The background is a vibrant, colorful illustration featuring several decorated Easter eggs in shades of blue, purple, and green, scattered across a field of stylized green grass and flowers. The overall style is bright and festive.

Пасхальный завтрак

Педагог дополнительного образования
МАОУ ДО «Беломорский ЦДО»:
Логинова В.П.



Слово «традиция» произошло от латинского «tradition», что в переводе означает «передача».

Традиция - это память, сохраненная в предметах и делах.

Она возникает с жизненными потребностями, развивается и изменяется с изменением материальных условий жизни общества.

The background features a soft, light green and yellow color palette. On the left side, there are several decorated Easter eggs hanging from dark brown branches. One egg is yellow with a yellow ribbon and floral patterns. Another is white with a green ribbon and green floral patterns. A third is white with a blue ribbon and blue floral patterns. The branches are adorned with small white flowers and fuzzy white catkins. The right side of the image is filled with a pattern of faint, stylized white and yellow flowers.

Традиционные русские праздники

- Рождество
- Масленица
- Пасха

Рождество

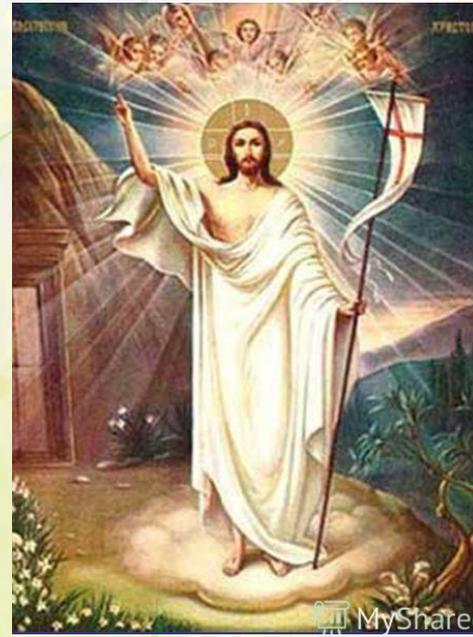


Масленица

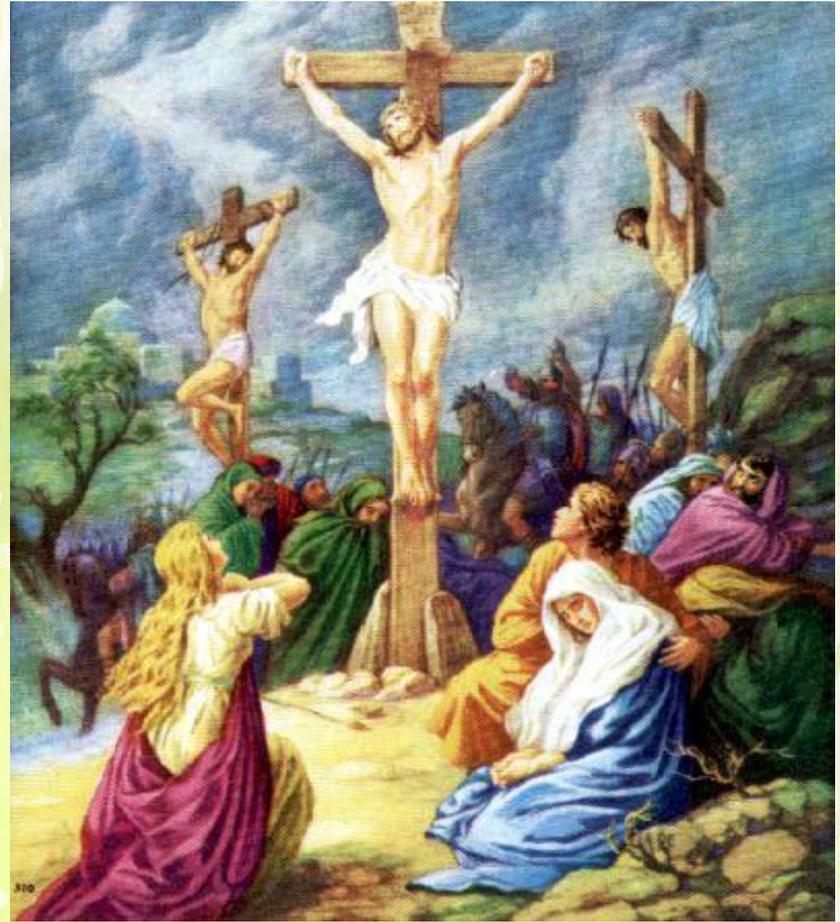


Пасха





Пасха – главный христианский праздник. День чудесного воскресения Иисуса Христа. Это главное событие года для всех православных христиан мира. Это «царь дней», «праздник праздников», «торжество из торжеств». Слово **«пасха»** пришло к нам из греческого языка и означает «избавление» и «прехождение». На Руси Пасха была не только самым почитаемым праздником, но и днем, когда каждый человек старался выказать самые лучшие свои качества: щедрость, доброжелательность и милосердие.



