица
- Гвоздика
- Бадьян
- Кардамон
- Соль
- Вода



Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, Ккл/кДж
3,4	0,135	21,88	102,65

## СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

Указ Президента РФ от 24 декабря 2014г. №808 «Об утверждении Основ государственной культурной политики»

Анисина Е.В. Блюда из мяса для праздника. М.: Айрис-Пресс, 2014. – 23-24 с.

Вульф К. Вишня, груша, слива. Рецепты от сладкоежки. М.: Проф-Издат, 2015. 35-38 с.

Гайкова М. Кондитерские изделия. М.: Освета, 2016. – 156 с.

Дезен П.Т. Шоколадная мастерская. М.: ЗАО Центрполиграф, 2015. - 46 с.

Еремина О. В., Юшев А.А. Вишня, черешня. Плодовые и ягодные культуры. М.: Ниола-Пресс, 2016. 99-102 с.

Ермакович Д.И. 100 самых знаменитых алкогольных напитков мира. М.: Харвест, 2017. - 67-71 с. Замулина Т. Вишня и черешня. Выращивание, хранение, заготовки, целебные свойства. М.: Москва, Газетный мир, 2014. - 25-26 с.

Иоалнта М. Вкусные вареники и клёцки. М.: Мой Мир, 2017. – 56 с.

Зайцева И.А. Домашние конфеты. М.: Клуб семейного досуга, 2015. – 35-37 с.

Зайцева, И. А. Чизкейки и штрудели. М.: Рипол Классик, 2015. – 55 с.

Колесникова А. Ф. Вишня, черешня. М.: АСТ, Фолио, 2017. – 12с.

Любомирова К. Торты и пирожные. М.: Рипол Классик, 2015. – 45 с.

Любимова К. Заготовки из вишни. М.: Рипол Классик, 2014. – 24 с.

Мельник В. Чизкейк внутри. М.: Эксмо, 2017. – 56 с.

Румянцева И. С. Лучшие кулинарные рецепты. М.: Мир книги, 2016. – 67-68 с.

Радченко Л.А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: Феникс, 2015. – 214 с.

Семенова С. 155 рецептов наших бабушек. Румяная выпечка. М.: Клуб семейного досуга, 2014. – 25 с.

Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. М.: ОАО «Московские Учебники», 2014. 31-32 с.

Токарев Л.Т. Производство кондитерских изделий. М.: Пищевая промышленность, 2014. - 94 с.

Чепурной И.П. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров, учебник, второе издание. М.: Дашков, 2015. - 414 с.

Фатьянов В.И. Вишня и слива. М.: Книга по Требованию, 2015. – 15-17 с.

Вишневый Спас в Патриаршем саду [Электронный ресурс. Свободный доступ] //

<https://www.tourism33.ru/guide/holidays/vishneviy-spas.ru>

Красна ягода для Светлого князя [Электронный ресурс. Свободный доступ] // <https://www.kp.ru/daily>

Вишневый спас во Владимире [Электронный ресурс. Свободный доступ] // [http://i-](http://i-33.ru/news/activities/cherry_saved_in_vladimir_100716/)

[33.ru/news/activities/cherry\\_saved\\_in\\_vladimir\\_100716/](http://i-33.ru/news/activities/cherry_saved_in_vladimir_100716/)

Вишневое меню [Электронный ресурс. Свободный доступ] // <https://vladimir-smi.ru/item/224029>

Маффины с вишней [Электронный ресурс. Свободный доступ] // <https://tutknow.ru/cookery/baking/9160-maffiny-s-vishney-3-recepta-prigotovleniya.html>

Шварцвальдский торт. Рецепт. [Электронный ресурс. Свободный доступ] // <https://www.edimdoma.ru/retsepty/47704-shvartsvaldskiy-vishnevyy-tort-chernyy-les>

Американский вишневый пирог. [Электронный ресурс. Свободный доступ] // <http://www.cookingpalette.net/amerikanskij-vishnevyy-pirog-vishnevyy/>