

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

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА

Открытое внеаудиторное мероприятие

***«Возрождение традиций.
Пасха – Пробуждение весны»***

Составил:

Мастер п/о

Мартин Мартин Анди

г. Владимир

Пояснительная записка

Методическая разработка составлена в помощь преподавателям спецдисциплин и мастеров производственного обучения специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания для подготовки и проведения внеклассного мероприятия, посвященного празднованию праздника Святой Пасхи. Данное мероприятие проводилось в рамках **7-ого Молодежного гастрономического фестиваля «Возрождаем традиции. Пасха»** в здании Культурно-делового центра Республики Коми в Москве (см. Приложение 1.). Принимали участие студенты 2, 3 и 4 курсов.

Цель: Повышение профессионального мастерства учащихся профессиональных учебных заведений и молодых специалистов в сфере культуры питания и гостеприимства в рамках традиций православной трапезы. Ознакомление студентов с историей возникновения традиций празднования Святой Пасхи и ее канонов. Приобретение и совершенствование навыков по приготовлению сложных холодных блюд из рыбы традиционного пасхального стола, кондитерских и выпечных изделий, а также закрепление теоретических и практических знаний и умений по накрытию тематических столов. Формат: обучающий, презентационный, соревновательный.

Задачи:

- Воспитать уважение к религиозным традициям;
- Развивать патриотические чувства;
- Осветить неизвестные факты, связанные с традициями празднования Пасхи;
- Приготовить холодное блюдо из мяса;
- Приготовить традиционную пасхальную выпечку «Кулич»;
- Приготовить вареную пасху;
- Накрыть тематический стол к празднованию Пасхи.

В связи с поставленными условиями участия в конкурсе, в рамках 7-ого Молодежного гастрономического фестиваля «Возрождаем традиции. Пасха» 25 апреля 2017 года, был разработан пошаговый план подготовки студентов.

Подготовка к конкурсу:

1. Задумка и обобщение основных компонентов накрытия тематического стола.

В качестве отправной точки была выбрана тема «Празднование Пасхи в лучших традициях Весны». Данная тема не случайно была выбрана. Именно весенняя тематика более ярко позволяет раскрыть сущность праздничного убранства пасхального стола. Поэтому основными критериями при выборе тканей, посуды, приборов, столового стекла и убранства были: цвета (зеленый, желтый, белый, золотой, серебряный и оттенки); материалы (натуральные ткани, дерево, шелк, стекло, серебро, фарфор). А главной «изюминкой» стали огоньки, просвечивающиеся сквозь разноцветные ткани.

К каждой мелочи стола, от накрытия до презентации было выделено максимум внимания, стараясь объединить их в общий ансамбль. Для защиты презентации стола был подготовлен доклад, раскрывающий его основные аспекты (см. Приложение 2).

1.1. Подготовка столового белья (скатерти и салфетки).

Для скатерти, после долгого подбора, были выбраны ткани, контрастирующие по фактуре и рисунку. По условиям конкурса, накрытые проводилось на круглых столах. Специально к столу, по индивидуальному пошиву, были сделаны три скатерти. Первая скатерть (нижняя юбка стола) с крупным и мелким набивным рисунком, белого цвета (на фото располагается внизу). Рисунок на скатерти включает узоры, напоминающие зимние узоры и одновременно еще и цветы. Данный рисунок был выбран не просто так, руководствовались идеей, когда долги зимние дни уступают дорогу светлomu дню возрождения – Пасхе. Вторая - (верхняя малая подкладочная скатерть) –

шелк оливкового цвета с отливом; третья скатерть – тюлевая ткань из льна с цветочным узором (чайная роза), прозрачная (на фото – верхняя) (см. Рисунок 1).

В качестве отделки были использованы: косая бейка белого и оливкового цветов.

Салфетки были выбраны в зеленом цвете, из плотной, слегка блестящей ткани. Сложены были в виде кролика с декоративными элементами ручной работы, без кольца (см. Рисунок 2).