Но на третий день после смерти Иисус воскрес! Поэтому мы знаем, что наша душа бессмертна. А случилось это именно на Пасху. С тех пор мы каждый год празднуем Светлое Воскресенье.

«Символы Пасхи»

Крашеные яйца- «крашенки»



Расписные яйца - «писанки»



А традиция пошла вот откуда: на Пасху к римскому императору Тиберию пришла Мария Магдалина с благой вестью: «Христос воскрес!»- сообщила она и преподнесла в дар императору куриное яйцо. Император рассмеялся и сказал, что скорее яйцо станет красным, чем он поверит в это. И на глазах у изумленной публики белое яйцо в руках Марии Магдалины стало красным! Когда Тиберий это увидел, он был поражен и



Способы покраски яиц



АиФ
кухня

Натуральные красители для яиц

РЕЦЕПТЫ В ИНФОГРАФИКЕ



Желтый
Куркума, шафран, морковь,
кожура апельсина или ман-
дарина



Оранжевый
Паприка, молотый перец
чили



Розовый
Красное вино, шелуха крас-
ного лука, клюквенный сок,
малина



Бордовый
Черная смородина, гранато-
вый сок



Синий и голубой
Кожура синего картофеля,
черника, краснокочанная
капуста



Фиолетовый
Сок черного винограда



Зеленый
Шпинат

Пасхальный кулич





АиФ
кухня

Пасхальный кулич

РЕЦЕПТЫ В ИНФОГРАФИКЕ

Сложность:



Количество порций:

~6 куличей

Активное время приготовления:

~4 часов

Пассивное время приготовления:

~7 часов



3 кг муки*



3 пакетика
сухих дрожжей



6 стаканов
молока



3 стакана
белого сахара



1 стакан
коричневого
сахара



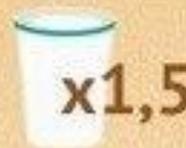
15 яиц



500 г сливочного
масла



250 г сливочного
маргарина



1,5 стакана
сметаны



200 г изюма



300 г сушеной
вишни



500 г миндаля



1 ч.л. молотого
имбиря



1,5 ч.л. молотого
кардамона



0,5 ч.л. шафрана



1 пакетик
ванилина



0,5 ч.л. тертого
мускатного ореха



50 г коньяка



30 г ликера
«Амаретто»



150 г сахарной
пудры



1,5 ч.л. соли

*Если такое количество слишком велико, то пропорционально уменьшайте объемы ингредиентов.

Сложность:



Количество порций:

2 средних кулича

Активное время приготовления:

2 часа

Пассивное время приготовления:

~5 часов



1 кг муки



300 мл молока



6 яиц



300 г сливочного масла



1,5-2 стакана сахара



Соль



1 палочка дрожжей



150 г изюма



50 г цукатов



50 г миндаля



0,5 пакетика ванильного сахара



Щепотка молотого кардамона

шаг 1



Дрожжи развести в ½ стакана теплого молока.

шаг 2



Добавить 0,5 кг муки, размешать, чтобы не было комочков.

шаг 3



Накрыть и оставить в теплом месте на 1-2 часа. Опара должна увеличиться вдвое.

шаг 4



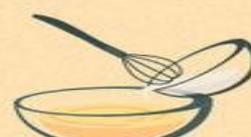
Отделить желтки от белков. Желтки растереть добела с сахаром, обычным и ванильным. Один желток оставить для смазывания куличей.

шаг 5



Добавить к опаре желтки, соль, масло комнатной температуры, оставшуюся половину муки.

шаг 6



Взбить в крутую пену белки и добавить к тесту.

шаг 7



Вымесить тесто, чтобы оно отставало от стенок посуды и почти не липло к рукам. Оставить подойти на час-полтора.

шаг 8



Промыть и обсушить изюм, нарезать цукаты, нарубить миндаль, очищенный от кожицы. Добавить все это к подошедшему тесту. Положить кардамон и перемешать.

шаг 9



Вырезать кружки из бумаги, размером с дно формы. Промаслить их, уложить на дно форм. Бока форм смазать маслом и обсыпать мукой.

шаг 10



Тесто разложить по формам, заполняя их наполовину. Оставить подойти. Когда тесто поднимется на ¾ — смазать верхушки взбитым желтком.

шаг 11



Поставить в духовку, разогретую до 170-180 градусов. Выпекать около часа.