Рисунок 1. Ткани



Рисунок 2. Салфетка «Кролик»

1.2. Подготовка столовой посуды.

При выборе столовой посуды, основным критерием служил цвет и фактура посуды. Была использована бело-зеленая фарфоровая посуда круглой формы (тарелка мелкая столовая и закусочная) с разными весенними растительными узорами (см. Рисунок 3), напоминающие о прекрасной весенней поре.



Рисунок 3. Столовая посуда

В качестве не только декоративного элемента, но и практичной посуды была подобрана лимонница, в которой была исполнена подача пасхальных яиц в декоративных гнездышках из натуральных материалов, индивидуально для каждого гостя (см. Рисунок 4 и 5).



Рисунок 4. «Лимонница»



Рисунок 5. «Лимонница»

1.3. Столовое стекло и приборы.

При выборе столового стекла, руководствовались формой цветка – тюльпана, а цвет ножки специально был выбран – зеленый, для компоновки общей композиции.

Для сервировки стола было использовано столовое стекло двойка – бокал для шампанского и вина (см. Рисунок 6).



Рисунок 6. Столовое стекло

В качестве приборов были использованы посеребренные приборы с золотым рисунком, напоминающим о солнечных лучах, пробивающихся сквозь долгую зимнюю пору (см. Рисунок 7).



Рисунок 7. Столовые приборы

1.4. Подготовка настольной пасхальной композиции.

Отправной точкой для настольной композиции в пасхальной теме являлась также «весна». Символом весеннего величия был выбран белый павлин – земной феникс, символ святости и семейственности. В качестве русского символизма была выбрана верба, которая расставляла конечные акценты на всем протяжении сервировки

Верба содержится и в центральной композиции стола – «Гнездо» и в индивидуальном декоре салфеток, который в конце трапезы каждый приглашенный гость или член семьи может оставить себе на память о светлом празднике Пасха, проведенном в кругу близких и любимых.

Птица - феникс охраняет лучшие кулинарные традиции празднования Святой Пасхи: кулич, пасха и расписные яйца (см. Рисунок 8, 9, 10). Подробнее о композиции можно почитать в Приложении 2. Для расписных яиц была использована техника росписи акриловой краской золотого цвета и аэрозольной краской зеленого цвета (см. Рисунок 11).



Рисунок 8. Композиция



Рисунок 9. Композиция



Рисунок 10. Композиция



Рисунок 11. Расписное яйцо

1.5. Создание меню. Пасха Христова.

Специально к данному столу было разработано и декорировано тематическое Меню, которое включало в себя тематические блюда по заданию конкурсной части фестиваля (см. Приложение 3).

Страницы меню оформлены специально разработанными обоями, на тему весны, с ярким цветочным рисунком. Обложка была выполнена студентами в стиле квиллинг (см. Рисунок 12).

Стилистика проработана не только по оформлению стола и блюд, но и также в исполнении профессиональной формы студентов. В весенней тематике, на заказ, была выполнена вышивка кителей спецодежды (см. Рисунок 12).



Рисунок 12. Тематическое меню

2. Приготовление фирменной мясной закуски Буженина «Пряная» с соусом «Сливочный хрен» и овощным букетом

Основным заданием конкурса – это сохранение традиций при выполнении всех заданий. Именно поэтому для приготовления своего фирменного блюда были использованы продукты, произрастающие на Владимирской земле.

Блюдо было выполнено в виде банкетного блюда - рулет, разрезанный на порционные куски с соусом и гарниром.

Блюдо по уровню, относится к разряду блюд сложной категории, 5 разряда. Приготовленный рулет, состоял из двух слоев: свиная грудинка для мясной прослойки и пряная чесночно-ягодная начинка. Подготовленная выстоянная сутки буженина, обвязанная шпагатом, заворачивается пищевой пленкой, затем фольгой и запекается до румяной корочки.

Запеченная, охлажденная буженина смазывается растопившимся пряным мясным и нарезается порционными кусками. Гарнируется свежим салатом корн и маринованными слайсами моркови и зеленой редьки, скрученные в аккуратные колокольчики. В качестве соуса подавался соус на основе взбитых сливок и тертого свежего хрена (см. Приложение 4).

Буженина подавалась на прямоугольном блюде, в лучших традициях традиционной русской кухни (см. Рисунок 13).



Рисунок 13. Буженина

3. Приготовление традиционной пасхальной выпечки Кулич «Весеннее чудо»

Выпекание пасхального кулича и его появление на столе – одна из главных пасхальных традиций, которая сохранялась нашими бабушками даже во время строжайшего советского дефицита. История пасхальных куличей длится не одно и даже не два тысячелетия и сейчас, пройдя через тысячелетия, пасхальный кулич – главное блюдо на пасхальном столе. Куличи возникли задолго до христианства и, как и многие явления языческого мира, плавно перешли и в христианское общество, и теперь используются как общепризнанный атрибут христианской Пасхи.

Приготовленные на конкурс куличи были выпечены по старинному рецепту, который еще описывал В. В. Похлебкин в своих книгах. В качестве украшения была использована белая ванильно-сахарная глазурь. Также в качестве оформления купола кулича были использованы измельченные ядра фисташек, шоколадные яйца, покрытые золотой и серебряной пудрой, и корона из сушеных в ванильной пудре роз (см. Приложение 5) .

Кулич, который украшал тематический стол, восседал на деревянном подносе-подставке. Вокруг кулича выставлялись яйца-писанки. В общем, осовремененная русская подача (см. Рисунок 14).



Рисунок 14. Кулич «Весеннее чудо»

4. Приготовление вареной пасхи «Вишневая роза»

По заданию необходимо было приготовить конкретно вареную пасху, поэтому было решено приготовить традиционную пасху с миндалем и вишней в коньяке. Изюминкой блюда стало использование продуктов Владимирской земли: молочные продукты, творог и самое главное – владимирская вишня. Приготовленная пасха стекала сутки в специальных формах – пирамидах целые сутки (см. Приложение 6). Готовую пасху украшали разноцветными зефирами, сахарными розами и расписными яйцами (см. Рисунок 15)

Подавалась на оценку жюри пасха на круглом фарфоровом блюде с специальной подставкой из дерева.



Рисунок 15. Пасха «Вишневая роза»

Ход мероприятия:

- Встреча участников, выдача номера стола
- Подготовка презентационного стола
- Сервировка конкурсных блюд
- Приветствие участников
- Соревновательная часть
- Защита конкурсного стола
- Защита конкурсных блюд и изделий
- Общение с участниками и гостями фестиваля
- Награждение участников

По итогам данного мероприятия студентами были заняты первые два призовых места среди 20 участников по двум ведущим номинациям: 1 место в Тематической сервировке пасхального стола и главный приз зрительских симпатий (см. Рисунок 16). Также получили сертификат памятные подарки от организаторов фестиваля.



Центр Возрождения Традиций

НАГРАЖДАЕТ

Владимирский техникум экономики
и права.

занявший I место
в номинации «Праздничный пасхальный стол»
7-го Молодежного гастрономического Фестиваля
«Возрождаем традиции. Пасха»

Келарь Данилова ставропигиального
монастыря иеромонах

и. о. Овчинников

Президент ЦВТ

А. Кар

Феогност (Ткачев)

А. Ф. Карпинович

25 апреля 2017 г.
Москва

Рисунок 16. «Диплом победителей»

ПРИЛОЖЕНИЯ



Приложение 1.

Некоммерческое партнерство
по содействию и развитию возрождения традиций
производства отечественных продуктов питания
и популяризации русской кухни
«Центр Возрождения Традиций» (НП «ЦВТ»)
8(925) 772-36-14
v_vkus@mail.ru

Руководителю колледжа
Руководителю команды

Уважаемые коллеги!