шаг 12



После того, как кулич зарумянился, накрыть его кружками из бумаги, смоченными в воде. Вынув из духовки куличи, их нужно завернуть

Творожная пасха





0.5 кг творога взбить в блендере или протереть через сито



Добавить 2-3 яичных желтка и 75 гр. сахарной пудры



Протереть до однородной массы



Добавить изюм (75гр.) и нарезанные цукаты (75 гр.)



Добавляем размягченное сливочное масло – 200 гр. Хорошо перемешиваем до однородной массы.



Выкладываем подготовленную массу в пасочницу и оставляем на 6 часов. Затем ставим на них гнет и на ночь в холодильник

К пасхальному завтраку





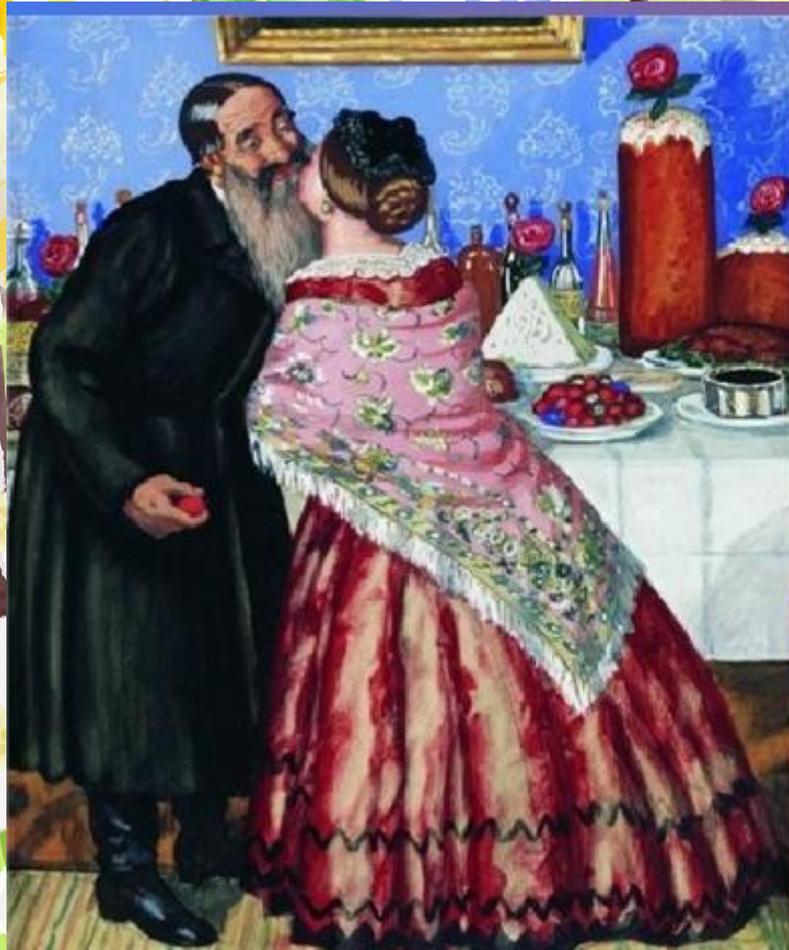




Христосъ
Воскресе.

A. Kozlov

На Пасху принято было христосоваться. Все обменивались крашеными яйцами и трижды целовали друг друга. Христосоваться - поздравлять друг друга с праздником, а крашеные яйца при этом являются символом жизни.



Кустодиев.
Христосование

Поведение за праздничным столом

- За столом во время пасхального завтрака, обеда и ужина нужно "чокаться" крашеными яйцами друг с другом, смотря, чье яйцо потрескается первым. И так - до определения абсолютного победителя за столом.

«Практическая часть занятия»

Сейчас мы займемся приготовлением Пасхи, салатов, украшений и блюд из яиц. К этому празднику всегда варили и красили яйца, чем мы сейчас и займемся. А также попробуем использовать наклейки для пасхальных яиц.



«Сервировка стола»

Чайный стол



Кофейный стол



The background features a soft, light green and yellow color palette. On the left side, there are several decorative Easter eggs hanging from dark brown branches. One egg is yellow with a yellow ribbon and floral patterns. Another is white with a green ribbon and green floral patterns. A third is white with a blue ribbon and blue floral patterns. The branches are adorned with small white flowers and fuzzy white catkins. The right side of the image is filled with a pattern of faint, stylized white and yellow flowers.

Подведение итогов:

Закончите предложения:

- На занятии я узнал(а) о
- Я научился(лась) ...
- На занятии мне понравилось...

**Спасибо за внимание!
Вы ребята – молодцы!**