25 апреля (вторник) 2017 года Пасхальный Фестиваль пройдет в здании Культурно-делового центра Республики Коми в Москве.
Открытие Фестиваля состоится в 11.00 (заезд команд-участниц осуществляется с 9.30).

Программа фестиваля

Официальное открытие Фестиваля: представление членов жюри и участников.
(Просим вас на открытии иметь табличку с названием и эмблемой колледжа)
Жюри дает старт соревновательной части.

Команда (2 чел.) представляет номинацию **«Пасхальная мясная закуска»**.

Жюри оценивает вкус, внешний вид, технологию и качество приготовления, сложность исполнения, оформление. Обязательно предоставляется технологическая карта.

Команда (2 чел.) представляет номинацию **«Пасхальный кулич»**.

Жюри оценивает вкус, внешний вид, технологию и качество приготовления, сложность исполнения, оформление. Обязательно предоставляется технологическая карта.

Команда (2 чел.) представляет номинацию **«Творожная пасха»**.

Жюри оценивает вкус, внешний вид, технологию и качество приготовления, сложность исполнения, оформление. Обязательно предоставляется технологическая карта.

Старинные и региональные рецепты приветствуются.

По всем номинациям Фестиваля нужно приготовить дегустационные сетки для членов жюри, чтобы не разрушать внешний вид представленных композиций.

Каждая номинация представляется конкурсантами устным рассказом об особенностях пасхальной трапезы.

Команда представляет номинацию **«Праздничный пасхальный стол»**.

Жюри оценивает концепцию, композицию, сервировку, сложность исполнения и ручную работу в оформлении. Оцениваются в целом авторские идеи.

Особое внимание обращается на знание особенностей сервировки пасхального стола и умение представить свою работу жюри.

Каждой команде предоставляется один круглый стол диаметром 90 см.

Обратите внимание, что номер вашего стола **9**. Под этим же номером команда будет представлять свои блюда в номинациях.

Будет оборудован общий стол с микроволновой печью, чтобы можно было подогреть блюдо (при необходимости).

Соревновательная часть должна закончиться к 13.30
Подведение итогов и награждение

От колледжа можно пригласить 3–4 болельщиков.

Адрес: Волоколамское шоссе, 62

Чтобы заехать и разгрузиться, нужно заранее (не позже 21.04.) дать номер машины организаторам Фестиваля (nina-edit@yandex.ru).

Парковку искать самостоятельно.

Просим, чтобы ваши водители предварительно внимательно изучили маршрут.

Келарь Свято Данилова патриаршего монастыря

иеромонах Феогност
(Ткачев)

Президент «Центра Возрождения Традиций»

А.Ф. Карпинович

Координатор проекта

Н.Н. Алексеева
(8 910 4213715)

Защита тематического стола

Здравствуйте дорогие члены экспертного жюри.

Вашему вниманию представляется тематический стол «Пасха. Чудесное пробуждение», объединяющий лучшие традиции современного видения на русский стиль и кулинарию.

Хотелось бы начать с того, почему «Чудесное пробуждение». На протяжении всей истории России традиции Пасхи занимали главенствующие религиозные и культурные роли, и символизм этого таинства более ярко связывают с весенним настроением. Также в народе принято говорить, что «Поздняя Пасха – Поздняя весна» или наоборот. Многие исследования по этому поводу проводят ученые-натуралисты. Особое внимание уделяют весенним фенологическим явлениям и прежде всего – датам прилета перелетных птиц. Эти наблюдения проводятся из года в год во Владимирской области близ г. Покров.

За основу для создания столового ансамбля был взят тот факт, что Пасха отождествляется всегда с таким светлым словом, как «Весна», а это применение тканей с легкой текстуры: для нижней скатерти-юбки выбрана ткань белого цвета, рисунок которой говорит о пробуждении из под снежного покрова новой жизни. Весна всегда ассоциируется с зеленым цветом и цветами, именно поэтому вторая ткань для нашей скатерти была выбрана нежно зеленого оттенка. Наш стол расцветает с помощью третьей фактуры – прозрачная ткань с рисунком роз, сквозь которой, звездами, пробиваются лучи «Вести о Чуде на Земле» (Иисус Воскресе!)

Пасхальный стол в русской семье всегда был щедр на угощения, как и Весна подобно ее краскам.

Стол сервирован приборами с золотым цветочным орнаментом – в честь согревающего Солнца. Столовая посуда исполнена в фарфоре и стекле, с легким весенним рисунком, напоминающим о возрождении жизни. А именно – под защитой небесного купола хранится символ Возрождения –

Пасхальное яйцо. А венцом сервировки является ансамбль фужеров, выполненный в современной форме, но задающий особенную атмосферу тепла. В этом году Пасха празднуется всеми религиозными конфессиями и именно поэтому мы решили привнести еще один символ Пасхи и Весны – кролика. Наступление весны, а именно, день весеннего равноденствия было праздником богини весны, а символом этого праздника стал кролик как самое плодовитое животное, символизирующее рождаемость.

Венцом сервировки стола является Пасхальная композиция, объединяющая лучшие традиции празднования и убранства. Главная в ней – царственная птица, «земной феникс» – Белый павлин, олицетворяющий любовь, доброжелательность, терпение, доброту, сострадание и знание.

Павлин, восседая на своем троне, охраняет драгоценные традиции Пасхального чуда. Здесь незаменимым атрибутом являются пасхальные яйца, птицы. Здесь Весна расцветает самыми яркими цветами и ягодами.

Что же касается яств, то пасхальный стол традиционно всегда очень богато накрыт. Сегодня на нашем столе: Традиционный Кулич в белой глазури с сахарными розами, Творожная заварная пасха с Владимирской вишней, Закуска мясная «Буженина пряная».

Кулинарную часть нашей композиции мы решили представить в духе празднования Пасхи на Владимирщине, объединяя при этом лучшие кулинарные приемы и тенденции русской кухни. В наших рецептах лучшие дары Владимирской земли во славу наступившего чуда Пасхи и Весны.

МВНЮ





Приложение 4.

оладная мясная закуска

Буженина «Пряная» с соусом «Сливочный хрен» и овощным букетом

Ингредиенты: свинина (грудинка), чеснок, семена горчицы, семена укропа, семена тмина, сухой корень петрушки, смесь перцев, лавровый лист, соль, растительное масло.

Свиную грудинку промывают, тщательно обсушивают бумажным полотенцем, при необходимости раскрывают, формируя прямоугольный полуфабрикат.

Начинка для буженины пряная. Для нее чеснок очищают и растирают до получения однородной пасты. Семена горчицы и тмина слегка обсушивают на сухой разогретой сковороде, затем растирают в ступке с сухим корнем петрушки, смесью перцев и лавровым листом. Пряности смешивают с чесноком и растительным маслом, перемешивают до получения однородной массы.

Подготовленную свинину со всех сторон солят. Сторону, где нет кожи, смазывают пряной смесью (всю поверхность) и скручивают, плотно, рулет.

Буженину обвязывают шпагатом, заворачивают плотной пищевой пленкой или кулинарным рукавом и убирают в холодное место не менее чем на 7 часов.

Заготовленную буженину запекают в духовом шкафу из расчета один час на один килограмм мяса. Время приготовления – 1-2 часа при температуре 180-200°C. За 10 минут до готовности, мясо раскрывают, чтобы образовалась румяная корочка.

Готовую буженину охлаждают, срезают шпагат и нарезают порционными кусками. К данной буженине рекомендуем в качестве соуса популярный в России соус «Хрен», а чтобы сделать его вкус более тонким заправляют готовый корень слегка взбитыми сливками.

В качестве гарнира подают букет из маринованных свежих овощей, таких как: морковь, редька зеленая и молодой кабачок. Оформляют блюдо свежей зеленью.

*Буженина «Пряная» с соусом «Сливочный
хрен»
и овощным букетом*





Для приготовления кулича необходимы следующие ингредиенты: мука в/с, дрожжи прессованные, молоко, яичные желтки и белки по отдельности, сахар песок, сливочное масло, изюм, цукаты, лимонная цедра, кардамон, мускатный орех, шафрановая настойка, ванильный сахар, соль.

Для глазури: сахарная пудра, яичный белок.

Оформление: фисташки, засахаренные цветы, вафельные цветы, шоколадные яйца.

Для приготовления опары необходимо в кипящем молоке (0,5 стакана) заварить муку (100 г), быстро размешав деревянной ложкой до получения эластичной массы. Одновременно дрожжи разводят в 0,5 стакана теплого молока, смешивают с 100 г муки и оставляют на 10 минут. Для приготовления дрожжевой смеси соединяют опару и дрожжи, накрывают и ставят на подъем на 1 час и более.

Чтобы приготовить заливку: желтки, сахар песок, соль, растирают в однородную массу, взбивают добела.

Половину заливки вливают в дрожжевую смесь, добавляют муку, вымешивают и дают подойти в течение 1 часа, затем доливают другую половину заливки, добавляют оставшуюся муку и вымешивают тесто, пока не будет отставать от рук. В готовое тесто вливают постепенно небольшими порциями теплое жидкое сливочное масло, вымешивают, добавляют пряности, коньяк и дают тесту подойти вторично. После вторичного подъема тесто осаждают до первоначального положения, добавляют в него 2/3 изюма и цукатов, предварительно обваляв их в муке, и дают тесту снова подойти в третий раз.

Разделяют тесто на порции, заливают его в формы, выложенные промасленной бумагой, засыпают сверху оставшимися цукатами и изюмом и дают подняться на 2/3

формы, затем обмазывают яичным желтком и ставят в печь на небольшой огонь на 45 мин.

Готовый кулич вынимают из формы. Поверхность кулича покрывают сахарной глазурью, украшают измельченными фисташками, засахаренными и вафельными цветами, шоколадными яйцами.

Кулич «Весеннее чудо»





Для приготовления пасхи необходимы следующие ингредиенты: творог 9%, сметана 20%, сливочное масло, яйца куриные, сгущенное молоко, сахар песок, вишня сушеная, кедровые орехи, сироп ваниль-карамель.

Украшение: засахаренные цветы, безе.

Формы для пасхи тщательно промывают, обсушивают. Марлю кипятят, остужают и отжимают.

Вишню сушеную заливают сиропом и теплой водой, настаивают 15 мин., отжимают и просушивают.

Творог протирают дважды через сито с размягченным сливочным маслом. Отделяют желтки от белков.

Желтки растирают с половиной сахара, затем добавляют сгущенное молоко.

Белки сначала взбивают с солью, а затем с оставшимся сахаром. В емкости смешивают творог с желтками, белками и сметаной.

Ставят на медленный огонь, постоянно помешивая (минимальный интервал 30 сек).

Ждут пока масса уже начнет подниматься, но еще не закипит. Засыпают миндаль и вишню.

Помешивают, растягивая фазу перед кипением на 5-7 мин., затем выключить и продолжить помешивать.

Пасочницы ставят на тарелки узкой стороной вниз, застилают мокрой марлей, так чтобы ее края закрывали сверху пасху. Теплую пасху раскладывают по формам, заворачивают и ставят под пресс в холодное место на сутки, сливая при этом периодически выделяющуюся жидкость. Форму разбирают, аккуратно вынимают пасху.

Украшают пасху засахаренными цветами и разноцветными зефирами.